

シェラトン都ホテル大阪 春のお祝いにふさわしい一夜限りの特別コースを味わう 「美食燦々～龍鳳呈祥～幸多からんことを願う」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、2024年3月17日（日）に中国料理 四川にて「美食燦々～龍鳳呈祥～幸多からんことを願う」を開催します。

「龍鳳呈祥（リュウホウテイショウ）」とは、運氣向上を願う意味の言葉であり、英知、幸福、長寿の番人とされる「龍」に至福、吉祥、長久を招くとされる「鳳凰」が寄り添うという、中国史におけるめでたい格言です。中国料理 四川 シェフ 永島 眞次が皆さまのさらなる繁栄を願い、卒業、入学、就職、記念日などお祝いの席にふさわしい至高のコースを一日限定でご用意します。

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。

なお、ご予約受付は2024年2月1日（木）より開始します。

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

【日 程】 2024年3月17日(日) <要予約>

【時 間】 受付 17:30～ / ディナー 18:00～

【料 金】 お一人様 18,000 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】

- ・吉祥 前菜六種盛り合わせ
- ・海の幸の煮込み 鳳凰の翼
- ・黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 四川よだれソース
- ・蟬海老の四川スパイスソース
- ・蒸し鶏の粘土包み焼 “DRAGON EGG”
- ・陳麻婆豆腐または担々麺 (汁なし担々麺もお選びいただけます)
- ・デザート

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。



※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。

※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。

■ご予約受付開始日

2024年2月1日(木)

■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)