

シェラトン都ホテル大阪

【開業 40 周年記念】株式会社 獺祭とのコラボレーションコース第 2 弾 「純米大吟醸 獺祭 & 四川料理の融合 水天一碧のハーモニー」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 8 月 1 日（金）から 9 月 30 日（火）までの期間、中国料理 四川にて、株式会社 獺祭とのコラボレーションコース「純米大吟醸 獺祭 & 四川料理の融合 水天一碧のハーモニー」を販売します。

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、2023 年に好評をいただいた株式会社 獺祭とのコラボレーションを再び実施します。今回は内容を一新し、純米大吟醸「獺祭」の酒粕を使用したお料理に、創業 140 年の歴史を誇る京都の老舗湯葉専門店「ゆば庄」の生湯葉などを加え、四川料理で味わうコースをご用意します。また、オーストリア連邦産業院からの提案を受け入れて醸造された、オーストリアと獺祭のコラボレーションによる日本酒「獺祭 未来を作曲 -DASSAI Composing the Future」などが楽しめるペアリングもご用意しております。

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

【期間】2025年8月1日（金）～9月30日（火）

【料金】お一人様 16,000円

獺祭ペアリング

2種（獺祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング、獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分）3,000円

4種（2種+獺祭 焼酎、獺祭 未来を作曲 -DASSAI Composing the Future）5,000円

フリーフロー（4種+ビール、紹興酒）10,000円

【メニュー】

- ・前菜四種盛り合わせ（ピータン 酒粕、豆腐、きゅうりの甘酢漬け入りソース / クラゲのわさび和え / ゆば庄湯葉 山椒ソース / 蒸し鶏 四川スパイスソース）
- ・海の幸入り 湯葉と獺祭風味蒸しスープ
- ・甲イカの塩炒め 自家製獺祭酒粕クリスピーフレーク
- ・国産牛サーロインのオイスターソース 獺祭焼酎の香り
- ・蝦夷鮑と湯葉のクリーム煮 獺祭酒粕入り
- ・ゆば庄大豆麺汁そば または 麻婆豆腐、ご飯
- ・獺祭甘酒入り タピオカココナッツミルク、獺祭酒粕餡入り 胡麻団子

※2名様より承ります。

※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。



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次（ながしま しんじ）

1984年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）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。季節ごとの食材を盛り込んだ「シェフおまかせコース」など洗練された料理が多くのお客様から好評をいただいている。

■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>

株式会社 獺祭

「挑戦と変化を続ける事こそが伝統をつくる」をモットーに、酔うためではなく楽しむためのお酒を求めて日本一の人数である約210人の蔵人が、日々酒造りの進化に挑戦し続けています。2023年春 ニューヨークに酒蔵が完成。日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみで酒造りを開始し、「DASSAI BLUE」を発売。山口県岩国市の山奥にある酒蔵で造られた「獺祭」は、現在世界約30か国以上で愛され、人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指しています。

〒742-0422 山口県岩国市周東町獺越 2167-4

<https://www.dassai.com>



（以上）