

シェラトン都ホテル大阪
松阪牛・鮑・鰹・鰻を味わう一夜限りの特別会席
「涼月美食の饗宴 夏のおもてなし」販売

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7月19日（金）に日本料理 うえまちにて、松阪牛・鮑・鰹・鰻を味わう一夜限りの特別会席「涼月美食の饗宴 夏のおもてなし」を販売します。

「黄綬褒章」や「現代の名工」など数々の受賞歴をもつ日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫正治が、松阪牛、鮑、鰹、鰻など高級食材を贅沢に使用したワンランク上の会席を、一夜限定でご用意します。室町期の格調と桃山文化の華やかさを湛えた邸宅空間で、熟練の技が光る盛り付けと繊細なお料理をご堪能ください。

また、酒匠が選ぶ日本酒などをお料理に合わせて提供するお得な「ペアリング ドリンク」もご用意していますので、会席と合わせ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

【日程】2024年7月19日（金）<要予約>

【時間】17:00～21:00（L.O.19:30）

【料金】お一人様 25,000円 / ペアリングドリンク プラス 3,000円

【献立】

- ・先 附：養老トマト豆腐
- ・前 彩：白ずいき玄米漬け / 姫サザエ バジル味噌田楽 / 身巻き鱧 胡麻酢漬け /
かんぴょうと雲丹の博多 / 鱧の子袱紗 / 空豆酒盗チーズ / 新丸十レモン蜜煮
- ・椀 物：あこう鯛酒蒸し
- ・造 り：車海老湯洗い / 鯛雲丹包み / 本まぐろ引き作り / 剣先いか鳴門 /
鱧焼き霜作り 鱧の子添え
- ・焚合せ：賀茂茄子 湯葉餡掛け
- ・焼 物：松阪牛ロース肉
- ・合 肴：鱧玉蒸し
- ・進 肴：小鮎南蛮
- ・留 椀：すだち素麺
- ・ご 飯：押し寿司（鰻・海老・鯛）
- ・水菓子：マンゴーアイス / すいか / メロン / わらび餅

日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治（かやがさこ まさはる）

1975年4月 都ホテル京都（現 ウェスティン都ホテル京都）京料理「浜作」に入社。1985年9月 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）開業に伴い入社し、日本料理「都」を担当。2004年4月 日本料理 料理長に就任。日本調理師連合会より師範状を授与される。2010年 山蔭流包丁道師範取得。2015年4月 志摩観光ホテル 和食総料理長を兼務し、5月26日・27日に開催された「G7伊勢志摩サミット2016」のワーキング・ランチを担当。



【受賞歴】

- 2002年3月 大阪府料理業生活衛生同業組合 理事長賞
- 2008年2月 社団法人日本調理師会 会長表彰
- 2009年11月 大阪府知事表彰「調理関係功労者賞」表彰
- 2010年11月 厚生労働大臣表彰「調理師関係功労者賞」表彰
- 2011年3月 全国日本調理技能士会連合会 会長賞
- 2012年11月 大阪府知事表彰 大阪府優秀技能者「なにわの名工」受賞
- 2013年5月 公益社団法人関西経済連合会 会長賞状
- 2017年11月 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞
- 2020年4月 「黄綬褒章」受章

※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 日本料理 うえまち

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00（L.O.20:30）

定休日 月曜日（祝日の場合は営業）

TEL 06-6773-1253

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

（以上）