

シェラトン都ホテル大阪 月見と秋の味覚を愛でる和のアフタヌーンティー 「Night 和 sweets ～和のアフタヌーンティー～」秋バージョン販売

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、日本料理 うえまちにて、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 ～和のアフタヌーンティー～」の秋バージョンを、平日のディナータイム限定で販売します。

ほっくりとした甘みの栗やさつまいも、いちじく、柿など、秋の味覚を優雅に味わう和のアフタヌーンティーです。お月見を演出するうさぎを模したスイーツをはじめ、シャインマスカットやピオーネなど、果物をたっぷりトッピングした「ココナッツゼリーと甘酒」や「カシス羊羹」など、和と洋を融合した新感覚のスイーツを、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盛り付けます。生ハムといちじく、柿と帆立貝など、創作手巻き寿司も一緒にお楽しみください。

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 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土） <各日 20 名様・平日限定>

【販売時間】 17:00～20:00 ※3 日前までにご予約ください。

【料 金】 お一人様 8,000 円

【メニュー】

- ・ウェルカムドリンク「和のカシスソーダ」※ノンアルコールもご用意しております。
- ・スイーツ
月見うさぎ / 名月丸十レモン蜜煮 / カシス羊羹 / スイートポテト / 柿餅 / 水羊羹 抹茶墨流し / 焼栗甘露煮 / 抹茶ロールケーキ / モンブラン / リンゴのパート・ド・フリュイ / いが栗風パイ / わらび餅（きなこ・抹茶） / 大阪城もなか（粒あんクリームチーズ） / ドライリンゴ入りたまご味噌マカロン / ココナッツゼリーと甘酒 / ぜんざいと塩昆布
- ・セイボリー
手巻き寿司（スモークサーモンといくら・生ハムといちじく・牛肉と舞茸・柿と帆立貝） / 長芋（梅・わさび）
- ・ドリンク
抹茶やジャスミン茶など、和スイーツに合わせたお茶を各種ご用意します。



※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。

※カウンター席を中心にご用意します。

※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 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>



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

（以 上）