

## シェラトン都ホテル大阪 【セミナー限定オリジナルコース付】ロンネフェルトティーセミナー 「薫り華やぐロンネフェルト紅茶の展覧会」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6月25日（木）に、第21回ロンネフェルトティーセミナー「薫り華やぐロンネフェルト紅茶の展覧会」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が紅茶の魅力を紹介する人気のティーセミナー。今回は、ロンネフェルトの紅茶約20種類を自由に試飲できるフリーテイastingを実施し、ロンネフェルトティーマスターを保有するシェラトン都ホテル大阪のスタッフが、紅茶の魅力を紹介します。紅茶の代表格 ダージリンやアッサム、ベルガモットの香りをブレンドしたアールグレイ、爽やかなグリーン香の中国緑茶や白茶、気持ちが安らぐようなハーブティー、チャーミングな香りのスパイスティー、果物や花びらなどをブレンドしたフルーツティー、色鮮やかで濃厚なルイボスティーなど、多種多様な紅茶をお楽しみいただけます。

セミナー終了後は、夏におすすめのフレーバーティー「ホワイトピーチ」や「マンゴードリーム」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6月25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】

- ・シーフードと初夏の野菜のロンネフェルト「ホワイトピーチ」香るテリーヌ
- ・野菜のクリームスープ
- ・スズキとロンネフェルト「ゲットザパワー」風味の帆立貝ムースのカダイフ巻き焼  
白ワインとバジルの二色のソースで
- ・ロンネフェルト「マンゴードリーム」を練り込んだパイの牛フィレ肉包み焼
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

※写真はイメージです。

※表示料金には、セミナー（ティーテイasting）、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。



### 講師

ロンネフェルト社認定 ティーマスター  
シェラトン都ホテル大阪 料飲部 食堂

有江 誠

小原 沙枝

## ■ご予約受付開始日時

2026年4月24日(金) 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)



SELECTED TEA SINCE 1823

### ロンネフェルト

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)