
シェラトン都ホテル大阪

【一夜限りの特別コース】シェフが仕掛ける伝統と革新の融合 「四川饗宴 ～麻・辣・香～ 四川三昧」を販売

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 11 月 8 日（日）に中国料理 四川にて、伝統的な四川料理にシェフ独自の感性と現代的なアプローチを加えた、一夜限定の特別コース「四川饗宴 ～麻・辣・香～ 四川三昧」を販売します。

本コースは、四川料理の代表的なメニューをシェフ独自の視点で再構築。シェフ渾身の「麻婆豆腐」、心温まる「水煮牛肉」、感性光る「担々麺」など、辛味・香味・旨みが一皿ごとに広がる、贅沢で特別な美食体験をお届けします。また、それぞれのお料理の魅力を最大限に引き立てる、アルコールのペアリングもご用意していますので、コースと合わせてお楽しみいただけます。

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 大庭 裕子
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-1097
E-mail: y-oba@miyakohotels.ne.jp

■概要

【日程】2026年11月8日（日）＜要予約＞

【時間】受付 17:30～ / ディナー18:00～

【料金】お一人様 20,000 円

アルコール ペアリング（シャンパン、ワイン、紹興酒、焼酎など）プラス 5,000 円

【メニューの一例】

・麻婆豆腐

多くのお客様に愛され続ける四川の人気メニュー。
シェフ自ら厳選した最高の香辛料を使用し、挽肉のジューシーな旨みと豆腐のなめらかな食感を引き出します。一口ごとに広がる麻（しびれ）と、じわじわと込み上げる奥深い辣（辛さ）のバランスが絶妙です。



・水煮牛肉

中国・四川省の代表的な郷土料理。にんにくや唐辛子などを炒めて香り付けをし、スープ、牛肉、白菜、里芋などを入れて煮込みます。ピリ辛で体がぽかぽか温まる一品です。



・担々麵

八角やシナモン、唐辛子など、数種類の香辛料をブレンドした四川オリジナルのラー油を使用。スープは鶏ガラと豚ガラをしっかりと煮込み、胡麻は味と香りが良い白胡麻をセレクトしました。ラー油、スープ、白胡麻が三位一体となり、麵にしっかりと絡みます。辛さの中にもマイルドでコクのある味わいをお楽しみいただけます。



※2名様より承ります。

※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。

※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。

※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。



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次（ながしま しんじ）

1984年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）入社。
2022年 中国料理 四川のシェフに就任。

伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般の調理法を取り入れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を盛り込んだ「シェフおまかせコース」など洗練された料理が多くのお客様から好評をいただいている。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 中国料理 四川

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1274

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

（以 上）