

シェラトン都ホテル大阪

シェフの故郷 京都の厳選素材を四川料理で味わう一夜限定コース 「京都至高のグルメと四川料理のフュージョン」開催

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3月16日（日）に中国料理 四川にて、「京都至高のグルメと四川料理のフュージョン」を開催します。

中国料理 四川 シェフ 永島眞次が、自身の故郷 京都の厳選した素材を四川料理でご堪能いただく特別コース全7品を、一夜限定でご用意します。幼少期から地元の畜産や農作物を取り扱う方との交流が深いシェフ永島が、野菜や精肉など京都の素晴らしい食材の魅力を伝えるべく、吟味した品々を四川料理として提供します。

また、お料理に合うシャンパンやワイン等を提供する「ペアリングドリンク」もご用意しております。香り豊かな「ペアリング ティーセレクション」もございますので、アルコールが苦手な方やお酒が飲めない席でも安心してお楽しみいただけます。

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

- 【日程】 2025年3月16日(日) <要予約>
- 【時間】 受付 17:30～ / ディナー 18:00～
- 【料金】 お一人様 19,000円
ペアリングドリンク プラス 5,000円
(シャンパン、ワイン、紹興酒、焼酎など)
ペアリング ティーセレクション プラス 3,000円



食材の一例

- ※2名様より承ります。
- ※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。
- ※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。
- ※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。



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。

■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)