
シェラトン都ホテル大阪
中国料理 四川 シェフ 永島眞次 料理人 40 周年記念コース
「スペシャルサンクス 一期一会」販売

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2024 年 7 月 1 日（月）から 9 月 30 日（月）までの期間、中国料理 四川にて「スペシャルサンクス 一期一会」を販売します。

中国料理 四川 シェフ 永島眞次の料理人人生 40 周年を記念し、日頃よりご愛顧いただいているお客様に感謝の意を込め、特別コースをご用意します。コースは甲イカの青じそ炒めや麻婆豆腐など四川の人気メニューを盛り込み、メインディッシュなどをお選びいただけるプリフィクススタイルで提供します。長年培った伝統の中国料理に新たな技法を加えたシェフオリジナルの極みコースをご堪能ください。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6773-6047 FAX：06-6773-1097

■概要

【期間】2024年7月1日（月）～9月30日（月）

【料金】お一人様 16,000円 ※2名様より承ります。

【メニュー】

- ・冷菜五種盛り合わせ
（クラゲ和え / 蒸し玉子 海の幸添え / よだれ鶏 / カレー風味ピクルス / 自家製 焼豚）
- ・白海老と白ネギのブラックビーンズ炒め または 甲イカの青じそ炒め
- ・ポークフィレの四川風カツレツ 胡麻味噌ソース
- ・牛フィレ肉の四川スパイス炒め または 牛肉の細切り味噌炒め レタス包み
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・麻婆豆腐 または 麻婆茄子
- ・マンゴー入りナタデココミルクと自家製 胡麻団子



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次（ながしま しんじ）

1984年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）入社。
2022年 中国料理 四川のシェフに就任。
伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般の調理法を取り入れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を盛り込んだ「シェフおまかせコース」など洗練された料理が多くのお客様から好評をいただいている。

※写真はイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 中国料理 四川

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1274

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-shisen/reserve>

(以上)