
シェラトン都ホテル大阪 夏バテ解消におすすめのスタミナ丼が平日のランチタイム限定で登場 夏の丼フェア「至高の四天丼」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7月1日（火）から8月29日（金）までの期間、日本料理 うえまちおよび中国料理 四川にて、夏の丼フェア「至高の四天丼」を開催します。

日本料理 うえまちでは、出汁巻き玉子をまるごと盛り付けた「鰻丼」と7種類の天ぷらを盛り付けた「天丼」を、中国料理 四川では、四川の人気メニューである海老のチリソース煮とオムレツを盛り付けた「海老チリ丼」と山椒を効かせた奥深い味わいの「牛丼」を、それぞれ平日のランチタイム限定でご用意します。ホテルならではの至高の丼をご堪能ください。

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7月1日（火）～8月29日（金）＜平日限定＞

【販売時間】11:30～14:30

【料金】各 3,000 円

日本料理 うえまち

- ・鰻井（鰻冊、吸物、香の物付）

うえまち特製のタレを絡めた鰻の蒲焼きと、出汁の旨みが広がる上品な味わいの出汁巻き玉子をまるごと盛り付けた、ボリュームのある井。鰻ときゅうりを酢で和えた、さっぱりとした味わいの鰻冊と共に楽しみください。



- ・天井（焼き茄子、吸物、香の物付）

海老、穴子、いか、蓮根など7種類の天ぷらを盛り付けた、食べ応えのある井。温かいご飯とサクッと揚げた天ぷらに、特製のタレがよく絡みます。



■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

- ・海老チリ井（スープ、サラダ、搾菜付）

四川オープン時からの人気メニュー「海老のチリソース煮」をふわふわのオムレットとともに味わっていただく、ボリューム満点の井です。



- ・牛井（スープ、サラダ、搾菜付）

醤油ベースのあんで絡めた牛肉、クワイ、白菜などを温かいご飯にかけ、大葉やピータンなどをトッピングしました。しびれる辛さとさわやかな香りが特徴の山椒を効かせた、奥深い味わいの井です。



■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>

※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。

（以 上）