

シェラトン都ホテル大阪 昨年大好評の企画が今年も登場！ロンネフェルトティーを使用した オリジナルコース付ティーセミナー「クリスマスティーを楽しもう」開催

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 11 月 19 日（木）に、第 22 回ロンネフェルトティーセミナー「クリスマスティーを楽しもう」を開催します。

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト社」が認定するティーマスター・ゴールド 森 直樹氏をお招きし、紅茶の魅力を紹介する人気のティーセミナー。今回は、昨年開催時にご好評をいただいた、ティーセミナーの中で最も人気のあるクリスマスティー作りを体験していただきます。ヨーロッパのクリスマスの香りとして親しまれている「クローブ」など、さまざまなスパイスの香りや特徴を紹介し、紅茶とスパイスの香り確かめながら調合を体験していただきます。ご自身で調合されたオリジナルティーはお土産としてお持ち帰りいただき、香りがなじむ頃のクリスマスにお楽しみいただけます。

セミナー終了後は、ロンネフェルトのフレーバーティー「ストロベリーガーデン」が華やかに香る牛肉の煮込みなど、前菜からデザートまでロンネフェルトの茶葉の香りと味わいを引き出した、シェフ特製のオリジナルコースをご用意します。

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：06-6773-1097

■概要

【開催日】2026年11月19日（木）

【時 間】受付 11:30～ / セミナー 12:00～ / 食事 13:00～

【会 場】セミナー 3階 宴会場

食事 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】30 名様

【コースメニュー】

- ・ロンネフェルト「バイタルグレープフルーツ」香るゼリーのヴェール シーフードと野菜のマリネ
- ・ロンネフェルト「レッドフルーツ」の泡とかぶらのクリームスープ
- ・ロンネフェルト「ドゥードロップス」香る帆立貝ムースと鯛のオープン焼
- ・ロンネフェルト「ストロベリーガーデン」香る牛肉の煮込み
- ・ロンネフェルト「ブラクトフィー」香るアップルクランブル
- ・コーヒーまたは紅茶

<講師プロフィール>

ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド 森 直樹氏

飲食店企画会社などを経て、ロンネフェルト紅茶の日本総代理店へ入社。2004 年にロンネフェルト社認定のティーマスターとなる。ホテル、レストラン、カフェの紅茶トレーニング、メニュー開発などに携わりながら各地のホテル、カフェなどでティーセミナーを主催。

■ご予約受付開始日時

2026年9月18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（ティーテイスティング）、お料理（オリジナルコース）、お飲み物（ペーリングティー）、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。

※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。



SELECTED TEA SINCE 1823

ロンネフェルト

ロンネフェルト社は、1823 年に Johann Tobias Ronnefeldt 氏によって設立されたドイツの老舗紅茶ブランド。時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、その優れた品質と深い味わいで、伝統ある最高級ホテルはもちろん、世界中の人々に愛されています。

（以 上）