

シェラトン都ホテル大阪 「近大鴨」を使用したコースや「飲めるショートケーキ」カクテルなど クリスマス限定メニューのご案内

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12月20日（金）から12月25日（水）までの期間、レストラン3店舗にて、クリスマス限定メニューを販売します。

各レストランでは、蟹や海老など冬の味覚を取り入れたクリスマスにふさわしい華やかなコースをご用意しています。なかでも、中国料理 四川では、近畿大学附属農場で開発した旨みたっぷりの合鴨肉「近大鴨」を使用し、クリスマスシーズンには欠かせない北京ダックを四川風にアレンジした「北京ダック風 近大鴨のネギ入りクレープ包み」などが楽しめるクリスマス限定コースを販売します。また、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、まるでショートケーキのような味わいのデザートカクテルをご用意しますので、お食事後やお酒のシメにおすすめです。

詳細は別紙をご参照ください。



中国料理 四川「クリスマスディナー ～聖誕節宴席～」

<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：06-6773-3322

■概要

【販売期間】 2024年12月20日（金）～12月25日（水）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

クリスマス ランチ&ディナー

ひと皿ごとにシェフのこだわりが詰まった、テーブルを華やかに彩る創作フレンチのコースです。

・ランチ

【販売時間】 11:30～14:30

【料 金】 お一人様 10,000円

【メニュー】

アミューズ / 鯛と帆立貝柱、蟹のセルクルと鴨肉のロースト 三種のソース / 野菜のポタージュ / あんこうと海老のポワレ 蟹風味のクリーミーなソース
小松菜と共に / 国産牛肉の赤ワイン煮込みとフォアグラのソテー マッシュポテトと温製野菜 / マスカルポーネのムース フリュイールージュのソース / コーヒー



クリスマスディナー

・ディナー

【販売時間】 17:00～21:00 (L.O.20:00)

【料 金】 お一人様 16,000円

【メニュー】

アミューズ / 鯛と帆立貝柱、蟹のセルクルと鴨肉のロースト 三種のソース / 蟹と海老、春菊のロワイヤルとコンソメスープ / マグロの香草パン粉焼きとオマール海老のポワレ 白ワインソースとアメリカンソース / 国産牛フィレ肉のパイ包み焼きとフォアグラのソテー トリュフ香るマデラ酒のソース / マスカルポーネのムース フリュイールージュのソース / コーヒー

クリスマス カクテル「Color of Noel」

華やかな断面アートも楽しめる、ショートケーキのような味わいを表現したデザートカクテル。食後の一杯におすすめです。

【販売時間】 17:00～23:00 (L.O.22:30)

【料 金】 2,300円



■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)

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

中国料理 四川

クリスマスディナー ～聖誕節宴席～

近畿大学附属農場で開発した、旨みたっぷりの合鴨肉「近大鴨」を使用し、北京ダック風にアレンジした料理などが楽しめる、クリスマス限定の贅沢なコースです。サンタクロースやツリーに見立てた野菜などを随所に散りばめ、見た目も華やかに仕上げました。



【販売時間】 17:00～21:00 (L.O.20:00)

【料 金】 お一人様 18,000 円

ペアリング ドリンク (グラスシャンパン、白・赤ワイン、紹興酒) プラス 5,000 円

【メニュー】

冷菜五種盛り合わせ (クラゲの山査子和え、近大鴨のチャーシュー、カシューナッツの飴煮、大根の柚子風味漬け、マグロのピリ辛ソース) / 海の幸 蟹と卵白のソース / 国産牛フィレ肉ステーキ XO 醤ソース / 北京ダック風 近大鴨のネギ入りクレープ包み / 有頭海老のんにんにくナンプラー風味油 / 麻婆豆腐とジャスミンライス / デザート二種

※2名様より承ります。

■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>

日本料理 うえまち

クリスマス 和牛ステーキ ペア会席

和牛フィレ肉の鉄板焼をメインに、茶碗蒸しやにぎり寿司など人気料理を取り入れた会席です。落ち着いた設えの店内で、ゆったりと寛ぎながらお食事を楽しみたいという方におすすめです。



【販売時間】 17:00～21:00 (L.O.20:30)

【料 金】 お二人様 48,000 円

乾杯用グラスシャンパン、獺祭二割三分 一合付

【メニュー】

前彩：三種盛り合わせ / 吸物：清水仕立て / 造り：三種盛り合わせ / 焚合せ：野菜煮 / 和牛フィレ肉鉄板焼、焼野菜 / 生野菜 胡麻ドレッシング / 蓋物：茶碗蒸し / 留椀：赤だし / ご飯：にぎり寿司五貫 / 水菓子：果実、和菓子

■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)

TEL 06-6773-1253

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

※写真は全てイメージです。

※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。

(以 上)