

シェラトン都ホテル大阪 冬の三大味覚「ふぐ・クエ・蟹」を味わう2日間限定メニュー 「寒の馳走 -滋味深い一皿を-」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、2026年1月16日（金）および1月17日（土）の2日間、日本料理 うえまちにて、「寒の馳走 -滋味深い一皿を-」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、冬の味覚の代表 ふぐ・クエ・蟹などを使用したワンランク上の会席を、2日間限定でご用意します。熟練の技が光る盛り付けと、繊細なお料理をご堪能ください。また、お料理に合う地酒の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

都ホテルズ&リゾーツ

■概要

【日程】2026年1月16日（金）・17日（土）<要予約>

【時間】17:00～20:30（L.O.19:30）

【料金】お一人様 25,000円

ペアリングドリンク プラス 4,000円

【献立】

- ・先 附 ずわい蟹 蟹味噌和え
- ・旬 彩 菜の花 胡麻辛子和えなど五種盛り
- ・椀 物 梅真薯みぞれ仕立て
- ・造 り 雪囲い作り（伊勢海老 吟醸酒洗いなど）
- ・亦 天然ふぐ薄作り
- ・小鍋仕立て クエ鍋
- ・焼 物 のどぐろ塩麹焼
- ・強 焙 春野菜天ぷら
- ・ご 飯 温寿司
- ・水 菓 子 果実と和菓子



※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>



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 山陰流包丁道師範取得。2015年4月 志摩観光ホテル 和食総料理長を兼務し、2016年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

(以 上)