

## シェラトン都ホテル大阪 冬の味覚 松葉蟹など鳥取県の美味しいグルメを満喫 「松葉蟹・鳥取県産 和牛を味わう美食の饗宴」実施

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、2025年1月17日（金）および1月18日（土）の2日間、日本料理 うえまちにて、「松葉蟹・鳥取県産 和牛を味わう美食の饗宴」を実施します。

「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、山陰を代表する冬の味覚 松葉蟹をはじめ、鳥取県産の和牛や真河豚など鳥取県の食材に旬の伊勢海老や雲子などを合わせたワンランク上の会席を、2日間限定でご用意します。鳥取県の地酒が味わえるお得な「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。また、2025年1月31日（金）まで、山陰地方の蟹や白バラ牛乳を使用したデザートなどが楽しめる「姫会席」もご用意しています。

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

**松葉蟹・鳥取県産 和牛を味わう美食の饗宴 <要予約>**

【日程】2025年1月17日（金）・18日（土）

【時間】17:00～21:00（L.O.19:30）

【料金】お一人様 22,000円

ペアリングドリンク プラス 3,000円

（鳥取県の地酒一合、グラスシャンパン）

【献立】

- ・先 附 香箱蟹
- ・先 附 雲子茶碗蒸し
- ・椀 物 蟹真薯
- ・造 り 伊勢海老洗い、鮪とろ、鰯柚香作りなど
- ・煮 物 小鍋仕立て（鰯、かぶら、梅人参など）
- ・焼 物 のどぐろ塩麴焼き、鳥取県産 和牛フィレ肉
- ・揚げ物 鳥取県産 真河豚唐揚げなど
- ・酢の物 松葉蟹
- ・留 椀 出雲そば（飛魚出汁で）
- ・ご 飯 雲丹といくら丼
- ・水菓子 メロン、いちご、白バラ牛乳羹



※特別メニューのため、割引および特典はご利用できません。

**山陰地方の蟹や白バラ牛乳を使用したデザートなどが楽しめる「姫会席」も販売中**

【期間】2025年1月31日（金）まで

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

【料金】お一人様 10,000円

【献立】

- ・先 附 柚子豆腐
- ・吸 物 ずわい蟹真薯
- ・造 り 鯛糸作りなど
- ・焚合せ 海老芋含め煮 蟹あんかけ
- ・焼八寸 赤魚葱味噌焼き、柿なますなど
- ・蒸し物 蟹茶碗蒸し
- ・揚げ物 白葱と蟹のかき揚げ
- ・留 椀 出雲そば（あご出汁で）
- ・ご 飯 押し寿司
- ・水菓子 豆乳ゼリー



## 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。

### ■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>

(以上)