

シェラトン都ホテル大阪 世界三大美酒の一つ「紹興酒」の魅力を知るセミナー開催 セミナー限定オリジナルコース付

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9月26日（木）に、「紹興酒セミナー」を開催します。

永昌源 本田 佳之氏をお招きし、世界三大美酒の一つと称される紹興酒の魅力や楽しみ方など、知れば知るほど奥深い紹興酒の世界について紹介します。セミナー終了後は永昌源の紹興酒を使用した「有頭海老の紹興酒漬け」など、中国料理 四川シェフ 永島眞次がこの日だけのオリジナルコースをご用意します。

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

【開催日】2024年9月26日（木）

【時間】受付 11:30～ / セミナー12:00～ / 食事 12:30～

【会場】3階 中国料理 四川

【料金】一般 10,000円 / 都ヘルスクラブ会員・都プラス プラチナ会員以上 9,500円

【定員】20名様

【コースメニュー】

- ・冷菜四種盛り合わせ
（焼豚の和え物 / クラゲ / よだれがつつおの四川香味ソース / 蒸し鶏の葱ソース）
- ・海の幸とさつまいも入り酸味ピリ辛スープ
- ・有頭海老の紹興酒漬け
- ・牛肉のオイスターソース炒め
- ・豚フィレ肉の黒酢酢豚
- ・小かぶの雪菜ソース
- ・デザート二種（リンゴパイ 山椒風味 / 餡入り蒸し饅頭）



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。

※表示料金には、セミナー、お料理（オリジナルコース）、お飲み物（紹興酒）、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※特別イベントのため、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。

■ご予約受付開始日時

2024年7月25日（木）10:30

■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

<講師プロフィール>

株式会社 永昌源 関西支店 本田 佳之（ほんだ よしゆき）氏

2009年 株式会社 永昌源に入社。

大阪、滋賀、京都などの近畿地方、九州全域など広範囲にわたる中国料理店を担当し、紹興酒セミナーを主催。



永昌源

1966年に現在の社名に変更後、世界 No.1 ブランドの古越龍山や伝統製法に拘った紹興貴酒などの紹興酒、白酒の輸入販売を手掛ける会社。
中華料理に特化しており、最高級ホテルなどさまざまなお店で愛飲していただいています。

（以上）