

シェラトン都ホテル大阪 シェフ 永島が厳選する地元・大阪の食材を四川料理で味わう 一夜限定コース「大阪グルメと四川料理のフュージョン」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 6 月 28 日（土）に中国料理 四川にて、一夜限定コース「大阪グルメと四川料理のフュージョン」を販売します。

ホテル開業 40 周年を記念し、地元・大阪の素晴らしい食材の魅力を伝えるべく中国料理 四川 シェフ 永島眞次が吟味した河内鴨、魚介類、野菜、味噌などを四川料理として提供する全 7 品のコースです。前菜からデザートまで、シェフの遊び心が詰まった至高の大阪グルメをご堪能ください。また、お料理に合うシャンパンやワイン等を提供する「ペアリングドリンク」もご用意しております。香り豊かな「ペアリング ティーセレクション」もございますので、アルコールが苦手な方やお酒が飲めない席でも安心し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

【日程】 2025 年 6 月 28 日（土）＜要予約＞

【時間】 受付 17:30～ / ディナー18:00～

【料金】 お一人様 19,000 円

ペアリングドリンク（シャンパン、ワイン、紹興酒、焼酎など）プラス 5,000 円

ペアリング ティーセレクション プラス 3,000 円

※2 名様より承ります。

※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。



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。

■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）