

---

## シェラトン都ホテル大阪 中国の伝統料理を満喫 一夜限りの特別コース「令和の満漢全席 美食燦々」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11月17日（木）に中国料理 四川にて「令和の満漢全席 美食燦々」を開催します。

山海の珍味を集め、長時間にわたり豪華絢爛な料理を味わう中国伝統の宴席「満漢全席」を、シェフ永島が現代風アレンジを加え、少量で様々な品をお召し上がりいただけるよう、コース仕立てでご用意します。伝統の逸品を味わいながら、中国料理の神髄をご堪能いただけます。

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

## ■概要

【開催日】2022年11月17日(木) <要予約>

【時間】17:30~20:30

【料金】お一人様 28,000円 / お一人様 33,000円 (アルコール フリーフロー付)

### 【メニュー】

- ・ご挨拶の一皿 鳳凰彩菜
- ・冷菜6種類 取り合わせ  
金目鯛の山椒ソース / クラゲの松前漬け風味 / 牛タンローストの葱油ソース / 沙茶醬風味ハチノス / 珍味豚耳のピリ辛和え / 小蕪と人参のカレー風味ピクルス
- ・伊勢海老と卵白の芙蓉炒め 燕の巣、銀杏、百合根添え
- ・国産牛肉と季節野菜のXO醬炒め 生わさびソース 松茸添え
- ・酸辣湯 アキレス腱と薄皮玉子入り
- ・子豚の姿焼 甜面醬風味の餅皮包み
- ・楊貴妃が好んだ獅子頭の醤油煮込み
- ・上海蟹の蟹味噌入り 海の幸の煮込み
- ・陳麻婆豆腐 鱈の白子炙り添え
- ・金華ハム、干し貝柱、ナマコ、山伏筍など薬膳入りスープ
- ・甘味3種 (濾沽湖の白鳥)
- ・中国茶



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次

### 満漢全席

満州族の王朝である清朝の第6代皇帝乾隆帝が、揚子江近くの揚州を訪れた際、揚州の富豪が山海の珍味を満州風に料理して献上したのが始まりとされる。珍奇な材料を用いた贅沢な料理を2~3日かけて味わうもの。

※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。

※特別メニューのため、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。

※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 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