

シェラトン都ホテル大阪

ミシュランの名店「空心 伽藍堂」のシェフ 大澤広晃氏とコラボレーション 一夜限定コース「空心 伽藍堂×中国料理 四川 青天の霹靂」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 11 月 9 日（日）に中国料理 四川にて、ミシュランの星を獲得している北新地の高級中華料理店「空心 伽藍堂」のオーナーシェフ 大澤 広晃氏をお招きし、中国料理 四川 シェフ 永島 眞次とのコラボレーションメニューを一夜限定で提供します。ふたりのシェフが織りなすシグネチャーディッシュの饗宴をお楽しみください。

大澤 広晃氏は、上海にて小籠包の技術を学び、2005 年にオープンした中華料理店「酒中花 空心」は、ミシュランのビブグルマンに選出されました。2022 年、北新地に「空心 伽藍堂」をオープンし、ミシュラン一つ星を獲得。旬の美味しさを最大限に引き出した独創的な料理は高い評価を得ています。

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 大庭裕子
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-1097
E-mail: y-oba@miyakohotels.ne.jp

■概要

【日程】2025年11月9日（日）＜要予約＞

【時間】受付 17:30～ / ディナー18:00～

【料金】お一人様 25,000 円

シャンパン＆紹興酒 ペアリングセット お一人様 5,000 円

<メニュー>

- ・冷菜六種盛り合わせ
空心：よだれ鶏 / 水タコの山椒ソース和え / フォアグラの蒸しクルミのせ
四川：花咲きクラゲの柚子風味器入り / 牛タンローストの清間農園九条ねぎ入りソース / 湯葉巻き焼
- ・海の幸と蒸し鶏手羽のスープ
- ・伊勢海老 紅しぐれ大根ソース 一味油かけ
- ・和牛フィレ肉 ポルチーニ茸入り紹興酒ソース
- ・トリュフ入り焼売&チャーシューメロンパン
- ・空心&四川 麻婆豆腐の饗宴
- ・いちじくの赤ワイン煮

※2名様より承ります。

※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。

■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>

<シェフ プロフィール>

空心 伽藍堂 オーナーシェフ 大澤 広晃 (Hiroaki Osawa)

大阪府出身。料理好きの父親の影響を受け料理の道へ。
調理専門学校・中華料理専科卒業後、料理人として歩みはじめる。
母校にて3年間講師を勤めた後、上海にて小籠包の技術を学ぶ。
帰国後小籠包専門店で勤務。2005年に独立し、中華料理店
「酒中花 空心」をオープン。2011年、空心の2階に中国茶と
点心「茶酔楼 時ノ葉」をオープン。2022年、北新地に
「空心 伽藍堂」をオープン。独創的な世界観に引き込む中国
料理で、訪れる人を魅了し続けている。



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）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。



空心 伽藍堂

北新地の高級中華料理店。前身は大阪新町で営業していた「酒中花 空心」で、ミシュランガイドにも掲載された大阪を代表する中華の名店です。オーナーシェフ 大澤 広晃氏の世界観を大切にした独創的な料理は、驚きと至福の時間をお届けし、非日常を味わっていただけます。名物のメロン入りメロンパンや河内鴨の雲白鴨肉（ウンパイロウ）などイノベーティブな料理の数々を、洗練された空間でお楽しみいただけます。



(以 上)