

シェラトン都ホテル大阪 【開業 40 周年記念】和・洋・中のシェフがコラボレーション 一夜限りのスペシャルコース「40th Anniversary シェフの饗宴」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 9 月 21 日（日）に「40th Anniversary シェフの饗宴」を開催します。

2025 年 10 月 3 日（金）にホテル開業 40 周年を迎えることを記念し、日頃よりご愛顧いただいているお客様へ感謝の気持ちを込めて、和・洋・中の各シェフが集結し、松茸や伊勢海老など高級食材を贅沢に使用した一夜限りのスペシャルコースをご用意します。前菜からデザートに至るまで、厳選した素材を活かすシェフのオリジナリティあふれる逸品の数々をご堪能いただき、至福のひとつときをお過ごしください。

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

- 【開催日】2025年9月21日（日）
【時間】受付 17:00（開宴までウェルカムドリンクをご用意します） / 開宴 18:00
【会場】4階 大和の間
【料金】お一人様 40,000 円
【含まれるもの】和・洋・中スペシャルコース
お飲み物（シャンパン、白ワイン、赤ワイン、日本酒、ソフトドリンク）

<メニュー>

- ・前菜のマリアージュ
絹衣和え（いちじく、菊菜、毛蟹、紅こんにゃく、舞茸、丸十、枸杞）
鯖市松寿司
河内鴨の低温調理 茄子とトリュフのムースを添えて
フォアグラとピータンの桂花陳酒入りテリーヌ
車海老の紹興酒漬
- ・造り
伊勢海老 吟醸酒洗い、天然鯛 菊花作り、本まぐろ山掛け、剣先イカ鳴門、生雲丹
- ・スープ
松茸のロワイヤル 和・洋・中を一皿で
- ・魚料理
蝦夷鮑の XO 醬炒め
- ・肉料理
和牛フィレ肉のパイ包み焼 モリユ茸のソース
- ・デザート
球体に閉じ込めたぶどうのエスプーマとソルベ
- ・ホテルブレッド
バゲット、ブリオッシュ、フォカッチャ、赤ワインブレッド、玄米ロール
- ・コーヒーまたは紅茶

※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。
※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。
※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。
※チケット購入後のキャンセル、返金はお受けできません。予めご了承ください。

■ご予約受付開始日時

2025年7月1日（火）10:00

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 宴会予約 チケットカウンター
TEL.06-6773-8156（受付時間 10:00～18:00）

都ホテルズ&リゾーツ 公式オンラインショップ

<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopdetail/000000002504>

<シェフ プロフィール>

シェラトン都ホテル大阪 総料理長

岡本 敦 (Atsushi Okamoto)

1988 年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）に入社。
バンケットキッチンおよびフレンチレストランでシェフとして研鑽を積む。この間にホテルがお迎えした数々の賓客や重要宴席にて料理を担当し、高い評価を得る。

2012 年 ウェスティン都ホテル京都の総料理長に就任。

2021 年 シェラトン都ホテル大阪の総料理長に就任。

宴会およびレストラン・バーでキッチンの総責任者として職務を遂行し、おもてなしをした VIP は数知れず。地元顧客にも高い評価を得ている。



日本料理 うえまち 料理長

茅ヶ迫 正治 (Masaharu Kayagasako)

1975 年 都ホテル京都（現 ウェスティン都ホテル京都）京料理「浜作」に入社。

1985 年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）開業に伴い入社し、日本料理「都」を担当。

2004 年 日本料理 料理長に就任。日本調理師連合会より師範状を授与される。

2010 年 山蔭流包丁道師範取得。

2012 年 大阪府知事表彰 大阪府優秀技能者「なにわの名工」受賞。

2015 年 志摩観光ホテル 和食総料理長を兼務し、5 月 26 日・27 日に開催された「G7 伊勢志摩サミット 2016」のワーキング・ランチを担当。

2017 年 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞。

2020 年 「黄綬褒章」受章。 その他、受賞歴多数。



中国料理 四川 シェフ

永島 眞次 (Shinji Nagashima)

1984 年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）に入社。

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している。



レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう) シェフ

中村 匡秀 (Kiyohide Nakamura)

2013 年 大阪マリオット都ホテル開業に伴い入社。洋食部門のシェフとして勤務。

2022 年 シェラトン都ホテル大阪 レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう) のシェフに就任。現在統括シェフとして活躍する。



シェフパティシエ

永岡 浩 (Hiroshi Nagaoka)

2006 年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）に入社。
ペストリーで研鑽を積む。

2018 年 シェフパティシエに就任。

大阪府洋菓子協会 技術部 Moderne Pâtisseries d' Osaka に所属し、菓子製造技能士 1 級、職業訓練指導員免許を取得。大阪府青年優秀技能者表彰、なにわの名工若葉賞受賞。 その他、受賞歴多数。



(以 上)