

## シェラトン都ホテル大阪

### 「不思議の国のアリス」のストーリーを一皿ずつお料理で表現 スペシャルディナーイベント「不思議の国のアリス ~Dinner with a story~」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13日（金）から2月15日（日）までの3日間、レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、スペシャルディナーイベント「不思議の国のアリス ~Dinner with a story~」を開催します。

ルイス・キャロルの名作「不思議の国のアリス」をテーマに、アリスが白うさぎを追いかけて不思議な世界へと迷い込むストーリーを一皿ずつお料理で表現し、コース仕立てで提供します。コースは魔法の飲み物「Drink Me」をイメージし、クランベリージュースとブルーキュラソーシロップで幻想的な色合いに仕上げたノンアルコールカクテルから始まり、ハリネズミに見立てた鴨肉のカダイフ包みやハート形のステーキ、トランプ形のチョコを添えたデザートなど、最初から最後までアリスの世界観をお楽しみいただける内容です。また、レストランのエントランスから店内にかけて、「不思議の国のアリス」をテーマにしたフォトスポットを設置しています。

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

【開催期間】2026年2月13日（金）～2月15日（日）

【販売時間】17:00～20:30（L.O.20:00）

【料 金】お一人様 13,000円

【メニュー】



### Drink Me アリスのワンダーランド

クランベリージュースをベースに幻想的な  
色合いに仕上げたノンアルコールカクテル

### 魔法のスープ

じゃがいもの冷製スープと  
野菜のコンディメント



### 不思議の国

サーモンのマリネ、まぐろ、  
海老のセルクル  
蟹、コンソメゼリーと共に



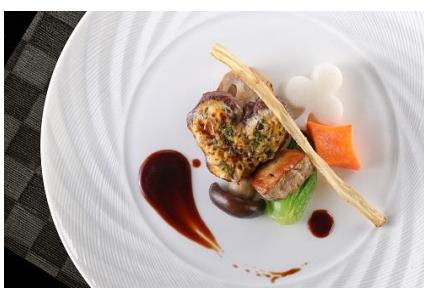
### ハリネズミのポール

卵口ワイヤルのグラチネと  
鴨肉のカダイフ包み  
きのこを添えて



### 涙の池での出会い

オマール海老のパートブリック  
包み焼とブリ、彩り野菜のベー  
コン巻 香草風味のソース



### ハートのジャック

国産牛フィレ肉と  
フォアグラのポワレ  
マデラ酒のソース



### 目覚め

クレームショコラと  
いちごのソルベ

## 「不思議の国のアリス」フォトスポット

レストランのエントランスから店内にかけて、「不思議の国のアリス」の世界観を表現した装飾を施しています。



※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)