
シェラトン都ホテル大阪 高知県の名物「かつおの薫焼き」など四国のご当地グルメを満喫 〈2日間限定〉会席「四国4県 春の饗宴」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、2025年4月18日（金）および4月19日（土）の2日間、日本料理 うえまちにて、会席「四国4県 春の饗宴」を販売します。

「黄綬褒章」や「現代の名工」など数々の受賞歴をもつ日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫正治が、高知県の名物「かつおの薫焼き」や香川県の名物「讃岐うどん」など四国のご当地グルメを味わえるワンランク上の会席を、2日間限定でご用意します。四国の地酒が味わえるお得なペアリングもご用意していますので、会席と合わせてお楽しみいただけます。

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

四国4県 春の饗宴 <要予約>

【日程】2025年4月18日（金）・19日（土）

【時間】17:00～21:00（L.O.19:30）

【料金】お一人様 23,000円

四国4県の地酒ペアリング 一合 各 2,000円

【献立】

- ・先 附 竹の子 木の芽和え
- ・一口寿司 春子鯛、白板昆布
- ・椀 物 鯛めん
- ・造 り かつお薫焼き
- ・亦 天然鯛 昆布メ
- ・焼 物 鮑肝 醤油焼き
- ・野菜料理 旬野菜温浸し
- ・肉料理 四国産 黒毛和牛ローストビーフ
- ・食 事 鯛茶漬けまたは讃岐うどん
- ・水菓子 高知県産 メロン、和菓子



日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治（かやがさこ まさはる）

1975年4月 都ホテル京都（現 ウェスティン都ホテル京都）京料理「浜作」に入社。1985年9月 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）開業に伴い入社し、日本料理「都」を担当。2004年4月 日本料理 料理長に就任。日本調理師連合会より師範状を授与される。2010年 山蔭流包丁道師範取得。2015年4月 志摩観光ホテル 和食総料理長を兼務し、5月26日・27日に開催された「G7伊勢志摩サミット2016」のワーキング・ランチを担当。



【受賞歴】

- 2002年3月 大阪府料理業生活衛生同業組合 理事長賞
- 2008年2月 社団法人日本調理師会 会長表彰
- 2009年11月 大阪府知事表彰「調理関係功労者賞」表彰
- 2010年11月 厚生労働大臣表彰「調理師関係功労者賞」表彰
- 2011年3月 全国日本調理技能士会連合会 会長賞
- 2012年11月 大阪府知事表彰 大阪府優秀技能者「なにわの名工」受賞
- 2013年5月 公益社団法人関西経済連合会 会長賞状
- 2017年11月 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞
- 2020年4月 「黄綬褒章」受章

※写真は全てイメージです。

※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。

※特別メニューのため、割引および特典はご利用できません。

※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 日本料理 うえまち

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

TEL 06-6773-1253

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

(以 上)