

シェラトン都ホテル大阪 【開業 40 周年記念】レストラン＆ラウンジ・バー eu(ゆう) オープン以来初のディナーbuffetを 3 日間限定で開催

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 12 日（金）から 9 月 14 日（日）までの期間、レストラン＆ラウンジ・バー eu(ゆう)にて、「40th Anniversary Dinner Buffet」を開催します。

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、レストラン＆ラウンジ・バー eu(ゆう)では、2002 年のオープン時から現在までの間にコースや季節限定のア・ラ・カルトとして提供していた一部メニューを復刻し、buffestailでご用意します。オープン時から人気のローストビーフやシーフードピラフに加え、フォアグラ、オマール海老、国産牛肉、河内鴨など素材にこだわる贅沢メニューや天ぷら、にぎり寿司など、幅広い世代の方が楽しめるメニューが並びます。

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

【期間】 2025 年 9 月 12 日（金）～9 月 14 日（日）

【時間】 9 月 12 日（金）

17:00～21:00（最終入店 19:00）※120 分制

9 月 13 日（土）・14 日（日）

1 部 / 17:00～19:00（L.O.18:30）

2 部 / 19:30～21:30（L.O.21:00）

【料金】 大人 10,000 円 / 小学生・中学生 6,000 円 / 幼児（4 歳以上）1,500 円

アルコールフリーフロア 3,000 円

【メニュー例】

フォアグラのフランとコンソメゼリー / オマール海老と茄子のムース / スモークサーモン /
帆立貝柱と海老のテリーヌ ラタトゥイユ / 生ハムとメロン / 鯛と帆立貝ムースの香草パン粉焼 /
魚介類のブイヤベース / 国産豚フィレ肉のパイ包み焼 / 国産牛肉のローストビーフ / 国産牛肉の
赤ワイン煮込み / 河内鴨と里芋のポトフ仕立て 柚子風味 / 国産鶏もも肉のガランティーヌ /
海老フライ / 天ぷら / フォアグラオムレツ / シーフードグラタン / スパゲッティ ペスカトーレ
シーフードピラフ / にぎり寿司 / カスタードプリン / リンゴタルト



国産豚フィレ肉のパイ包み焼



鯛と帆立貝ムースの香草パン粉焼



国産牛肉の赤ワイン煮込み

※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）