

シェラトン都ホテル大阪 和食料理長が手掛ける「和」のアフタヌーンティーや桜色のスイーツで春を満喫 ホテルでお花見気分「桜フェア」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3月1日（日）から4月30日（木）までの期間、日本料理 うえまちおよびカフェ＆グルメショップ カフェベルにて、「桜フェア」を開催します。

日本料理 うえまちでは、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」の春バージョンをご用意します。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、桜餅や花見団子など春を代表する和菓子をはじめ、甘酒といちごのゼリーや大阪城を模った餡とクリームチーズのもなかなど、和と洋を融合した新感覚のスイーツを盛り付けます。桜海老を加えた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。

カフェ＆グルメショップ カフェベルでは、毎年人気の桜あんぱんに加え、淡いピンクに彩られた桜フレーバーのスイーツを販売します。

詳細は別紙をご参照ください。



日本料理 うえまち 「Night 和 sweets・春の彩り ~和食の料理長が作る和のアフタヌーンティー~」

<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

【開催期間】2026年3月1日（日）～4月30日（木）

日本料理 うえまち

Night 和 sweets・春の彩り～和食の料理長が作る和のアフタヌーンティー～<平日限定>

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の春バージョン。桜餅や花見団子など春を代表する和菓子と桜海老入り出汁巻きサンドなど、日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治が丁寧に仕上げる和のスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。

【販売時間】17:00～20:00 <各日 20名様限定> ※3日前までにご予約ください。

【料 金】お一人様 7,000円

【メニュー】

・季節のウェルカムドリンク ※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 / 花見団子 / 水羊羹 / モンブラン / わらび餅 / 桜餅 / 峰岡豆腐 /
空豆蜜煮 / 抹茶ロールケーキ / 大福餅 / 市田柿クリームチーズ / 甘酒といちごのゼリー /
大阪城もなか（粒餡クリームチーズ） / たまご味噌マカロン

・セイボリー

桜海老の出汁巻きサンド / 小鯛昆布〆手毬寿司 キャビア添え / 燻製サーモン手毬寿司 いくら添え / 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します。

※カウンター席を中心にご用意します。

春爛漫 花見膳

花見団子など春を感じる色鮮やかなお料理を盛り込んだ手提げ弁当。別皿で提供する造りやちらし寿司、デザートは、見た目も華やかな春らしい盛り付けで、ホテルにいながらお花見気分をお楽しみいただけます。

【料 金】お一人様 7,000円

【メニュー】

造り三種盛り合わせ / 手提げ弁当（上箱：菜の花浸し 黄身餡、花見団子田楽、赤魚西京焼など / 下箱：竹の子、南京田舎煮、鰻八幡巻きなど） / 天ぷら（海老、いか、野菜三種） / 吸物 / ちらし寿司 / 水菓子（豆乳ゼリー）



※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。

■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>

カフェ&グルメショップ カフェベル

【販売時間】 11:00～19:00 (桜あんぱんは 8:00～19:00)

【商品概要】

・桜菓 800円

小倉あんの甘みと塩漬けした桜の花のほのかな塩味が絶妙な、日本茶との相性も良い和テイストのブラン・マンジェ。

小倉あんのムース、桜のブラン・マンジェ、いちごのジュレを層にし、桜の花の塩漬けをトッピングしました。



・桜モンブラン 800円

チェリーを入れたアーモンド生地にいちごのジュレを閉じ込めた桜のムースをのせ、桜風味のいちごクリームを絞りました。

ふんわりと桜が香る、淡いピンクに彩られた春色モンブランです。



・桜あんぱん 300円

桜風味のこしあんをしっとりとした食感のパン生地で包み焼き上げた、毎年人気のあんぱんです。桜の花の塩漬けが良いアクセントとなり、さっぱりとした甘さに仕上げています。



※表示料金には、消費税が含まれています。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 中2階 カフェ&グルメショップ カフェベル

営業時間 8:00～19:00

TEL 06-6773-5582

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-cafebell-pickup/reserve>

※写真は全てイメージです。

※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)