

シェラトン都ホテル大阪

大阪マリオット都ホテル「ZK」欧風料理と日本料理 うえまちのコラボレーション イタリアン×和食のフュージョン「海を越えて -日本と地中海の出会い-」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7月11日（土）に日本料理 うえまちにて、大阪マリオット都ホテルのレストラン「ZK」欧風料理の竹内 淳也シェフと日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治とのコラボレーションメニューを一夜限定で販売します。

幅広い欧風料理のレパートリーの中でも特にイタリア料理を得意とする竹内シェフと「黄綬褒章」や「現代の名工」など数々の受賞歴を持つうえまち料理長 茅ヶ迫が初めてタッグを組み、一夜限りの特別なコースをお届けします。「素材の味を活かす」という共通の哲学をベースに、イタリア料理のコクのある風味豊かな味わいと日本料理の繊細でやさしい味わいを融合させた、新しい美食体験をお楽しみください。

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

【日程】2026年7月11日（土）<要予約>

【時間】17:00～21:00（L.O.19:30）

【料金】お一人様 25,000円

ペアリングドリンク お一人様 5,000円

<メニュー>

- ・前菜盛り合わせ（ZK・うえまち）
ZK：鮎のコンフィ 蓼ソース / カワハギとオクラのタルタル キャビア添え /
海老と水牛モッツアレラチーズのポッコンチーノ
うえまち：蛸やわか煮 / 峰岡豆腐 焼き茄子ジュレ / レモン白酢和え / 鱧胡麻酢漬
- ・造り（うえまち）
本まぐろ中とろ淡燻製 / 天然鯛昆布ダマ / 鱧焼き霜 / 剣先いか鳴門 / 縞鰯利久
- ・冷製パスタ（ZK）
雲丹と剣先いかのストリッショリーネ タヤリンのパスタフレッタ いくら添え
- ・魚料理（うえまち）
太刀魚いしる焼き いちじくバジル味噌田楽 プチトマトの胡麻風味マリネ 焼き万願寺
- ・肉料理（ZK）
淡路産欄座牛フィレ肉のステーキ 燻製フォアグラ添え さかいらっきょうと分葱のサルサヴェルデ
- ・食事（うえまち）
魚介彩丼 地中海の香り
- ・吸物（ZK）
コンソメベースの焼き鱧出汁
- ・デザート（ZK）
ペッシュ・メルバ “うえまち”スタイル
- ・コーヒー

※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>

<シェフ プロフィール>

大阪マリオット都ホテル レストラン「ZK」欧風料理シェフ 竹内 淳也 (Jyunya Takeuchi)

大阪「ポンテベッキオ」にてイタリア料理を学び、「モード ディ ポンテベッキオ」で副料理長を務める。その後2年連続ミシュランガイドビブグルマンに選出された「マチェレリーア ディ タケウチ」で店長として経験を積む。2016年8月、大阪マリオット都ホテル レストラン「ZK」欧風料理シェフに就任。“同じ食材で同じメニューを作ったら誰よりも美味しいものを届けたい”という思いとともにイタリア料理の技法を用いて旬の美味しさを提供する。



日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治 (Masaharu Kayagasako)

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。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)