
シェラトン都ホテル大阪 ピータン・焼豚・彩り野菜のピリ辛冷麺が新登場 夏の風物詩「冷麺」6月1日(月)より販売開始

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1日（月）から8月31日（月）までの期間、中国料理 四川にて、暑い日にさっぱりとお召し上がりいただける夏の人気メニュー「冷麺」を3種類販売します。

今年はピータン、焼豚、野菜を盛り付けた、サラダ仕立てのピリ辛中華風和え冷麺が新登場。酢の酸味を加えた豆板醤ベースのピリ辛ソースが麺と具材に絶妙に絡む、夏におすすめの一皿です。

また、すだちをたっぷり使用した見た目も涼しげなすだち冷麺が2年ぶりに復活します。定番人気の五目冷麺もご用意しますので、3種類の中からお好みに合わせてお選びいただけます。

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

【販売期間】 2026年6月1日（月）～8月31日（月）

【商品概要】

- ・ピリ辛中華風和え冷麺 2,800円
ピータン、焼豚、野菜を豆板醤ベースのソースで和えて盛り付けた、サラダ仕立ての冷麺。豆板醤のコクのある辛味に酢の爽やかな酸味を加えたソースが、濃厚なピータン、旨みが凝縮された焼豚、シャキシャキ食感のレタスなどと絶妙に絡み合う、食欲をそそる一皿です。



- ・すだち冷麺 2,800円
すだちのさわやかな酸味と香りをお楽しみいただける、見た目も涼しげな冷麺です。清涼感たっぷりのすだち冷麺はお食事のメにもおすすめです。



- ・五目冷麺 2,800円
醤油ベースの出汁でお召し上がりいただく、シンプルな冷麺。トッピングは焼豚、蒸し鶏、くらげ、海老、ハム、玉子、きゅうりを盛り付けました。暑い夏の日にさっぱりとお召し上がりいただけます。



※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。

※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。

■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)