
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】
おいしいコーヒーの淹れ方を学ぶ「コーヒーセミナー」
好評につき第 2 弾 開催決定

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、前回ご好評をいただいた「コーヒーセミナー」に続き、第 2 弾を 2026 年 10 月 22 日（木）に開催します。

前回のセミナーでは、キーコーヒー株式会社より講師をお招きし、コーヒーができるまでの過程や抽出方法など、コーヒーの基礎知識やおいしいコーヒーの淹れ方を紹介していただきました。第 2 弾となる今回は、コーヒーの楽しみ方をさらに広げるフードペアリングやコーヒーと健康について、分かりやすく解説する充実のプログラムです。

セミナー限定のオリジナルコースをお召し上がりいただいた後は、コーヒーのハンドドリップを実際に体験していただき、ご自身で抽出したコーヒーを味わっていただきます。また、キーコーヒー株式会社からご参加いただいた皆さまに、お土産もご用意しています。

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10月22日（木）
【時 間】受付 11:30～ / セミナー12:00～ / 食事 13:00～ / ハンドドリップ体験 14:10～
【会 場】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】12 名様

【セミナーの内容】

- ・コーヒー飲み比べ
- ・コーヒー豆の基礎知識（生産地、気候、栽培、生産処理など）
- ・コーヒーの焙煎、挽き目による味わいの違いについて
- ・コーヒーの抽出方法
- ・コーヒー豆の保存方法
- ・フードペアリング
- ・コーヒーと健康について
- ・ハンドドリップ体験

【コースメニュー】

- ・鯛と帆立貝のマリネ 焼き茄子とコンソメゼリー添え 柚子風味
- ・バターナッツかぼちゃのスープ 鶏肉のコンフィ添え
- ・舌平目のムニエル 栗のリゾット添え 水菜とセルバチコのクーリ
- ・ローストビーフ 温野菜添え ジューソース
- ・エスプレッソを纏ったビスキュイとマスカルポーネのムース
- ・コーヒーまたは紅茶

■ご予約受付開始日時

2026年8月21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）

※写真はイメージです。

※表示料金には、セミナー（コーヒー飲み比べ、ハンドドリップ体験含む）、お料理、お土産、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。

※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。

（以 上）