

シェラトン都ホテル大阪

10 年ぶりに婚礼料理を刷新「縁・円・宴 -人生を結ぶ祝宴-」をコンセプトに 41 年の歴史と伝統の技を令和の感性で仕上げた全 5 コースの提供を開始

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、長年多くの皆さまに愛されてきた婚礼料理を約 10 年ぶりに刷新し、2026 年 9 月から新たなメニューとして提供を開始しました。

当ホテルは、昨年 10 月に開業 40 周年を迎え、これまで 41 年の長きにわたり多くのお客様の人生の節目に寄り添い、数多くの祝宴を彩ってまいりました。今回の刷新では、長年愛されてきた伝統の味わいとおもてなしの心を大切に受け継ぎながら、令和の時代に求められる「視覚的な美しさ」や「現代的な感性」を取り入れた、フランス料理 3 コース、和洋折衷料理 2 コースの全 5 コースを展開します。

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

■新婚礼料理の3つの特長

開業41年の歴史が紡ぐ「伝統の技」と「令和の感性」の融合

41年の歴史の中で培われてきた、素材を見極める確かな目、味わいを重ねる技術、そして料理人たちの経験。これらを礎に、現代の結婚式に求められる美しさや感性を取り入れました。これまで大切にしてきた味わいはそのままに、盛り付け、色彩、器との調和など、視覚的な美しさにも一層こだわりました。

コンセプトは「縁・円・宴 -人生を結ぶ祝宴-」

人と人との「縁」が幾重にも重なり、ひとつの「円」となって、大切な人たちと囲む「宴」へとつながっていく。この美しいつながりを、料理の味わいだけでなく一皿一皿のビジュアルでも表現しました。目にした瞬間に心が躍り、写真に残しても美しい、令和の時代にふさわしい婚礼料理です。

ストーリーを紡ぐ「二段階のデザート構成」

今回の婚礼料理の大きな特長が、「Avant Dessert（アヴァン・デセール）」と「Grand Dessert（グラン・デセール）」による二段階のデザート構成です。

「Avant Dessert」は、それまでの料理の余韻を楽しみながら、お口の中を軽やかに整え、次のデザートへとつなぐ一皿。「Grand Dessert」は、祝宴のフィナーレを華やかに彩る、最後の一皿。一度きりのデザートで終わらせるのではなく、最後の一皿まで料理の物語が続いていくようなドラマチックな展開で、ゲストの記憶に残る時間を演出します。

■新婚礼料理 コース概要

おふたりのスタイルやゲストの好みに合わせて選べるよう、フランス料理3コース、和洋折衷料理2コースの全5コースをご用意しています。

フランス料理

ホテルが培ってきた確かな技術をベースに、現代の感性を取り入れた華やかなコース。

【料金】お一人様 15,730 円 / 19,360 円 / 22,990 円

【22,990 円コースのメニュー】

ズワイ蟹と蟹味噌のロワイヤル キャビアの金箔飾り / 魚介のユール ピペラードに野菜を散りばめて / 帆立貝のフラン ナージュ仕立て / 甘鯛のあられ焼きと蛤のブルギニョン風 春菊のクーリーと共に / 和牛フィレ肉のロースト きのこのクリーム煮添え 赤ワインソース（フランベサービス） / ココナッツのイルフロッタント / いちごとショコラのマリアージュ / コーヒー / パン



和洋折衷料理

幅広い世代のゲストに喜ばれる、伝統の技法と和の繊細さが調和したコース。

【料金】お一人様 19,360 円 / 22,990 円

【22,990 円コースのメニュー】

御祝肴（紅白なます、青菜浸し、鯛小袖寿司、海老鉄扇、鰻八幡巻き、袱紗焼き、数の子、結び熨斗梅、黒豆金箔） / 御吸物（海老真薯、白木耳、占地茸、青菜、香味） / 御造里（車海老、鯛作り、本鮪とろ、烏賊鳴門、帆立貝柱 雲丹添え、間八利久、トリュフ醤油） / オマール海老のテルミドール / 国産牛フィレ肉のポワレ ロッシーニ風 / ブラッドオレンジのシャーベットとオレンジのジュレ ミントのエスプーマ / フロマージュフレのムース フリュイルージュのアクセント / コーヒー / パン



■ブライダルフェアの試食会でも高い評価

ブライダルフェアの試食会において、新婚礼料理の一部を提供しています。
実際に料理を味わった結婚式を検討中のカップルからは、「味わいはもちろん、令和の時代にふさわしい華やかな盛り付けや一皿ごとの美しさに感動した」「結婚式当日に、この料理でゲストをもてなしたい」と、すでに多くの期待と好評の声をいただいています。

<シェフ プロフィール>

シェラトン都ホテル大阪 総料理長

岡本 敦 (Atsushi Okamoto)

1988年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）に入社。
バンケットキッチンおよびフレンチレストランでシェフとして研鑽を積む。この期間、ホテルがお迎えした数々の賓客や重要宴席にて料理を担当し、高い評価を得る。
2012年 ウェスティン都ホテル京都の総料理長に就任。
2021年 シェラトン都ホテル大阪の総料理長に就任。
宴会およびレストラン・バーでキッチンの総責任者として職務を遂行し、おもてなしをしたVIPは数知れず。地元顧客にも高い評価を得ている。



日本料理 うえまち 料理長

茅ヶ迫 正治 (Masaharu Kayagasako)

1975年 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 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 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。
2012年 大阪府知事表彰 大阪府優秀技能者「なにわの名工」受賞。
2015年 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 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞。
2020年 「黄綬褒章」受章。 その他、受賞歴多数。



※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 3階 ブライダルサロン

営業時間 10:00～18:00

フリーダイヤル 0120-770-385

（以 上）