
シェラトン都ホテル大阪 イタリアとスペインの人気グルメを最上階からの景色とともに堪能 「イタリア&スペインフェア」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9月1日（木）から10月31日（月）まで、buffetレストラン トップ オブ ミヤコにて「イタリア&スペインフェア」を開催します。

イタリア料理はパスタをはじめ、カプレーゼやティラミスなど、スペイン料理はパエリアやスペイン風のオムレツ トルティージャなど、それぞれの国を代表するフードとスイーツをご用意します。

また、ライブコーナーではパスタの他、ランチタイムは豚肉のハーブローストを、ディナータイムはスペイン産の生ハム ハモンセラノと牛肉のステーキを目の前でご用意します。

日本でも人気の高い、美食の国イタリアとスペインのグルメを、ホテル最上階からの景色とともにお楽しみいただけます。

詳細は別紙をご参照ください。



ディナーbuffet料理

<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】 2022年9月1日(木)～10月31日(月)
【店舗】 21階 ブッフェレストラン トップ オブ ミヤコ
【時間】 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30) ※90分制
 ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:30) ※120分制
【料金】 ランチ 大人(平日) 3,900円(土・日・祝日) 4,500円
 小学生 2,000円 / 幼児(4歳以上) 900円
 ディナー 大人(平日) 5,500円(土・日・祝日) 6,000円
 小学生 2,500円 / 幼児(4歳以上) 1,000円

【メニュー例】

- ・ランチ限定
冷製ローストビーフのカルパッチョ / 生ハムとルビーグレープフルーツのサラダ / シーザーサラダ / 豚肉のハーブロースト / コシード / 月替わりパスタ(9月:スパゲッティ ポロネーゼ 10月:きのこことベーコンのクリームスパゲッティ) / フォカッチャサンド など
- ・ディナー限定
ハモンセラーノ カービング / 牛肉のステーキ / スティック野菜 バーニャカウダ / 青魚と焼茄子のマリネ / ガスパチョ / ムール貝のサフラン風味 / 豚肉のミラノ風カツレツ / 牛肉のシェリー煮込み / 月替わりショートパスタ(9月:ジェノベーゼ 10月:ポロネーゼ) など
- ・ランチ・ディナー共通
カプレーゼ / 煮穴子と十五穀米のライスサラダ / 冷製トルティージャ / 白身魚のフリット ピンチョス / タコとじゃが芋のガルシア風 / 海老、きのこ、ブロッコリーのアヒージョ / 白身魚のアクアパッツァ / 鶏肉のディアボラ風 / アルボンディガス / 魚介のパエリア / チュロス / アフォガート / ティラミス など



<ランチ限定>
生ハムとルビーグレープフルーツのサラダ



<ディナー限定>
月替わりショートパスタ(9月:ジェノベーゼ)



アルボンディガス



魚介のパエリア

食事とともに楽しめる

イタリア&スペイン発祥のカクテルもご用意しています。

- ・ スプモーニ 800 円
カンパリの苦みとほのかな甘みにグレープフルーツのさわやかな酸味を加えたイタリア生まれのカクテルです。
- ・ サンテリア 800 円
ワインにフルーツやスパイスを加えて作る、スペイン発祥のフルーティーなフレーバードワインです。



※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。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 21階 ブッフェレストラン トップ オブ ミヤコ

営業時間 11:30~15:00 (L.O.14:30) / 17:00~21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00~19:00)