

シェラトン都ホテル大阪 中国の伝統料理を満喫 一夜限定コース「美食燦々 中華八大菜系 第 2 章」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、2026 年 3 月 14 日（土）に中国料理 四川にて、一夜限定コース「美食燦々 中華八大菜系 第 2 章 ～師資相承の極意～」を販売します。

2023 年に販売し、ご好評をいただいた「美食燦々 中華八大菜系」の第 2 弾。「中国八大料理」と称されている湖南料理、広東料理、福建料理、江蘇料理、浙江料理、安徽料理、山東料理、四川料理をそれぞれ少量ずつお召し上がりいただけるよう、シェフ永島眞次が独自にアレンジを加え、コース仕立てでご用意します。中国伝統の至高の逸品の数々をご堪能ください。

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：06-6773-1097

■概要

【日程】2026年3月14日（土）＜要予約＞

【時間】受付 17:30～ / ディナー18:00～

【料金】お一人様 20,000 円

ペアリングドリンク（シャンパン、ワイン、紹興酒、焼酎など）プラス 5,000 円

※2名様より承ります。

※写真はイメージです。

※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。

※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。



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次（ながしま しんじ）

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。

■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>

（以 上）