

シェラトン都ホテル大阪 ロンネフェルトティーを使用したオリジナルコース付 ロンネフェルトティーセミナー「英国を虜にするアフリカ紅茶の魅力」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、2026年4月16日（木）に、第20回ロンネフェルトティーセミナー「英国を虜にするアフリカ紅茶の魅力」を開催します。

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト社」が認定するティーマスター・ゴールド 森 直樹氏をお招きし、紅茶の魅力を紹介する人気のティーセミナー。今回は、紅茶輸出量世界一のケニアをはじめとするアフリカ紅茶の魅力について、解説していただきます。紅茶の銘醸地であるインドやスリランカと肩を並べる産地として、今最も注目されているアフリカ紅茶。標高の高い場所で栽培され、気候にも恵まれているため、世界的に高い評価を受けています。ケニアやタンザニアなど地域によりさまざまな様相を見せるアフリカ紅茶をティスティングしていただきながら、紅茶の新しい世界をお楽しみください。

セミナー終了後はレストランへ会場を移し、ロンネフェルトのフルーツフレーバーティー「クイーンオブチェリー」風味のジュレでお召し上がりいただくホタルイカとカツオのマリネなど、ロンネフェルトティーを使用したこの日だけのオリジナルコースをご用意します。

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

【開催日】2026年4月16日（木）

【時 間】受付 11:30～ / セミナー 12:00～ / 食事 13:00～

【会 場】セミナー 3階 宴会場

食事 2階 レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）

【料 金】一般 10,000円 / 都ヘルスクラブ会員・都プラス プラチナ会員以上 9,500円

【定 員】30名様

【コースメニュー】

- ・ホタルイカ、カツオのマリネ ロンネフェルト“クイーンオブチェリー”的ジュレと共に
- ・野菜のクリームスープ
- ・サワラのオーブン焼 ロンネフェルト“チルアウトウィズハーブ”風味のオランデーズソース
- ・牛フィレ肉ステーキ 竹の子とこごみのフリット添え
ロンネフェルト“イングリッシュブレックファースト”的塩で
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

<講師プロフィール>

ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド 森 直樹氏

飲食店企画会社などを経て、ロンネフェルト紅茶の日本総代理店へ入社。2004年にロンネフェルト社認定のティーマスターとなる。ホテル、レストラン、カフェの紅茶トレーニング、メニュー開発などに携わりながら各地のホテル、カフェなどでティーセミナーを主催。

■ご予約受付開始日時

2026年2月15日（日）10:30

■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)

※写真はイメージです。

※表示料金には、セミナー（ティーイング）、お料理（オリジナルコース）、お飲み物（ペアリングティー）、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。

※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。

ロンネフェルト



SELECTED TEA SINCE 1823

ロンネフェルト社は、1823年にJohann Tobias Ronnefeldt氏によって設立されたドイツの老舗紅茶ブランド。時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、その優れた品質と深い味わいで、伝統ある最高級ホテルはもちろん、世界中の人々に愛されています。

(以 上)