

シェラトン都ホテル大阪

【日本料理 うえまち 開業 20 周年記念】感謝の想いを一皿一皿に込めて 人気メニューと秋の味覚「松茸の土瓶蒸し」を味わう記念会席を期間限定で販売

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）の日本料理 うえまちは、2006 年 9 月 28 日（木）の開業から 20 周年を迎えることを記念し、お客様への感謝の気持ちを込めた特別な会席を、2026 年 9 月 28 日（月）から 10 月 31 日（土）までの期間限定で販売します。

今回の記念会席は「お客様への感謝の気持ちを一皿一皿に込めて」をコンセプトに、これまでの 20 年間、当店を愛し、支えてくださった多くのお客様へお届けする、贅沢かつ大変お得な内容となっております。コースには、これまで多くのお客様からご好評をいただいていた当店の人気メニュー「造り」「天ぷら」「ステーキ」「寿司」に加え、秋の味覚の王様「松茸の土瓶蒸し」を贅沢に組み合わせました。料理長をはじめとする職人が一皿一皿に感謝の想いを込めて仕立てる、至高の味わいをご堪能ください。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

20 周年記念 祝彩会席

【期間】 2026 年 9 月 28 日（月）～10 月 31 日（土）

【料金】 お一人様 20,000 円（食前酒付）

【献立】

- ・先 附 焼き茄子煮浸し
- ・土瓶蒸し 松茸、鰻
- ・造 り 五種盛り合わせ（鯛重ね作り、まぐろなど）
- ・焚合せ 菊花かぶら含め煮
- ・焼 物 国産牛ロース肉鉄板焼（約 90 g）、焼き野菜
- ・口直し 生野菜 胡麻酢ドレッシング
- ・蒸し物 海鮮茶碗蒸し
- ・揚げ物 海老天ぷらなど魚介類二種、野菜三種
- ・留 椀 赤だし
- ・ご 飯 にぎり寿司五貫
- ・水菓子 豆乳ゼリー



※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）