

シェラトン都ホテル大阪 【食を通してSDGsに貢献】大阪の魅力を味わう2日間限定コース 「OSAKA Cuisine ～eu 3 シェフの饗宴～」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9月14日（土）および15日（日）の2日間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、大阪ウメビーフや河内鴨など地元の食材を使用した料理が楽しめる、シェフ3名によるコラボレーションコース「OSAKA Cuisine ～eu 3 シェフの饗宴～」を販売します。

シェラトン都ホテル大阪では、今後もSDGsの取り組みの一環として、地産地消による地域の活性化に貢献してまいります。

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

【販売期間】 2024年9月14日(土)・15日(日) <要予約>

【販売時間】 ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00) / ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

【料 金】 ランチ お一人様 10,000円 / ディナー お一人様 15,000円
ペアリング ドリンク プラス 3,000円

【メニュー】

ランチ

- ・ご挨拶の一品
- ・大阪産 天然鯛と野菜のモザイク 河内ワインのミロワール
- ・大阪産(もん)卵のフランと魚介類のスープ仕立て
- ・河内ワインで煮込んだ大阪ウメビーフのラグー 河内鴨のムース カダイフ巻き焼きとともに
- ・フリュイセックのヌガーグラッセ 河内ワインのソルベとともに
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶

ディナー

- ・ご挨拶の一品
- ・大阪産 天然鯛と野菜のモザイク 河内ワインのミロワール
- ・大阪産(もん)卵のフランと魚介類のスープ仕立て
- ・大阪ウメビーフ フィレ肉と泉州なすのパートブリック包み焼きと河内鴨の低温調理 河内赤ワインソース
- ・フリュイセックのヌガーグラッセ 河内ワインのソルベとともに
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶

<シェフプロフィール>

中村 匡秀 (総合監修)

2013年 大阪マリオット都ホテル開業とともに入社。洋食部門のシェフとして勤務。

2022年 シェラトン都ホテル大阪 レストラン&ラウンジ・バー eu(ゆう)のシェフに就任。

現在統括シェフとして活躍。

木村 忠義 (オードブル、スープを担当)

プライムリゾート賢島(現 都リゾート 志摩 ベイサイドテラス)のスーシェフ、ウェスティン都ホテル京都 Dominique Bouchet Kyotoの統括シェフなどを経て、2023年よりシェラトン都ホテル大阪 レストラン&ラウンジ・バー eu(ゆう)に勤務。

川崎 雅基 (メインディッシュを担当)

2014年 大阪マリオット都ホテル入社。洋食部門、宴会料理部門などを経て、2020年よりシェラトン都ホテル大阪 レストラン&ラウンジ・バー eu(ゆう)に勤務。

※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 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu(ゆう)

営業時間 レストラン 6:30~21:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 10:00~21:00 (L.O.20:30)

バー 17:00~23:00 (L.O.22:30 ※フードは 20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00~19:00)

■SDGs への取り組み

近鉄グループサステナビリティ方針に基づき、事業活動における持続可能な開発目標の実現に向けて、「地域と連携した観光地と観光資源の魅力向上」「環境型社会への貢献」「安全で安心なサービスの提供」を重点課題として取り組んでいます。

観光地本来の姿や資源を持続的に保てるような環境や地域への貢献、食についてさまざまな課題に事業活動を通じて向き合い、地産地消の取り組み、プラスチック製品使用の削減、食品ロス問題への取り組み、LEDの推進など、地域や世界へ価値を生み出す取り組みを行っています。



関西
食のSDGs
プロジェクト



シェラトン都ホテル大阪は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

（以 上）