

シェラトン都ホテル大阪 中国の伝統料理を満喫 「美食燦々 中華八大菜系」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、2023年3月17日（金）から3月19日（日）までの期間、中国料理 四川にて「美食燦々 中華八大菜系」を開催します。

「中国八大料理」と称されている湖南料理、広東料理、福建料理、江蘇料理、浙江料理、安徽料理、山東料理、四川料理をそれぞれ少量ずつお召し上がりいただけるよう、シェフ永島眞次が独自にアレンジを加え、コース仕立てでご用意します。中国伝統の至高の逸品の数々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

別紙

■概要

【開催期間】 2023年3月17日（金）～3月19日（日）＜要予約＞

【時間】 1部 18:00～ / 2部 18:30～

【料金】 お一人様 18,000円

お一人様 22,000円（乾杯用グラスシャンパン1杯＋生ビール・紹興酒フリーフロー付）

【メニュー】

・珍味冷菜六式

江蘇省：伊勢海老のマヨネーズソースとクラゲの冷菜 山葵菜

安徽省：田鶏の甘酢炒め

四川省：牛ハチノスのよだれソース

山東省：国産合鴨のタン醤油煮込み

湖南省：パプリカの泡辣醬漬け トマト添え

・福建省：干し貝柱と海の幸入り薬膳スープ

・福建省：国産黒毛和牛 沙茶醬炒め 空心菜新芽添え

・広東省：甘鯛の葱風味蒸し 葱油ソース

・浙江省：豚バラ肉の柔らか醤油煮込み

・湖南省：海の幸の煮込み 酸味と辛味のアんかけソース

・四川省：陳麻婆豆腐 青山椒と牛すじの煮込み

・甜点 よもぎココナッツ団子



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次

※2名様より承ります。

※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。

※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

(以上)