

## シェラトン都ホテル大阪 一日の終わりに最高のご褒美を 和食料理長が手掛ける「和」のアフタヌーンティー新登場

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、2026 年 1 月 13 日（火）から日本料理 うえまちにて、お仕事帰りにもご利用いただけるナイトアフタヌーンティー「Night 和 sweets ~和食の料理長が作る和のアフタヌーンティー～」を平日のディナータイム限定で販売します。

「黄綬褒章」や「現代の名工」など数々の受賞歴をもつ日本料理 うえまち料理長 茅ヶ迫 正治が、一つ一つ丁寧に仕上げる和のスイーツを、各日 20 名様限定でご用意します。ホテルの外観をモチーフにしたオリジナルのアフタヌーンティースタンドに、大阪城を模った餡とクリームチーズのもなかや味噌のマカロンなど、和と洋を融合した新感覚のスイーツを盛り付けました。こだわりの出汁で仕上げる出汁巻きサンドや手毬寿司など、セイボリーもご一緒に楽しめます。

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

都ホテルズ&リゾーツ

## ■概要

【販売開始日】2026年1月13日（火）<平日限定>

【販売時間】17:00～20:00 ※前日12:00までにご予約ください。

【料 金】お一人様7,000円

### 【メニュー】

- ・ウェルカムドリンク「日本酒スパークリング～瑞音～」※ノンアルコールもご用意しております。

### ・スイーツ

白玉ぜんざい / いちごと甘酒のゼリー / 梅練り切り / モンブラン / 峰岡豆腐 / 大阪城もなか（餡クリームチーズ）/ 味噌マカロン / 抹茶ロールケーキ / 市田柿クリームチーズ / 水羊羹 / うぐいす餅

### ・セイボリー

蟹と三つ葉の出汁巻きサンド / 鯛昆布〆手毬寿司 / 海老手毬寿司 / からすみ

### ・ドリンク

抹茶や黒豆茶など、和スイーツに合わせた日本茶を各種ご用意いたします。



※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。

※カウンター席を中心にご用意します。

※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。

## ■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>



## 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 ウエ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 山陰流包丁道師範取得。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

(以 上)