

シェラトン都ホテル大阪 和・洋・中からお好みで選べる「七五三お祝いプラン」販売 パティシエ特製アニバーサリーケーキプレゼント

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 11 月 1 日（日）から 11 月 30 日（月）までの期間、館内のレストラン 3 店舗にて「七五三お祝いプラン」を販売します。

本プランは、主役のお子様はもちろん、皆さまにご満足いただけるよう、日本料理、中国料理、創作フレンチの 3 店舗からお好みのスタイルをお選びいただけます。お着物での移動や小さなお子様連れでも安心の完全個室をご用意しますので、周りを気にせずご家族水入らずのひとときをお過ごしいただけます。また、日本料理では海老フライや出汁巻き玉子、中国料理では鶏肉の唐揚げや五目チャーハン、創作フレンチではハンバーグや海老フライなど、お子様に人気のメニューを盛り付けた、お子様用のメニューもご用意しています。さらに、プランの特典として、お子様の健やかな成長をご家族の皆さままでお祝いいただくためのアニバーサリーケーキをプレゼントします。

詳細は別紙をご参照ください。



中国料理 四川「お子様膳」

< 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

- 【期 間】 2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）
 ※3 日前までにご予約ください。
 【時 間】 11:30～14:30 / 17:00～21:00（2 時間制）
 【特 典】 アニバーサリーケーキ（直径 12 cm）プレゼント
 【含まれるもの】 お料理、お飲み物（フリーフロー）、個室料

※3 名様より承ります。



日本料理 うえまち

- 【料 金】 お一人様 16,000 円 / 19,000 円 / 25,000 円
 【お飲み物】 ビール / 日本酒 / 焼酎 / ソフトドリンク
 【25,000 円コースのメニュー】
 先附（胡桃豆腐） / 旬彩（柿なます、菊菜白和えなど） /
 吸物（菊花帆立貝柱） / 造り（車海老洗い、鯛菊花作りなど）
 焚合せ（海老芋含め煮） / 焼物（ぶり味噌幽庵焼、牛肉
 塩麴焼） / 蒸し物（すっぽん小茶碗蒸し） / 揚げ物
 （ずわい蟹 磯部揚げなど） / 赤だし / 土鍋炊きご飯 /
 香の物 / 果実、和菓子



※お部屋は洋個室をご用意します。お座敷をご希望の場合、お一人様追加料金 1,000 円をご用意します。

お子様弁当

- 【料金】 お一人様 4,500 円
 【メニュー】
 海老フライ / ハンバーグ / 鶏肉の唐揚げ / 出汁巻き玉子 /
 野菜焚き合せ / 吸い物 / 巻き寿司 / アイスクリーム など



■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>

中国料理 四川

- 【料 金】 お一人様 14,000 円 / 17,000 円 / 20,000 円
 【お飲み物】 ビール / 紹興酒 / 日本酒 / 焼酎（麦） /
 ウイスキー / ソフトドリンク
 【20,000 円コースのメニュー】
 冷菜五種盛り合わせ / 海の幸と干し海老、小かぶ入りスープ
 / 和牛もも肉ローストの細切り オイスターソース /
 北京ダックと海老すり身トースト揚げ または 小海老と
 炒り玉子のチリソース煮 / 黒酢酢豚 / 麻婆豆腐とご飯
 または ネギ入り汁そば / メロン / 胡麻団子



お子様膳

【料金】 お一人様 4,000 円

【メニュー】

チンジャオロース / 酢豚 / カダイフ / 鶏肉の唐揚げ /
春巻き / 海老蒸し餃子 / 焼売 / 五目チャーハン /
アイスクリーム / パンダまんじゅう



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 中国料理 四川

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1274

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

レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

【料 金】 お一人様 13,000 円 / 17,000 円 / 20,000 円

【お飲み物】 ビール / ワイン (白・赤) / 焼酎 (芋・麦) /
ウイスキー / ソフトドリンク

【20,000 円コースのメニュー】

アミューズ / タスマニア産スモークサーモンとずわい蟹の
ガトー仕立て 庭園風 / きのこと5種のクリームスープ /
舌平目と海老のソテー 柚子風味のポトフ仕立て / 国産牛
フィレ肉とフォアグラのロシーニ風 ベリゲーソース /
ムースショコラ キャラメリゼしたナッツのアクセント / コーヒー



キッズプレート

【料金】 お一人様 2,400 円

【メニュー】

ミニクリームコーンスープ / ハンバーグ / 海老フライ /
フライドポテト / サラダ / おにぎり / デザート



■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>

※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。

※特別プランのため、割引および特典はご利用いただけません。

※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。

(以 上)