

シェラトン都ホテル大阪  
「昔ながらの中華」 or 「新しい中華」どちらがお好み？  
中国料理 四川 リニューアルオープン 20周年記念特別企画  
「中国料理 美食の往古来今【昭和 or 令和】」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、今年 10 月にリニューアルオープン 20 周年を迎える中国料理 四川の特別企画として、2024 年 10 月 1 日（火）から 12 月 31 日（火）までの期間、「中国料理 美食の往古来今【昭和 or 令和】」を販売します。

「昔ながらの中華」として多くの方々に愛され、変わらぬ味を継承し続けている中国の伝統料理「オールド・ファッション ～昭和～」とさまざまな食材や新たな技法を用いて現代の中国料理として親しまれている新・中国料理「ヌーベルシノワ ～令和～」の 2 コースをご用意します。中国料理の「いまとむかし」お好みのコースをお楽しみください。

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

【期間】2024年10月1日（火）～12月31日（火）

オールド・ファッション ～昭和～

【料 金】お一人様 10,000 円

【メニュー】

- ・冷菜四種盛り合わせ（クラゲ / 棒々鶏 / きゅうりの甘酢漬け / 自家製焼豚）
- ・海の幸入りスープ
- ・牛肉のオイスターソース炒め
- ・海老チリソース
- ・鶏肉の唐揚げと海老すり身トースト揚げ
- ・昔懐かし酢豚 ・麻婆豆腐
- ・杏仁豆腐と胡麻団子



※2名様より承ります。

ヌーベルシノワ ～令和～

【料 金】お一人様 12,000 円

【メニュー】

- ・冷菜五種盛り合わせ（クラゲ和え / 蒸し鶏のネギソース / 長芋の紹興酒漬け / ホルモンの香味スパイスと豆腐のソース / 自家製焼豚）
- ・蟹肉入り海の幸スープ
- ・鮑と季節野菜の炒め
- ・牛もも肉のブラックビーンズ炒め
- ・有頭海老と炒り玉子の四川チリソース
- ・黒酢酢豚 ・陳麻婆豆腐
- ・杏仁プリンと胡麻団子



※2名様より承ります。

**美食燦々 古き良き昭和ノスタルジア 中華に酔いしれて ～History of Chinese Cuisine～**

【日 程】2024年11月10日（日） &lt;要予約&gt;

【時 間】受付 17:30～ / ディナー18:00～

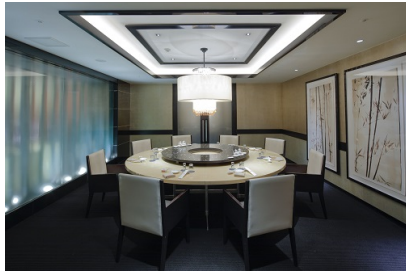
【料 金】お一人様 18,000 円  
 ペアリング ドリンク プラス 3,000 円  
 ペアリング 中国茶 プラス 2,000 円

【メニュー】

- ・冷菜四種盛り合わせ（クラゲ / 棒々鶏 / きゅうりの甘酢漬け / 野菜湯葉巻き）
- ・鯛と帆立貝の造り 四川花山椒ソース
- ・海の幸の醤油煮込み 絹笠茸とチンゲン菜添え
- ・国産牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・四川ダック 玉子春巻きと蒸しパン添え
- ・伊勢海老の四川チリソース煮
- ・鯛の花切り衣揚げ 甘酢ソース
- ・陳麻婆豆腐とご飯 または 天津飯
- ・フルーツと胡麻団子



※2名様より承ります。 ※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。



### 四川 往古来今 個室プラン

「オールド・ファッション ～昭和～」 「ヌーベルシノワ ～令和～」  
をご注文のお客様は、お一人様プラス 3,000 円でドリンク（瓶ビール、紹興酒、ウイスキー、焼酎、ウーロン茶、ソフトドリンク）  
フリーフローおよび個室をご用意します。

※4 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・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)