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 5 月 13 日
No.SMO-08-2025

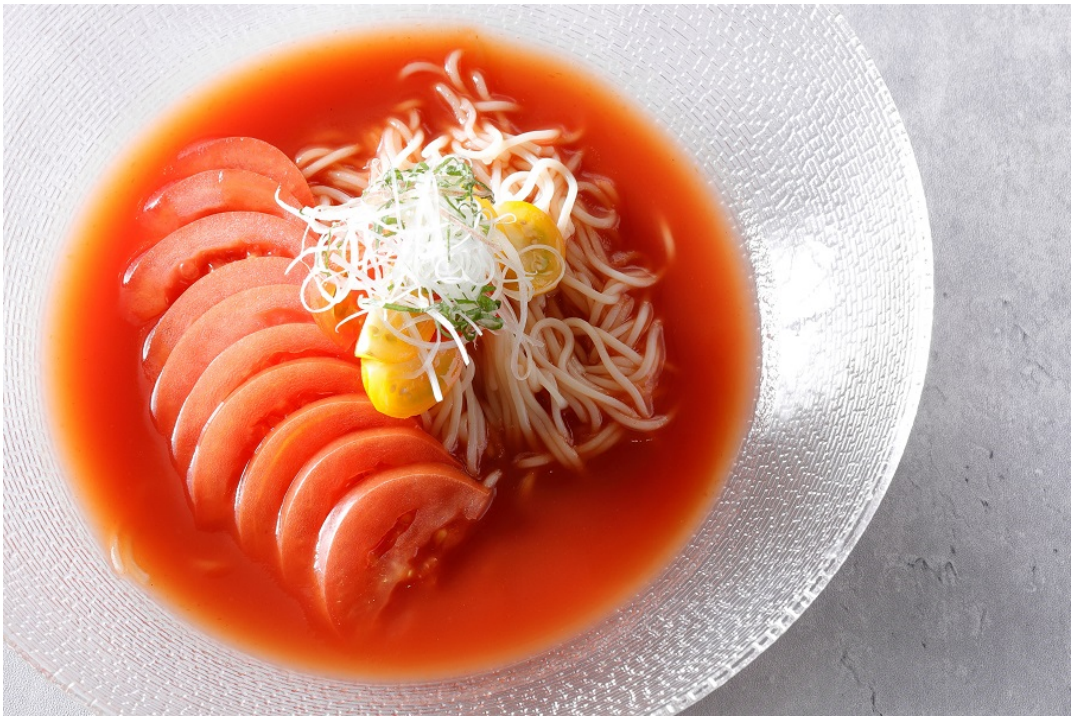
シェラトン都ホテル大阪

今年はトマトをふんだんに使用した冷麺が新登場
夏の風物詩「冷麺」6 月 1 日（日）より販売開始

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 6 月 1 日（日）から 8 月 31 日（日）までの期間、中国料理 四川にて、暑い日にさっぱりとお召し上がりいただける夏の人気メニュー「冷麺」を 3 種類販売します。

今年はひんやり冷えたスライストマトをたっぷりトッピングした、今夏限定のトマト冷麺をご用意しました。トマトの酸味と甘みを凝縮したほんのりピリ辛のスープが細麺によく絡む、おすすめの一品です。定番人気の五目冷麺、棒々鶏冷麺もご用意していますので、3 種類の中からお好みに合わせてお選びいただけます。

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

別　紙

■概要

【販売期間】2025 年 6 月 1 日（日）～8 月 31 日（日）
【商品概要】

・トマト冷麺　2,400 円
トマトをふんだんに使用した、今夏限定の冷麺。オリジナルのトマトスープには、アクセントとしてスイートチリソースと鰹節の旨みをプラスしました。トマトの酸味と甘みが食欲をそそる、暑い夏の日におすすめの一品です。

・五目冷麺　2,600 円
醤油ベースの出汁でお召し上がりいただく、シンプルな冷麺。トッピングは焼豚、蒸し鶏、くらげ、海老、ハム、玉子、きゅうりを盛り付けました。暑い夏の日にさっぱりとお召し上がりいただけます。

・棒々鶏冷麺　2,600 円
胡麻ペーストに四川オリジナルのラー油や酢などを加えたソースを絡めてお召し上がりいただく、人気の冷麺。
ふっくらとした蒸し鶏とシャキッとした歯ごたえのきゅうりが絶妙なバランスで、風味豊かなピリ辛の胡麻ダレと相性抜群です。

※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。
※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　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）