

## シェラトン都ホテル大阪 【セミナー限定オリジナルコース付】ロンネフェルトティーセミナー 「紅茶で楽しもう！うえほんまち茶歌舞伎(ちゃかぶき)」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、2026年2月25日（水）に、第19回ロンネフェルトティーセミナー「紅茶で楽しもう！うえほんまち茶歌舞伎（ちゃかぶき）」を開催します。

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト社」が認定するティーマスター・ゴールド 森 直樹氏をお招きし、紅茶の魅力を紹介する人気のティーセミナー。今回は、お茶の香りや味わいから茶葉の種類や産地を当てる、鎌倉時代後半から貴族や武家の間で流行した伝統的な遊び「茶歌舞伎（ちゃかぶき）」を体験していただきます。ダージリンやアッサムを代表する世界最大の紅茶生産国「インド」の紅茶を題材にティスティングし、クイズ形式でお楽しみいただきます。

セミナー終了後はレストランへ会場を移し、ロンネフェルトの冬季限定フルーツフレーバーティー「レッドベイクドアップル」で燻製した鯛とサーモンのマリネなど、ロンネフェルトティーを使用したこの日だけのオリジナルコースをご用意します。

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: 06-6773-1097

## ■概要

【開催日】2026年2月25日(水)

【時 間】受付 11:30~ / セミナー 12:00~ / 食事 13:00~

【会 場】セミナー 3階 宴会場

食事 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

【料 金】一般 10,000円 / 都ヘルスクラブ会員・都プラス プラチナ会員以上 9,500円

【定 員】30名様

【コースメニュー】

- ・鯛とサーモンのマリネ ロンネフェルト“レッドベイクアップル”で燻製に
- ・野菜のスープ
- ・イトヨリのポワレ ロンネフェルト“ストロベリーフィールド”的タプナードとトマトソース
- ・牛フィレ肉のグリル ロンネフェルト“アイリッシュウイスキークリーム”香る  
ヨークシャー・プディングを添えて
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

## <講師プロフィール>

ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド 森 直樹氏

飲食店企画会社などを経て、ロンネフェルト紅茶の日本総代理店へ入社。2004年にロンネフェルト社認定のティーマスターとなる。ホテル、レストラン、カフェの紅茶トレーニング、メニュー開発などに携わりながら各地のホテル、カフェなどでティーセミナーを主催。

## ■ご予約受付開始日時

2025年12月26日(金) 10:30

## ■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)

※写真はイメージです。

※表示料金には、セミナー(ティーイング)、お料理(オリジナルコース)、お飲み物(ペアリングティー)、消費税およびサービス料(10%)が含まれています。

※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。

※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。

## ロンネフェルト



SELECTED TEA SINCE 1823

ロンネフェルト社は、1823年にJohann Tobias Ronnefeldt氏によって設立されたドイツの老舗紅茶ブランド。時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、その優れた品質と深い味わいで、伝統ある最高級ホテルはもちろん、世界中の人々に愛されています。

(以 上)