

## シェラトン都ホテル大阪 「シェフ永島眞次 就任1周年記念 ～衷心感謝～」開催 中国料理 四川の知る人ぞ知る人気メニューがコースで登場

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11月1日（水）から12月31日（日）までの期間、中国料理 四川にて「シェフ永島眞次 就任1周年記念 ～衷心感謝～」を開催します。

中国料理 四川のシェフに永島眞次が就任し、1年が経ちました。これを記念し、日頃よりご愛顧いただいているお客様に感謝の意を込め、これまで一夜限りなど期間限定で提供していた特別メニュー「スペシャルサンクス」シリーズの中から人気が高かったお料理をコース仕立てにアレンジし、提供します。

また、お料理に合うシャンパンやワイン等を提供する「ペアリング アルコール」もご用意しています。香り豊かな「ペアリング 中国茶」もございますので、アルコールが苦手な方やお酒が飲めない席でも安心してお楽しみいただけます。

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

### スペシャルサックスコース

【販売期間】 2023年11月1日（水）～12月31日（日） ※除外日 12月22日（金）～25日（月）

【料 金】 お一人様 15,000円

ペアリング 中国茶 プラス 1,500円

ペアリング アルコール（グラスシャンパン他）プラス 3,000円

#### 【メニュー】

- ・前菜五種盛り合わせ  
クラゲ / 四川よだれ鶏 / カレー風味のピクルス /  
マコモダケの天ぷら / 豚耳のピリ辛和え
- ・干し海老と小かぶ入り 海の幸スープ
- ・和牛もも肉のロースト オイスターソース
- ・北京ダックと海老すり身トースト揚げ
- ・黒酢酢豚
- ・陳麻婆豆腐とカレーチャーハン
- ・白鳥を模った栗のアイスと餡入りつくね芋の揚げ物



### シェフ永島眞次によるトークライブ付 スペシャルサックスディナー

【日程】 2023年11月12日（日） <20名様限定・要予約>

【時間】 受付 17:00 / トークライブ 18:00 / ディナー 18:30

【料金】 お一人様 18,000円

【含まれるもの】 スペシャルサックスコース、ペアリング アルコール

#### 中国料理 四川 シェフ 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 四川のシェフに就任。

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。季節ごとの食材を盛り込んだ「シェフおまかせコース」など洗練された料理が多くのお客様から好評をいただいている。



※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。

## ■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

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-shisen/reserve>

（以 上）