

## 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（16.5cm）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。饅、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 ウエ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

#### ■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)