

シェラトン都ホテル大阪 広島発ドライジン「桜尾 SAKURAO」×南イタリア発祥「リモンチェッロ」 食後にさわやかな余韻を楽しむ 2 種類のカクテルを販売

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 9 月 1 日（月）から 10 月 31 日（金）までの期間、レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、広島県産の柑橘類などで造られたジャパニーズドライジン「桜尾 SAKURAO」と南イタリア発祥のレモンリキュール「リモンチェッロ」をブレンドした 2 種類のカクテルを販売します。

「桜尾 SAKURAO」は、レモン、柚子、緑茶、生姜など、瀬戸内や中国山地など広島県内各地で収穫されたボタニカルを使用し造られた、豊かな味わいのドライジンです。今回、「桜尾 SAKURAO」にレモンの皮から造られる南イタリアの伝統酒「リモンチェッロ」を合わせ、食後におすすめのカクテルをご用意しました。柑橘類の心地よい苦みとさわやかな香りをお楽しみください。

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：06-6773-3322

■概要

【販売期間】 2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

【販売時間】 17:00～23:00（L.O.22:30）

【商品概要】

- ・瀬戸内サンシャイン 2,000 円
レモン、ネーブル、柚子など広島県産の柑橘類をはじめ、ジュニパーベリー、コリアンダーシードなど 14 種類のボタニカルをブレンドした「SAKURAO GIN ORIGINAL」を使用。リモンチェットとソーダを合わせて仕上げた、さわやかな酸味をお楽しみいただけるカクテルです。



- ・桜尾フローズン 2,300 円
“幸せ”をイメージし、広島県産のレモンリーフやホワイトローズなど、お祝いにふさわしいブーケを連想させる 7 種類のボタニカルをブレンドした「SAKURAO GIN WHITE HERBS」を使用。リモンチェット、オレンジジュース、ソーダを合わせて仕上げた、さわやかな味わいのフローズンカクテルです。



※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。

※写真は全てイメージです。

※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 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）

（以 上）