

## シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川×CHINOIS SUMII 「名店美食コラボレーション 美食燦々 四川出藍之誉」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6月24日（土）に、中国料理 四川にて「中国料理 四川×CHINOIS SUMII（シノワ スミイ）名店美食コラボレーション 美食燦々 四川出藍之誉」を開催します。

中国料理 四川のシェフ 永島の愛弟子でもあり、予約の取れない名店 中国料理「CHINOIS SUMII」のオーナーシェフである炭井 雄策氏とのコラボレーション企画として、炭井氏が恩師の永島へオマージュを込めて作る一夜限りの本格四川料理を提供します。

詳細は別紙をご参照ください。



中国料理 四川×CHINOIS SUMII（シノワ スミイ）

<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  
E-mail: mkt-dpt.osaka@miyakohotels.ne.jp

## ■概要

【開催日時】 2023年6月24日（土）18:00～ <要予約>

【料金】 お一人様 25,000円  
お一人様 28,000円（グラスシャンパン・紹興酒・ワイン等ペアリングオプション）

【メニュー】 ・冷菜四種盛り合わせ  
・黒毛和牛フィレ肉の山椒唐辛子かけ  
・昔ながらの有頭海老チリソース煮  
・蝦夷鮑の肝入り葱ソース  
など全10品



中国料理 CHINOIS SUMII オーナーシェフ 炭井 雄策（すみい ゆうさく）

2005年 シェラトン都ホテル大阪入社。

中国料理 四川にて調理技術を習得後、大阪の有名中国料理店やフランス料理店などで修業し、2017年和歌山県友田町に「CHINOIS SUMII」を開業。伝統的な四川料理にアレンジを加えた独創的料理で2021年にはミシュランガイド和歌山のビブグルマンを取得し、予約の取れない名店のシェフとしてラジオや地方テレビ番組でも活躍中。



中国料理 四川 料理長 永島 眞次（ながしま しんじ）

1984年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）入社。

2022年 中国料理 四川の料理長に就任。伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般の調理法を取り入れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を採り入れた料理長おまかせコースなど洗練された料理でリピーターの心を掴み、多くのファンを魅了している。

※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)