

News Release

令和6年9月4日
香川県交流推進部県産品振興課内
(一財)かがわ県産品振興機構
担当 吉田・稲田 (内線3572)
087-832-3387

シェラトン都ホテル大阪「日本料理うえまち」と 「香川県」がコラボレーションしたフェアを開催！

一般財団法人かがわ県産品振興機構と香川県は、シェラトン都ホテル大阪と連携し、2024年10月1日（火）から11月30日（土）の期間、同ホテル内のレストラン「日本料理 うえまち」において、ホテルと香川県がコラボレーションしたメニューを展開するフェアを開催します。

オリーブ牛や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など、県産食材を使用したメニューを提供します。

1 期間 令和6年10月1日（火）～令和6年11月30日（土）

昼食 11:30～14:30

夕食 17:00～21:00（ラストオーダー20:30）

2 場所 シェラトン都ホテル 日本料理 うえまち

大阪府大阪市天王寺区上本町6-1-55 3F

TEL：06-6773-1253



3 概要

(1) 期間を通じたコラボレーションメニュー

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（ラストオーダー20:30）

【料金】お一人様10,000円（税込）

【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、サーモン、鯛、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＜伊吹いりこ＞
- ・大阪寿司
- ・豆乳ゼリー



【裏面もご確認ください】

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（税込）

【献立】

- ・小鉢
- ・讃岐うどん（伊吹いりこ）
- ・揚げ物（オリーブ地鶏の天ぷら、
さつま芋、きのこかき揚げ）
- ・大阪寿司（押し寿司、太巻き寿司）



(2) 期間限定特別メニュー

「世界の宝石」瀬戸内海 美食の饗宴（要予約）

【日程】 10月18日（金）・19日（土）

【時間】 17:00～21:00（ラストオーダー19:30）

【料金】 お一人23,000円（税込）
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、オリーブサーモン）
- ・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



※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニューを変更する可能性があります。

※下線部は香川県食材

4 ご予約先

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）※10月より月曜日も営業再開いたします。

TEL 06-6773-1253

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

（シェラトン都ホテル大阪のフライヤーを参考添付いたします。）



SHERATON
Miyako Hotel Osaka

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



2024年 10月1日 (火) ~11月30日 (土)

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いたします。



さぬきの夢 姫会席

- 【献立】
- ・先附 (胡桃豆腐) ・吸物 (真薯)
 - ・和風カルパッチョ (オリーブハマチなど)
 - ・蓋物 (紅葉芋など)
 - ・焼八寸 (オリーブハマチ、柿なますなど)
 - ・蟹茶碗蒸し
 - ・揚げ物 (海老ときのこのかき揚げなど)
 - ・讃岐うどん ・大阪寿司 ・豆乳ゼリー
- お1人様 ¥10,000



讃岐うどん膳 <平日限定>

- 11:30~14:30
- 【献立】
- ・小鉢
 - ・讃岐うどん
 - ・揚げ物 (オリーブ地鶏の天ぷらなど)
 - ・大阪寿司 (押し寿司、太巻き寿司)
- お1人様 ¥3,200

「世界の宝石」瀬戸内海 美食の饗宴 <要予約>

10月18日 (金)・19日 (土) 17:00~21:00 (L.O.19:30)

- 【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

お1人様 ¥23,000 ペアリングドリンク (香川県の地酒一合) プラス¥2,000

※特別メニューのため、割引および特典はご利用いただけません。

※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%)が含まれております。
※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。
※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。



3F 日本料理 うえまち
TEL.06-6773-1253

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

オンライン予約



シェラトン都ホテル大阪

〒543-0001 大阪市天王寺区上本町6-1-55

6-1-55 Uehommachi, Tennoji-ku, Osaka 543-0001, Japan TEL.06-6773-1111 FAX.06-6773-3322 www.miyakohotels.ne.jp/osaka/