



SHERATON
Miyako Hotel Osaka

株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL : 06-6774-7658 FAX : 06-6774-0022
2025年3月25日
No.SMO-58-2024

シェラトン都ホテル大阪 大阪の魅力を世界へ！ワインイベント「OSAKA Wine Promotion」開催 ヴィーガン対応の会席と中国料理のコースも期間限定で登場

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4月1日（火）から10月31日（金）までの期間、館内のレストラン3店舗にて、大阪ワインイベント「OSAKA Wine Promotion」を開催します。

現存するワイナリーでは西日本最古の「カタシモワイナリー」など、大阪のワイナリーで造られたワインをご提供することで、歴史ある日本有数のぶどう産地である大阪の魅力をお届けします。

また、大阪へお越しになるお客様へのおもてなしとして、宗教上や健康上の理由から動物性たんぱく質の摂取が出来ない方に、大豆ミートやビーフプロテインからできた「代替肉」や野菜、穀物など、植物性の食材を主に使用したメニューをご提供します。

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 : 06-6773-3322

都ホテルズ&リゾート

■概要

大阪ワインイベント「OSAKA Wine Promotion」

【期 間】 2025年4月1日（火）～10月31日（金）

【対象店舗】 レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

中国料理 四川

日本料理 うえまち

【商品概要】

<スパークリングワイン>

・たこシャン / カタシモワイナリー

グラス 1,900 円 / ボトル 12,100 円

<白ワイン>

・キングセルビー レギュラー / カタシモワイナリー

グラス 1,000 円

・キングセルビー 大阪デラウェア / カタシモワイナリー

ボトル 9,680 円

・飛鳥 リースリング / 飛鳥ワイン株式会社

ボトル 14,036 円

<赤ワイン>

・キングセルビー レギュラー / カタシモワイナリー

グラス 1,000 円

・金徳葡萄酒カベルネ・フラン / 株式会社河内ワイン

ボトル 15,488 円

ベジタリアン&ヴィーガンメニュー

日本料理 うえまち

【期 間】 2025年4月1日（火）～10月31日（金）

【料 金】 お一人様 10,000 円 <要予約>

【メニュー】

- ・先 附 胡麻豆腐 / 野菜の和え物
- ・吸 物 昆布出汁で菊花豆腐
- ・造り替り あおさこんにゃく からし酢味噌
- ・焚合せ 蒸し野菜
- ・焼 物 茄子田楽 二色味噌
- ・蒸し物 大和芋 茶碗蒸し
- ・揚げ物 野菜天ぷら
- ・酢の物 もずく酢
- ・ご 飯 野菜巻き寿司
- ・水菓子 果実



■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>

中国料理 四川

【期 間】 2025年4月1日(火)～10月31日(金)

【料 金】 お一人様 10,000円 <要予約>

【メニュー】

- ・冷菜四種盛り合わせ
- ・春雨と野菜のスープ
- ・干し豆腐とピーマンの醤油炒め
- ・揚げ豆腐のピリ辛炒め
- ・搾菜入り混ぜご飯
- ・デザート



■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>

レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

【期 間】 通年

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

【商品概要】

<ベジタリアン>

- ・大豆ミートのハンバーグ 温野菜添え 2,400円
- ・彩り温野菜のアンサンブル ベジタブルソース 2,300円
- ・野菜カレー 2,300円
- ・グリーンサラダ 1,700円



<ヴィーガン>

- ・赤ワイン香る 大豆ミートのボロネーゼ 2,700円
- ・黒胡椒香る 豆乳カルボナーラ 2,700円
- ・グリーンサラダ 1,700円
- ・コーンスープ 1,300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>

※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。

※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)