

報道関係各位

株式会社近鉄・都ホテルズ 〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55 TEL: 06-6774-7658 FAX: 06-6774-0022 2024年8月22日

No.SMO-26-2024

# シェラトン都ホテル大阪 「世界の宝石」瀬戸内海の魚やオリーブ牛を満喫 「香川県」とコラボレーション実施

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、香川県とコラボレーションを 実施し、2024年10月1日(火)から11月30日(土)までの期間、日本料理 うえまちにて、香川県 の美味しい食材を使用したグルメフェアを開催します。

「黄綬褒章|や「現代の名工|など数々の受賞歴をもつ日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫正治が、 「世界の宝石」とも称される瀬戸内海で獲れた魚やオリーブ牛、オリーブハマチなどを堪能できる会席 をはじめ、香川県産の小麦を使用したコシのある麺に伊吹島のいりこを使用した出汁がしっかりと絡む 讃岐うどんをご用意します。香川の地酒が味わえるお得な「ペアリング ドリンク」もご用意していま すので、会席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

# 「世界の宝石」瀬戸内海 美食の饗宴 <要予約>

【日程】2024年10月18日(金)・19日(土)

【時間】17:00~21:00(L.O.19:30)

【料金】お一人様 23,000 円 ペアリングドリンク(香川県の地酒一合) プラス 2,000 円

#### 【献立】

- ・ 先附 (胡桃豆腐)
- ・前彩(柿なます、紅葉和えなど)
- ・土瓶蒸し (松茸、鱧)
- ・造り (オリーブハマチ)
- ・亦(伊勢海老洗い、天然鯛作り、本まぐろ)
- ・焚合せ(海老芋含め煮など)
- ・焼物(オリーブ牛、喜知次)
- ・松茸フライ
- ・酢の物(菱蟹オリーブ酢掛け)
- ・伊勢海老袱紗味噌仕立て
- ・土鍋炊きご飯(松茸、鱧)
- ・果実と和菓子

※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。



## さぬきの夢 姫会席

【期間】2024年10月1日(火)~11月30日(土)

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

【料金】お一人様 10,000 円

#### 【献立】

- · 先附 (胡桃豆腐)
- ・吸物(真薯)
- ・和風カルパッチョ (オリーブハマチ、鯛、サーモン、いくら)
- ・蓋物(紅葉芋など)
- ・焼八寸(オリーブハマチ、柿なます、紅葉和え、袱紗焼き)
- ・蟹茶碗蒸し
- ・揚げ物(海老ときのこのかき揚げ、いか紅葉揚げ、帆立貝柱 磯辺揚げ)
- ・讃岐うどん
- ・大阪寿司
- ・豆乳ゼリー

# 讃岐うどん膳 <平日限定>

【期間】2024年10月1日(火)~11月30日(土)

【時間】11:30~14:30

【料金】お一人様 3,200 円

#### 【献立】

- ・小鉢
- 讃岐うどん
- 揚げ物

(オリーブ地鶏の天ぷら、さつま芋かき揚げ、きのこかき揚げ)

・大阪寿司 (押し寿司、太巻き寿司)





### 日本料理 うえまち 料理長 茅ヶ迫 正治(かやがさこ まさはる)

1975 年 4 月 都ホテル京都(現 ウェスティン都ホテル京都)京料理「浜作」に入社。1985 年 9 月 都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪)開業に伴い入社し、日本料理「都」を担当。2004 年 4 月日本料理 料理長に就任。日本調理師連合会より師範状を授与される。2010 年 山蔭流包丁道師範取得。2015 年 4 月 志摩観光ホテル 和食総料理長を兼務し、5 月 26 日・27 日に開催された「G7 伊勢志摩サミット 2016」のワーキング・ランチを担当。

#### 【受賞歴】

2002年3月 大阪府料理業生活衛生同業組合 理事長賞

2008年2月 社団法人日本調理師会 会長表彰

2009 年 11 月 大阪府知事表彰「調理関係功労者賞」表彰

2010年11月 厚生労働大臣表彰「調理師関係功労者賞」表彰

2011年3月 全国日本調理技能士会連合会 会長賞

2012年11月 大阪府知事表彰 大阪府優秀技能者「なにわの名工」受賞

2013年5月 公益社団法人関西経済連合会 会長賞状

2017年11月 厚生労働大臣表彰 卓越した技能者「現代の名工」受賞

2020年4月「黄綬褒章」受章

#### ※写真はイメージです。

※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。

#### ■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 日本料理 うえまち 営業時間 11:30~14:30 / 17:00~21:00 (L.O.20:30) 定休日 月曜日 (祝日の場合は営業) TEL 06-6773-1253

Web 予約 https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-uemachi/reserve

(以 上)