

## シェラトン都ホテル大阪

### 【日本の贅を極める】毛蟹・松茸・松阪牛・伊勢海老など至宝の食材が集結 一夜限定の特別会席「錦秋 ～実り豊かな日本を巡る～」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 10 月 11 日（日）に、日本料理 うえまちにて、日本が誇る最高級ブランド食材と秋の味覚の王様たちを贅沢に詰め込んだ、一夜限定の特別会席「錦秋 ～実り豊かな日本を巡る～」を販売します。

本コースは「ひと皿ごとに日本を旅する」をコンセプトに、北の毛蟹から秋の味覚の王様 松茸、日本三大和牛の筆頭 松阪牛や海の王様 伊勢海老など、全国各地の最高峰の食材をひとつのコースの中で融合した、一夜限定のプレミアムな会席です。「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 正治の卓越した技が光る盛り付けと、繊細なお料理をご堪能ください。また、お料理の魅力を引き立てる地酒のペアリングなどもご用意していますので、会席と合わせてお楽しみいただけます。

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

【日程】2026年10月11日（日）＜要予約＞

【時間】17:00～20:30（L.O.19:30）

【料金】お一人様 25,000 円

アルコール ペアリング プラス 5,000 円 / ティー ペアリング プラス 3,000 円

### 【献立】

- ・先 附 毛蟹と百合根 玉締め
- ・前 彩 柿と帆立貝柱 胡麻酢和え、きのこ胡桃和え、さば小袖寿司など
- ・椀 物 焼甘鯛酒蒸し、国産松茸
- ・造 り 明石鯛昆布ㄨ 柚香和え、伊勢海老洗い、大間まぐろとアオリ烏賊、戻り鰹 漬けにぎり
- ・煮 物 河内鴨 治部煮
- ・焼 物 のどぐろ塩麴焼、松阪牛フィレ肉 塩麴焼
- ・蒸し物 喜知次そば巻き
- ・留 椀 白味噌仕立て
- ・ご 飯 新米コシヒカリ
- ・おかず 秋鮭塩焼、山椒昆布、野沢菜
- ・水菓子 ラ・フランス、シャインマスカット、ナガノパープル
- ・甘 味 安納芋、お薄（宇治抹茶）

※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。

※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。



### 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

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

（以 上）