
シェラトン都ホテル大阪
京都と大阪の魅力を味わう2日間限定メニュー
「京・浪花 秋の出会い膳 ～料理人人生五十年 京都と大阪の記憶をひと皿に～」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10月17日（金）および10月18日（土）の2日間、日本料理 うえまちにて「京・浪花 秋の出会い膳 ～料理人人生五十年 京都と大阪の記憶をひと皿に～」を販売します。

京料理「浜作」での修業から50年、京都と大阪、それぞれの食文化に触れた日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治が、ふたつの味の記憶を一夜の膳に託しました。京都の「はんなり」とした繊細な味、大阪ならではの力強い旨みを、松茸や戻り鰹など秋の味覚とともにご堪能ください。また、大阪の地酒などが味わえるお得なペアリングもご用意していますので、会席と合わせてお楽しみいただけます。

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

■概要

【日程】2025年10月17日（金）・18日（土）<要予約>

【時間】17:00～20:30（L.O.19:30）

【料金】お一人様 25,000円

ペアリングドリンク プラス 4,000円

【献立】

- ・先 附 きのこ白和え
- ・先 附 姫箱寿司
- ・椀 物 甘鯛 酒焼き
- ・造 り 明石紅葉鯛、本まぐろ、剣先いか
- ・亦 戻り鰹
- ・焚合せ 海老芋含め煮
- ・焼 物 宝楽焼
(伊勢海老、さわら味噌幽庵、和牛塩麴など)
- ・強 肴 渡り蟹
- ・留 椀 白味噌仕立て
- ・ご 飯 松茸丼 汲み上げ湯葉
- ・香の物 しば漬け、すぐき、贅沢煮
- ・水菓子 ぶどう、梨
- ・甘 味 和菓子



※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。

※特別メニューのため、割引および特典はご利用できません。

※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。



日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治（かやがさこ まさはる）

1975年4月 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9月 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4月 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。2015年4月 志摩観光ホテル 和食総料理長を兼務し、2016年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。

【受賞歴】

- 2002年3月 大阪府料理業生活衛生同業組合 理事長賞
- 2008年2月 社団法人日本調理師会 会長表彰
- 2009年11月 大阪府知事表彰「調理関係功労者賞」表彰
- 2010年11月 厚生労働大臣表彰「調理師関係功労者賞」表彰
- 2011年3月 全国日本調理技能士会連合会 会長賞
- 2012年11月 大阪府知事表彰 大阪府優秀技能者「なにわの名工」受賞
- 2013年5月 公益社団法人関西経済連合会 会長賞状
- 2017年11月 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞
- 2020年4月 「黄綬褒章」受章

■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>

(以 上)