

シェラトン都ホテル大阪 食を通してSDGsに貢献 「サステナブルフードフェア」開催

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、2022年7月1日（金）から8月31日（水）まで、レストラン3店舗にて「サステナブルフードフェア」を開催します。

これまでも館内各レストランがさまざまな形でSDGsに取り組んでまいりましたが、この度さらなるSDGsの取り組みの一環として、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）でサステナブルフードとして注目の大豆ミートを使用したハンバーグおよびハンバーガーを、日本料理 うえまちで地元の食材を活用する地産地消に、また、中国料理 四川でも食品ロス削減のため、野菜の皮や芯などを丸ごと使用したメニューを期間限定でご用意します。

詳細は別紙をご参照ください。



レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）「大豆ミートハンバーガー」

<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

【開催期間】 2022年7月1日（金）～8月31日（水）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

【販売時間】 11:30～14:30 / 17:00～21:00（L.O.20:30）

【商品概要】

- 大豆ミートハンバーグ 2,800円
植物性たんぱくから作った大豆ミートのハンバーグに彩り野菜を添えました。大豆ミートのやさしい味わいを有機トマトのソースとともに楽しみください。
- 大豆ミートハンバーガー 2,800円
大豆ミートのパティに野菜とチーズをサンドし、マスタードとケチャップでシンプルに味付けをしたボリュームのあるハンバーガーです。大豆ミートを使用しているのであっさりとお召し上がりいただけます。



■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 7:00～21:00（L.O.20:30）

ラウンジ 10:00～22:00（L.O.21:30 ※フードは 20:30）

バー 17:00～22:00（L.O.21:30 ※フードは 20:30）

TEL 06-6773-1302（受付 10:00～19:00）

日本料理 うえまち

【販売時間】 11:30～14:30 / 17:00～21:00（L.O.20:30）

【商品概要】

- 泉州水なすの浅漬け 800円
水分が多くほんのりと甘みがある泉州の水なすをぬか漬けにし、風味と食感を良くするため手で縦に割くように切り、盛り付けます。水なす本来のみずみずしさをご堪能ください。
- 大阪なすの揚げ煮 1,200円
素揚げした茄子を鰹と昆布の出汁で炊き、さっぱりお召し上がりいただけるよう冷やして提供します。油でコクが加わった茄子のとろけるような食感と旨みをお楽しみください。
- 大阪丸なすの三色田楽 1,500円
油でじっくり焼いた丸茄子に、3種類の味噌をたっぷりかけ仕上げます。味噌は風味豊かな木の芽味噌、まろやかな玉子味噌、甘辛い赤味噌を使用し、一品で3種類の味が楽しめます。
- 犬鳴ポークのベジブロス煮 ポテト餡かけ 1,800円
野菜の皮や切れ端などを煮込んで作る、旨みたっぷりの野菜出汁「ベジブロス」に赤味噌を加えて煮込んだ犬鳴ポークの角煮を、じゃが芋の餡とともにさっぱりとお召し上がりいただけます。



■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 7:00～10:00（L.O.9:30） / 11:30～14:30 / 17:00～21:00（L.O.20:30）

TEL 06-6773-1253

中国料理 四川

サステナブルセット <1日10食限定>

【販売時間】 11:30~14:30

【料 金】 お一人様 3,000 円

【メニュー】

- ・揚げ葱入りサラダ
サラダに香ばしく揚げた細葱の芯を添え、すりおろし玉葱のドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただきます。
- ・野菜と貝柱の焼売
キャベツを丸ごと使用し、椎茸の軸、帆立貝の端材、豚ミンチを合わせて仕上げた、野菜の甘みと帆立貝の旨みが詰まった焼売です。
- ・四川ピリ辛汁そば
椎茸、にんじん、葱、玉葱などの端材を加えて煮込んだまろやかなスープに、唐辛子やラー油などを加えて仕上げた夏におすすめのピリ辛の一品です。



■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

環境にやさしいサステナブルワインもご用意しています。

白ワイン

- ・タヴェルネッコ・オルガニコ・ベッコ
グラス 1,000 円 / ボトル 5,000 円
- ・ドメヌ・カズ エゴブラン
グラス 1,400 円 / ボトル 7,500 円
- ・ドメヌ・ウィリアム・フェーブル・シャブリ
グラス 1,700 円 / ボトル 9,500 円

赤ワイン

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| ・タヴェルネッコ・オルガニコ・ベッコ | グラス 1,000 円 / ボトル 5,000 円 |
| ・ドメヌ・カズ エゴ | グラス 1,400 円 / ボトル 7,500 円 |
| ・ル・オー・メドック・ド・ラグランジュ | グラス 1,700 円 / ボトル 9,500 円 |
| ・ドメヌ・カズ リヴザルト グルナ | グラス 1,700 円 / ボトル 6,000 円 |
| ・ドメヌ・カズ アルテ | ボトル 13,000 円 |



※店舗により取り扱う商品が異なります。

※サステナブルワインとは、ワイン造りに使用する水やエネルギーの効率化、廃棄物の管理、健やかな土壌と生物多様性の維持、雇用者と従業員の良好な関係、ビジネスの成長、そして高品質なぶどうとワインです。

※写真はイメージです。

※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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■SDGs への取り組み

近鉄グループサステナビリティ方針に基づき、事業活動における持続可能な開発目標の実現に向けて、「地域と連携した観光地と観光資源の魅力向上」「環境型社会への貢献」「安全で安心なサービスの提供」を重点課題として取り組んでいます。

観光地本来の姿や資源を持続的に保てるような環境や地域への貢献、食についてさまざまな課題に事業活動を通じて向き合い、地産地消の取り組み、プラスチック製品使用の削減、食品ロス問題への取り組み、LEDの推進など、地域や世界へ価値を生み出す取り組みを行っています。



シェラトン都ホテル大阪は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。