

シェラトン都ホテル大阪 カクテルの王様「マティーニ」がご褒美スイーツに 大人の夜を甘美に彩るデザートカクテルを期間限定で販売

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、レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）にて「マティーニ」にアレンジを加えたデザートカクテル「Velvet Martini Collection ～大人の夜を彩るデザートマティーニ～」を販売します。

秋の代表的なスイーツ「モンブラン」、甘酸っぱく艶やかな果実味が際立つ「カシス」、ほろ苦いエスプレッソとクリームが優美に重なり合う「ティラミス」をラインナップ。スタイリッシュな佇まいと濃厚で奥行きのある味わいが織りなす、一日の締めくくりにふさわしい大人のためのデザートカクテルです。

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

■概要

【販売期間】 2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

【販売時間】 17:00～23:00（L.O.22:30）

【商品概要】

- ・ オータム マティーニ 1,900 円
モンブランのような味わいを楽しめるデザートカクテル。
栗リキュールをベースに、ヘーゼルナッツリキュールと
生クリームを加え、キレのあるウォッカで全体の甘さを上品に
引き締めます。贅沢な素材のハーモニーが織りなす、極上の
リキッドドルチェをご堪能ください。
- ・ ワンダーベリー マティーニ 1,900 円
ドライジンベースに、深みのある甘酸っぱさが魅力のカシス
とトロピカルでジューシーなパイナップルジュースをブレンド
しました。仕上げのオレンジビターズが果実の甘美を引き締める、
洗練された一杯です。
- ・ ティラミス マティーニ 2,100 円
芳醇なエスプレッソとブランデーをベースに、奥深いコクのある
コーヒリキュール、リッチな風味のカカオリキュールを
ブレンドしました。濃厚でとろけるようなエッグリキュールを
加えることで、ティラミスに欠かせないマスカルポーネ
クリームのようななめらかさとコクを再現しました。



※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。

※写真は全てイメージです。

※特別メニューのため、割引および特典はご利用できません。

※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。

■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）

（以 上）