

シェラトン都ホテル大阪

甘くてかわいい鬼ケーキや黄綬褒章受章料理長が手掛ける恵方巻など 「節分スイーツ&恵方巻」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、2 月 3 日（火）の節分にちなみ、カフェ&グルメショップ カフェベルにて「節分スイーツ」を、日本料理 うえまちにて「うえまち恵方巻」を販売します。

節分スイーツは、さわやかな酸味と香りが楽しめるカシスフレーバーの青鬼やお子様に人気のチョコバナナ味の黒鬼など、5 色の鬼ケーキが楽しめるセットの他、恵方巻に見立てたロールケーキもご用意します。

日本料理 うえまちでは、「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 正治が手掛ける恵方巻を、数量限定で販売します。

詳細は別紙をご参照ください。



カフェ&グルメショップ カフェベル 節分スイーツ「鬼ケーキ」

< 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

鬼ケーキ

【販売期間】 2026 年 2 月 1 日（日）～2 月 3 日（火）
※前日までにご予約ください。

【販売時間】 12:00～19:00

【料 金】 5 個入 4,000 円

【商品概要】

- 青鬼：バニラのムースとカシスのジュレをカシスのムースで包み込みました。甘酸っぱいカシスとコクのあるバニラが絶妙なバランスのムースケーキです。
- 赤鬼：ベリーのムースといちごのジュレをマスカルポーネのムースで包み込んだ、さっぱりとした味わいのムースケーキです。
- 黒鬼：キャラメルでソテーしたバナナをミルクチョコレートのムースで包み込んだ、濃厚な味わいのムースケーキです。
- 黄鬼：マンゴーのムースとジュレをマスカルポーネのムースで包み込んだ、さわやかな甘さのムースケーキです。
- 緑鬼：ピスタチオのムースとジュレをマスカルポーネのムースで包み込んだ、濃厚でコクのあるムースケーキです。



恵方巻ロール

七福神にちなみ、いちごやキウイフルーツなど 7 種類のフルーツを入れたロールケーキを海苔に見立てたチョコレートで巻きました。

【販売期間】 2026 年 2 月 1 日（日）～2 月 3 日（火）
※前日までにご予約ください。

【販売時間】 12:00～19:00

【料 金】 1 本（16.5 cm）1,800 円



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 中 2 階 カフェ & グルメショップ カフェベル

営業時間 8:00～19:00

TEL 06-6773-5582

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

うえまち恵方巻 <限定 300 本>

「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 正治が手掛ける恵方巻。鰻、蟹、海老、玉子など 7 種類の具を一本ずつ丁寧に巻き込んだ本格的な太巻寿司です。

【ご予約期間】 2026 年 1 月 6 日（火）～1 月 31 日（土）

【お渡し日時】 2026 年 2 月 3 日（火）
11:30～14:00 / 17:00～19:30

【料 金】 1 本 3,200 円



※当日販売分は数に限りがございますので、事前のご予約をおすすめします。



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 山蔭流包丁道師範取得。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

■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

※写真は全てイメージです。
※表示料金には、消費税が含まれています。
※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。

(以 上)