

シェラトン都ホテル大阪 《ホリデーシーズンを彩る美食の饗宴》クリスマス限定メニュー登場 「世界三大珍味」を堪能する創作フレンチディナーや 昨年大好評の「ザ・マッカラン」一夜限定イベントを開催

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 12 月 1 日（火）から順次、クリスマスシーズンを華やかに彩る特別メニューを、レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）および中国料理 四川にて提供します。

レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）では、カジュアルにフェスティブ気分を楽しめるランチから世界三大珍味を贅沢に組み込んだディナーまで、クリスマスを彩る充実のラインナップをお届けします。また、シャンパンやカクテルなどをフリーフローで楽しめる、クリスマスパーティーにおすすめのプランや聖夜にぴったりの赤いカクテルもご用意します。

中国料理 四川では、昨年開催時に大好評を博した「ザ・マッカラン コラボレーションナイト」を今年も一夜限定で開催。世界的ウイスキー「ザ・マッカラン」ブランドアンバサダーの GAKU 氏を再び招聘します。

詳細は別紙をご参照ください。



レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）「クリスマスディナー」

< 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

レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

クリスマス ランチ&ディナー

ひと皿ごとにシェフのこだわりが詰まった、テーブルを華やかに彩る創作フレンチのコースです。

【提供期間】 2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

<ランチ>

【提供時間】 11:30～14:30

【料 金】 お一人様 12,000 円

【メニュー】

サンタの帽子に見立てたずわい蟹のエフィロッシュ
なめらかな赤ピーマンのエスプーマ / フォアグラ
入り パテ・アンクルート / きこのクリームスープ
ココナッツ風味のカプチーノ / 舌平目のヴィエノ
ワーズと海老のソテー ～聖夜を彩る三色ソースの
マリアージュ～ / 牛フィレ肉とマッシュルーム風味の
オランダーズ焼 芳醇な黒トリュフのペリグーソース /
ベリーのヴァシュラン / コーヒー



<ディナー>

【提供時間】 17:00～21:00 (L.O.20:00)

【料 金】 お一人様 18,000 円

【メニュー】

にんじんのムースリーヌ 雲丹と琥珀に輝くジュレ
～聖夜の灯火～ / タスマニア産スモークサーモンと
ノエルカラーの菜園風 キャビアのプレッシューズと
ポテトのパンケーキ添え / コンソメ・ドゥーブル
パイ包み焼 / 甘鯛のあられ焼とはまぐりのブルギ
ニョン風 春菊のクーリ 白銀のベールを纏わせて
/ 国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風
芳醇な黒トリュフのペリグーソース / ベリーの
ヴァシュラン / コーヒー



クリスマスナイトカフェ×肉バル ペアプラン

シャンパンやカクテルなどのフリーフローをセットにした、クリスマスパーティーや女子会の利用におすすめのプラン。アトランティックサーモンのスモークや牛肉のグリエなど、お酒によく合うお料理とケーキプレートをご用意します。ノンアルコールドリンクも豊富に取り揃えておりますので、お酒が苦手な方も安心してお楽しみいただけます。

【提供期間】 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）
※前日までにご予約ください。

【提供時間】 17:00～20:30 ※2 時間制

【料 金】 お一人様 14,000 円 ※2 名様より承ります。

【メニュー】

- ・アペリティフカクテル ※ノンアルコールもご用意しております。
- ・お料理 ※お料理は大皿で提供します。
アトランティックサーモンのスモーク / シャルキュトリーヴァリエ / 牛肉のグリエ 赤ワインソース / シーフードスパゲッティ“ペスカトーレ” / ケーキプレート
- ・お飲み物 (フリーフロー / 90 分)
シャンパン / ワイン (赤・白) / カクテル / ビール / ウイスキー
ノンアルコールドリンク (20 種類以上)



※12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）のご利用については 12 月 16 日（水）までにご予約ください。
※特別プランのため、割引および特典はご利用いただけません。

クリスマス カクテル「レオナルド・ルミエール」

フランス産の高級ベリー系リキュール「シャンボールリキュール」に、フレッシュいちごとシャンパンを贅沢に合わせたクリスマス限定のプレミアムカクテル。グラスの中で煌めくルビー色と甘美なアロマがクリスマスの夜をロマンチックに演出します。



【提供期間】 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

【提供時間】 17:00～23:00（L.O.22:30）

【料 金】 2,300 円

■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）

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

中国料理 四川

クリスマスディナー ～聖誕節宴席～

サンタクロースやツリーに見立てた野菜などを随所に散りばめた、見た目も華やかなクリスマス限定のコース。シングルモルトの最高峰とされるシェリー樽で熟成された上質のウイスキー「ザ・マッカラン」とのペアリングもご用意します。



【提供期間】 2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

【提供時間】 17:00～21:00（L.O.20:00）

【料 金】 お一人様 20,000 円 ※2 名様より承ります。
ザ・マッカラン ペアリング プラス 10,000 円

【メニュー】

冷菜盛り合わせ（クラゲ、よだれ鶏、焼豚、長芋の紹興酒漬け、豚耳のピリ辛和え） / 海の幸と干し海老、こかぶ入りスープ / 和牛もも肉のロースト オイスターソース / 北京ダックと海老すり身のトースト揚げ / 黒酢酢豚 / 麻婆豆腐 / メロン / 胡麻団子



ザ・マッカラン コラボレーションナイト <要予約>

「ザ・マッカラン」ブランドアンバサダーの GAKU 氏をお招きし、中国料理 四川シェフ 永島とともに、ウイスキーの魅力やお料理との相性などをご紹介します。国内では数少ない貴重な機会に、美食とウイスキーが奏でる至高のひとときをご体感ください。

【日時】 2026 年 12 月 20 日（日）18:00～

【料金】 お一人様 20,000 円 ※2 名様より承ります。
ザ・マッカラン ペアリング プラス 10,000 円

■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>

※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。

※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。

（以 上）