

シェラトン都ホテル大阪
春の味覚を味わう、一夜限りの和の極み
「山笑う、潮満つる頃 花香ただよう春の饗」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4月25日（土）に、日本料理 うえまちにて、一夜限定の会席「山笑う、潮満つる頃 花香ただよう春の饗」を販売します。

「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、桜鯛、油目、はまぐりなど春に旬を迎える魚介類や春野菜など春の恵みを織り交ぜたワンランク上の会席を、一夜限定でご用意します。熟練の技が光る盛り付けと、繊細なお料理をご堪能ください。また、お料理に合う地酒のペアリングもご用意していますので、会席と合わせてお楽しみいただけます。

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

【日程】2026年4月25日（土）<要予約>

【時間】17:00～20:30（L.O.19:30）

【料金】お一人様 28,000円 / ペアリングドリンク プラス 4,000円

【献立】

- ・先 附 白アスパラガスすり流し
- ・先 附 春菜と貝のりんご酢和え
- ・椀 物 油目葛打ち
- ・造 り 桜鯛へぎ作り、ぼたん海老、本まぐろ
- ・煮 物 伊賀牛と筍のすき焼き
- ・焼八寸 太刀魚幽庵焼、はまぐり卵の花和え など
- ・強 肴 甘鯛揚げ出し
- ・留 椀 桜麺汁
- ・ご 飯 桜海老ご飯
- ・香の物 三種盛り
- ・水菓子 いちごあんみつ

※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。

※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。

※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。



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 ウェ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 山蔭流包丁道師範取得。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

■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>

（以 上）