

## シェラトン都ホテル大阪

### 〈開業40周年記念〉夏休み特別企画「海遊館」とのコラボレーション第2弾 共同開発のアフタヌーンティーを限定販売

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、夏休み特別企画として、2025年7月1日（火）から8月31日（日）までの期間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、「海遊館×シェラトン都ホテル大阪 コラボレーションアフタヌーンティー Vol.2 ～スイーツでつなぐサンゴの海と海の生きものたち～」を販売します。

2025年10月3日（金）にホテル開業40周年を迎えることを記念し、2021年に好評をいただいた「海遊館」とのコラボレーションを再び実施します。今回は内容を一新し、“サンゴの生命力”をテーマに生まれ変わった「グレート・バリア・リーフ」水槽をはじめ、海遊館で生まれた「オウサマペンギン」の雛や人気の「ワモンアザラシ」などをスイーツで表現しました。サンゴ礁をイメージしたサラダなど、セイボリーとともに楽しみください。また、海遊館の飼育員による特別講演会も実施します。

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：06-6773-3322

<海遊館に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

海遊館 広報・宣伝チーム TEL：06-6576-5529（平日 9:00～17:30）

## ■概要

【販売期間】2025年7月1日（火）～8月31日（日）

【販売時間】14:00～18:00 ※前日17:00までにご予約ください。

【料 金】平日6,000円 / 土・日・祝日6,500円

【メニュー】

## ウェルカムドリンク

### Deep Blue

ブルーキュラソーシロップ、カシスシロップ、炭酸で3層に仕上げ「グレート・バリア・リーフ」水槽を表現したさっぱりとした味わいのモクテルです。グラスの淵にはダイバーをイメージしたペーパーアートを飾っています。

<スタンド上段から>

### 1 段目

#### 「グレート・バリア・リーフ」水槽

##### カヌレとチョコレートクランチ仕立て

カヌレ・ド・ボルドーを岩に見立て、カラフルなココナッツチュイールでテーブルサンゴ、抹茶のクランチチョコレートで成長したサンゴの自壊を表現しました。ベースはほろ苦いコーヒーと濃厚でクリーミーなマスカルポーネチーズが相性抜群のティラミスです。



#### サンゴ礁のパイナップルクリームタルト

サンゴの水槽をイメージし、スポンジとクリームチーズで岩、カラフルなチョコレートでサンゴ、練りきりでインギンチャク、パート・ド・フリユイでカクレクマノミを、それぞれ繊細に表現しました。ベースはパイナップルのコンフィチュールとパイナップルのクリームを入れたタルトです。

#### ナンヨウマンタ or イトマキエイのバニラクリームサンド

##### クリームチーズとフランボワーズのマカロン

ナンヨウマンタ、イトマキエイの形をしたクッキーにバニラクリームをサンドし、それぞれの特徴をチョコレートで描きました。海遊館のイラストを入れたマカロンは、クリームチーズ、チョコレート、フランボワーズを合わせたクリームをサンドしています。

#### ミズクラゲのゼリー レモン風味

レモン風味のハイビスカスゼリーにオレンジとグレープフルーツを入れ、ミズクラゲをイメージした乳酸菌飲料のゼリーを浮かべました。暗闇の中で引き立つクラゲの透き通る繊細な姿を表現しました。

### 2 段目

#### カマイルカのパンナコッタとマスカット入りカルダモンゼリー

カマイルカがボールで遊ぶシーンをイメージしたガラスデザート。パンナコッタとマスカット入りカルダモン風味のゼリーを層にし、ブルーのクラッシュゼリーで波を、チョコレートでカマイルカを表現しました。



#### 岩山でひと眠り

##### カリフォルニアアシカのマンゴーシュークリーム

マンゴー、マンゴークリーム、生クリームをサンドしたクッキー生地のエクレアを岩に見立て、チョコレートのギモーヴでカリフォルニアアシカを表現しました。

#### ワモンアザラシ「ユキ」大福 マスカルポーネとブルーベリー

マスカルポーネのムースにブルーベリージャムを入れ、求肥で包みました。「ユキ」の特徴であるハートの模様はチョコレートで表現しています。

#### オウサマペンギンの親子 ライチとフランボワーズのムース

氷上にいる仲良しペンギン親子をイメージした、ライチとフランボワーズのムース。オウサマペンギンの雛をスポンジとクリームチーズを合わせたミニケーキ、親ペンギンをクッキーで表現しました。海遊館では個体識別のため、すべてのペンギンにフリッパーバンドを付けており、そちらも再現しています。

### 3 段目

#### 蟹爪と小貝柱のフリット

#### ワカメとヴィネグレットのさっぱり和え

蟹爪と小貝柱のフリットを、レモン風味のドレッシングで和えたワカメと共にお召し上がりいただく、さっぱりとした味わいの一品です。

#### サンゴ礁模様のサラダ

花びら茸、舞茸、ブロッコリー、カリフラワーなどでサンゴをイメージしました。味と食感のアクセントにいくらかを加えた色鮮やかなサラダです。



#### スモークサーモンとチーズのサンドウィッチ サンゴ礁のチュイールを添えて

スモークサーモンのサンドウィッチに、チーズ、サンゴ礁をイメージして仕上げたトマトのチュイールをトッピングしました。

#### ドリンク

ロンネフェルトの紅茶、オリジナルブレンドティー、コーヒー、コールドプレスジュースなど、約 20 種類のメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。

#### 海遊館 飼育員による特別講演会

海遊館の飼育員が、アフタヌーンティーに登場する生きものや海遊館の見どころについて、ご紹介します。

【日時】 7 月 5 日（土）・6 日（日） 13:00～13:45

【場所】 3 階 宴会場

【料金】 お一人様 7,500 円（アフタヌーンティー料金を含みます）

【定員】 各日 20 名様



※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。

※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 2 階 レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

営業時間 レストラン 6:30～21:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 10:00～21:00 (L.O.20:30)

バー 17:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは 20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00～19:00)

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



海遊館

大阪にある世界最大級の水族館。ジンベエザメが泳ぐ「太平洋」水槽やペンギンが暮らす「南極大陸」水槽など環太平洋の様々な地域を再現しています。ダイナミックな太平洋をめぐる旅へ出かけましょう。

〒552-0022 大阪市港区海岸通 1-1-10

<https://www.kaiyukan.com>

(以 上)