
シェラトン都ホテル大阪 開業 40 周年記念メニュー 王道のクラシックフレンチを期間限定で販売

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、2025 年 10 月 3 日（金）に開業 40 周年を迎えるにあたり、2025 年 4 月 1 日（火）から 5 月 31 日（土）までの期間、レストラン & ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、王道のクラシックフレンチを販売します。

フランス料理を代表する肉料理の最高峰「牛フィレ肉とフォアグラのロッキーニ」やフランス料理の伝統的な一皿「舌平目のボンファム」など、長年愛され続けるクラシックな王道フレンチにシェフの趣向を凝らした品々を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

【販売期間】 2025年4月1日（火）～5月31日（土）

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

【商品概要】

- ・パテ・ド・カンパーニュ 2,800円
豚肉やレバーなどを型に詰め、低温でじっくり焼き上げるフランスの伝統的な家庭料理。色鮮やかな野菜とともにお召し上がりください。
- ・舌平目のボンファミ 4,600円
ふっくらと肉厚な舌平目に濃厚なソースがよく絡む、フランスの代表的な古典料理。白ワインで蒸し焼きした舌平目に生クリームなどを加えたコクのあるソースをかけ、表面をこんがり焼き上げます。
- ・鴨肉のコンフィ 4,800円
鴨肉を低温の油でじっくり揚げ焼きし、時間をかけて丁寧に仕上げるフランス南西部の伝統料理。ガーリックトーストとともにお召し上がりいただく、ボリュームのある一品です。
- ・牛フィレ肉のポトフ 5,600円
牛肉、野菜などを煮込んで仕上げる、フランスの伝統的な家庭料理。肉の旨みと野菜の甘みがたっぷり染みこんだ、やさしい味わいのポトフです。
- ・牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ 7,500円
牛フィレ肉、フォアグラ、トリュフという高級食材を贅沢に組み合わせた、フランス料理を代表するメインディッシュ。付け合わせの野菜とともに、トリュフを加えた芳醇なソースでお召し上がりください。



※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 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>

(以上)