

シェラトン都ホテル大阪 「鳥羽水族館」と初コラボレーション 共同開発のアフタヌーンティーを期間限定販売

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 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）までの期間、国内最多の飼育種類数を誇る三重県鳥羽市の水族館「鳥羽水族館」と初コラボレーションを実施します。

シェラトン都ホテル大阪にて、共同開発のオリジナルメニュー「海を巡るアフタヌーンティー ～鳥羽水族館×シェラトン都ホテル大阪～」を販売するほか、同水族館で人気の「ジュゴン」や「ラッコ」をテーマにした講演会も実施します。

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：06-6773-3322

<鳥羽水族館に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

鳥羽水族館 TEL：0599-25-2555（代表）
9:30～17:00（時期により変動あり）

■概要

【販売期間】 2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

【提供店舗】 レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）

海を巡るアフタヌーンティー ～鳥羽水族館×シェラトン都ホテル大阪～

日本国内では鳥羽水族館でしか飼育されていない「ラッコ」や「ジュゴン」をはじめ、同水族館で人気の「スナメリ」や「スナドリネコ」などをスイーツとセイボリーで表現しました。3 段のアフタヌーンティースタンドは 1 段ごとにテーマを設け、3 つの海の世界を演出しています。

【販売時間】 14:00～18:00 ※前日 17:00 までにご予約ください。

【料 金】 平日 9,000 円 / 土・日・祝日 10,000 円

【メニュー】

・ウェルカムドリンク「真珠ソニック」

鳥羽水族館エントランスホールの大水槽をイメージした、さっぱりとした味わいのモクテル。アラザンを浮かべ、伊勢志摩の名産品である真珠を表現しました。ガラスの淵にはアオウミガメをイメージしたペーパーアートを飾っています。

<スタンド上段から>

・1 段目 テーマ：水面 ～冒険のはじまり～ 陽光きらめく水面から冒険がはじまる

ラッコのお食事タイム 波間のジュレ

ラッコの「キラ」と「メイ」が食事をしながら泳ぐシーンをイメージしたグラススイーツ。ブルーのゼリーで波間を表現しています。飼育係お手製のハートと星形のおもちゃは型抜きリングで再現しました。



鳥羽水族館 フランボワーズマカロン

鳥羽水族館のロゴマークとラッコの「キラ」と「メイ」をプリントしたフランボワーズのマカロン。「キラ」と「メイ」がトレーニングで使用する三角コーン形のチョコレート添えています。



フンボルトペンギン「たんぼ」クッキーと 溢れるプールのフルーツゼリー

チョコクッキーで作った「たんぼ」とフルーツ入り寒天ゼリーで溢れるプールを表現。ペンギンの翼に付いている識別タグも再現しました。



スナドリネコ「サニー」マドレーヌと「奇跡の森」マロンタルト
マドレーヌで作った「サニー」と館内「奇跡の森」ゾーンを表現したマロンタルト。葉っぱ形のチョコにメレンゲで作ったアカメアマガエルを乗せているのがポイントです。



・2 段目 テーマ：水中 ～楽しい仲間たち～生きものたちが優雅に泳ぐ、青く澄んだ海中空間

アフリカマナティー「みらい」の水中散歩 フルーツサンドクッキー
マシュマロで作った「みらい」が泳いでいる様子を表現。
ベースはマスカルポーネクリームとフルーツをサンドしたクッキーです。



**ジュゴン「セレナ」とアオウミガメ「カメ吉」のもぐもぐタイム
レモンムースとカルダモンゼリー**

寒天で作った「セレナ」と仲良しの「カメ吉」のお食事シーンを表現。レモンムースにカルダモンゼリーを重ね、海草に見立てたディルをあしらっています。



**セイウチ「ポウ」ちゃんのボール遊び
アプリコットとミルクチョコレートソースのムース**

アプリコットとミルクチョコレートソースのムースで「ポウ」ちゃんを表現。手元には赤いボールに見立てたラズベリーを添えています。



パラオオウムガイとカシスシュークリーム

カシスクリーム入りココアシューを岩場に見立て、メレンゲで作ったパラオオウムガイを乗せています。



・3 段目 テーマ：水底 ～神秘の世界～ さらに深く、神秘的な生きものたちの世界

スナメリのカリフラワームース 鳥羽の海サラダ

鳥羽の海をイメージした、鮮やかなグラスサラダ。
あおさ風味の青い海の中で、カリフラワーのムースで作ったスナメリが泳ぐシーンを表現しました。



**ダイオウグソクムシのラングスティーヌと蟹入りキッシュ
深海仕立て**

竹炭を使い深海をイメージした、ほうれん草と蟹のキッシュ。
ラングスティーヌを春巻きの皮で巻き、ダイオウグソクムシを表現しました。



ジュゴン「セレナ」のふんわりジュゴンバーガー

「セレナ」をイメージしたバーガー。サーモンフライや野菜をサンドし、はみ出したレタスで「セレナ」が食事をしている姿を表現しました。帆立貝のムースで作ったヒレも添えています。



・ドリンク

ロンネフェルトの紅茶、オリジナルブレンドティー、コーヒー、コールドプレスジュースなど、約 25 種類のメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。

海を巡るアフタヌーンティー ～鳥羽水族館×シェラトン都ホテル大阪～ スイーツ付ディナー

コースのデザートをおアフタヌーンティーのスイーツにアップグレード。アフタヌーンティーの提供時間にご利用いただけないという方やお仕事帰りのディナーにおすすめです。



【販売時間】 17:00～21:00 (L.O.20:00)

※前日 17:00 までにご予約ください。

【料 金】 アフタヌーンティースイーツ付

ウィークデーディナー <平日限定> 11,000 円

コース「Nature -ナチュラル- (メイン肉料理)」16,000 円

【メニュー】 オードブル / スープ / メインディッシュ / 海を巡るアフタヌーンティー ～鳥羽水族館×シェラトン都ホテル大阪～ スイーツ2段 / コーヒーまたは紅茶

鳥羽水族館 飼育係による特別講演会

国内で唯一飼育されている「ジュゴン」や大人気の「ラッコ」のからだのしくみや飼育エピソードなど、ここでしか聞けないお話を鳥羽水族館の飼育係が解説します。終了後、レストラン＆ラウンジ・バー eu(ゆう)にて、お申込みの同伴者様ごとに分かれて「海を巡るアフタヌーンティー ～鳥羽水族館×シェラトン都ホテル大阪～」をお召し上がりいただきます。



【日時】 2026 年 9 月 5 日 (土)・6 日 (日) 13:00～13:45

【場所】 3 階 宴会場

【料金】 お一人様 10,500 円 (アフタヌーンティー料金を含みます)

【定員】 各日 20 名様

※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。

※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 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)

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



飼育種類数は国内最多の約 1,200 種を誇り、多種多様な生きものに
出会える水族館。館内は 12 のゾーンに分かれており、順路がない
ため自由に見学することができます。

〒517-8517 三重県鳥羽市鳥羽 3-3-6

<https://aquarium.co.jp/>

(以 上)