
シェラトン都ホテル大阪 ホリデーシーズンを彩るクリスマス限定メニュー マッカラン アンバサダー GAKU 氏を一夜限りのイベントを開催

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12月1日（月）から順次、クリスマス限定メニューを販売します。

各レストランでは、蟹や海老など冬の味覚を取り入れたクリスマスにふさわしい華やかなコースをご用意します。中国料理 四川では、「ザ・マッカラン」アンバサダーの GAKU 氏をお招きし「ザ・マッカラン コラボレーションナイト」を一夜限定で開催します。また、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）では、シャンパンやカクテルなどをフリーフローで楽しめる、クリスマスパーティーにおすすめのプランや聖夜にぴったりの赤いカクテルもご用意します。

詳細は別紙をご参照ください。



中国料理 四川「クリスマスディナー ～聖誕節宴席～」

<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

レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

クリスマス ランチ&ディナー

ひと皿ごとにシェフのこだわりが詰まった、テーブルを華やかに彩る創作フレンチのコースです。

【期間】2025年12月19日(金)～12月25日(木)

<ランチ>

【時間】11:30～14:30

【料金】お一人様 10,000円

【メニュー】

アミューズ二種 / 蟹とイカ、きのこデュクセルのセルクル ブリのマリネと共に 雲丹とイクラをアクセントに / かぼちゃのクリームスープ / 鯛、帆立貝柱のポワレとラングスティヌのカダイフ巻き焼 ミネストローネスタイルで / 国産牛肉の赤ワイン煮込み ドフィノワーズと温製野菜と共に / いちごとマスカットのパブロヴァ フリュイルージュのアクセント / コーヒー



クリスマスディナー

<ディナー>

【時間】17:00～21:00 (L.O.20:00)

【料金】お一人様 16,000円

【メニュー】

アミューズ三種 / シーフードのオモニエールと鮑、ブリのマリネと共に 雲丹とキャビアを添えて三種のソース / コンソメスープの玉子とじ パルミジャーノとシェリー酒の香り / オマール海老のカダイフ巻き焼と帆立貝柱、蟹のポワレ アメリカンソースと白ワインソース / 国産牛フィレ肉と河内鴨の低温調理 フォアグラのフランと共に ポルチーニ茸とトリュフの赤ワインソース / いちごとマスカットのパブロヴァ フリュイルージュのアクセント / コーヒー

クリスマスナイトカフェ×肉バル ペアプラン

アトランティックサーモンのスモークや牛肉のグリエなどお酒に合うお料理とケーキプレートに、シャンパンやワイン、カクテルなどをフリーフローで楽しめる、クリスマスパーティーや女子会の利用におすすめのプラン。ノンアルコールドリンクも各種ご用意しておりますので、アルコールが苦手な方もお楽しみいただけます。

【期間】2025年12月1日(月)～12月25日(木)

【時間】17:00～20:30

【料金】お一人様 13,000円 ※2名様より承ります。

【メニュー】

・アペリティフカクテル (ノンアルコールもご用意しております)

・お料理

アトランティックサーモンのスモーク / シャルクトリヴァリエ / 牛肉のグリエ 赤ワインソース / シーフードスパゲッティ“ペスカトーレ” / パン / ケーキプレート

・お飲み物 (フリーフロー) ※120分制 (ラストオーダー30分前)

シャンパン / ワイン (赤・白) / カクテル / ビール / ウイスキー
ノンアルコールドリンク (20種類以上)



※前日までにご予約ください。

※12月19日(金)～12月25日(木)のご利用については12月16日(火)までにご予約ください。

※特別プランのため、割引および特典はご利用いただけません。

クリスマス カクテル「シェラトン ロッシーニ」

シャンパンにベリーを合わせたクリスマスシーズンにぴったりの色鮮やかなカクテルです。

- 【期間】 2025年12月31日（水）まで
- 【時間】 17:00～23:00（L.O.22:30）
- 【料金】 2,300円



■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）
Web予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-eu/reserve>

中国料理 四川

クリスマスディナー ～聖誕節宴席～

サンタクロースやツリーに見立てた野菜などを随所に散りばめた、見た目も華やかなクリスマス限定のコースです。シングルモルトの最高峰とされるシェリー樽で熟成された上質のウイスキー「ザ・マッカラン」とのペアリングもご用意します。



- 【期間】 2025年12月19日（金）～12月25日（木）
- 【時間】 17:00～21:00（L.O.20:00）
- 【料金】 お一人様 16,000円 ※2名様より承ります。
ザ・マッカラン ペアリング 2種4,000円 / 3種9,000円

【メニュー】

前菜五種盛り合わせ / 海の幸と干し海老、こかぶ入りスープ / 和牛もも肉のロースト オイスターソース / 北京ダックと海老すり身のトースト揚げ / 黒酢豚 / 麻婆豆腐 / デザート



ザ・マッカラン コラボレーションナイト <要予約>

マッカラン アンバサダーとして GAKU 氏をお招きし、中国料理 四川シェフ 永島とともに、ウイスキーの魅力やお料理との相性などをご紹介します。

- 【日程】 2025年12月21日（日）
- 【時間】 18:00～

■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>

日本料理 うえまち

クリスマス 和牛ステーキ ペア会席

和牛フィレ肉の鉄板焼をメインに、茶碗蒸しやにぎり寿司など人気料理を取り入れた会席です。落ち着いた設えの店内で、ゆったりと寛ぎながらお食事を楽しみたいという方におすすめです。



【期間】2025年12月19日（金）～12月25日（木）

【時間】17:00～21:00（L.O.20:30）

【料金】お二人様 48,000円
乾杯用グラスシャンパン、獺祭二割三分 一合付

【メニュー】

前彩三種盛り合わせ / 吸物（清水仕立て） / 造り三種盛り合わせ / 焚合せ（野菜煮） /
和牛フィレ肉鉄板焼、焼野菜 / 生野菜 胡麻ドレッシング / 茶碗蒸し / 赤だし /
にぎり寿司五貫 / 果実、和菓子

■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>

※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。

（以 上）