

シェラトン都ホテル大阪

【開業 40 周年記念】ホテル外観型のアフタヌーンティースタンドが登場 動物キャラクターのスタッフがお出迎えするアフタヌーンティーを販売

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 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、「40th Anniversary MIYAKO HOTEL OSAKA Afternoon Tea ~L'histoire du gâteau~」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、ホテルの外観をモチーフにしたオリジナルのアフタヌーンティースタンドを制作しました。アフタヌーンティースタンドにはフレンチやザッハトルテ、ローストビーフなどホテル開業時から現在までの人気メニューに加え、栗やかぼちゃなど秋の味覚を使用したスイーツを盛り付けました。ホテルのスイーツの歴史を語る総支配人に扮したカエルやシェフに扮したクマなど、動物を模ったスイーツがお出迎えします。

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

■概要

【販売期間】 2025年9月1日（月）～10月31日（金）

【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「エメラルド スカッシュ」
- ・ スイーツ
カエルの総支配人 ～ぶどうのヴェリーヌ～ / シェフくまさんのパンプキンプリン / ホテルスタッフ ネコのみゃ～こ（都）スイートポテト / フレジェ / ザッハトルテ / ティラミス / アップルパイ / シャルロット マロン
- ・ セイボリー
ローストビーフのサラダ バルサミコ ヴィネグレット / かぼちゃのポターージュ / 牛肉の赤ワイン煮込み / スモークサーモンのクロワッサンサンド
- ・ スコーン レーズン
- ・ 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。

※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>

（以 上）