

シェラトン都ホテル大阪 総料理長

橋本 徹<sup>うま</sup>がお届けする「**美し国 三重**」フレンチ

ご予約  
受付中

2018.2/23 **金** ~ 25 **日**

要予約

*Umashikuni Mie  
French*

橋本 徹 (ハシモト トオル)

1960年生まれ。  
高校卒業後、大阪市内のホテルで  
修業を経て、1985年都ホテル大阪  
(現シェラトン都ホテル大阪)に入社。  
歴代4名の総料理長の薫陶を受け、  
2006年宴会料理シェフに就任。  
2015年シェラトン都ホテル大阪  
総料理長に就任。



写真はイメージです。

*Lunch Menu*

- ・みえジビエときんこ芋のテリーヌ
- ・伊勢海老のビスクスープ
- ・メイン (下記より一品お選びください。)  
（マハタのソテー 伊勢黒米のリゾット あおさのソース  
三重県産国産牛フィレステーキ 県産野菜を添えて
- ・三重県産苺のヴァシュラン仕立て
- ・コーヒー
- ・三重大豆風味のパン

*Dinner Menu*

- ・伊勢まだいと鮑、サザエ等 豊かな三重の海で育った海の幸のセルクル  
五ヶ所みかんとジャバラのソース
  - ・みえジビエ (猪) ときんこ芋のテリーヌ 鈴鹿山系のキノコと胡桃の香り
  - ・伊勢海老のビスクスープ
  - ・マハタのソテー 伊賀黒米のリゾット あおさ風味のソース
  - ・紀宝町マイヤーレモンのシャーベット
  - ・黒毛和牛フィレ肉ステーキ 大台ヶ原山地の山葵と松阪赤菜のピクルス添え
  - ・せとかとフロマージュブランのムース せとかのマルムラードとシャーベット
  - ・コーヒーと小菓子
  - ・三重大豆風味のパン
- ※メニューは変更になる場合がございます。  
※お申込みの際、食品アレルギーのある方はお申し出ください。

2F レストラン&ラウンジ **eu** (ゆう)

ランチ 11:30 ~ 14:30 お1人様 ¥6,000  
ディナー 17:00 ~ 21:00 お1人様 ¥12,000

◆ワインマリアージュセット ¥4,000 (シャンパン・白・赤ワイン)

シャンパン (Martivey Brut)  
白ワイン (Domaine Guiberteau Saumur Blanc)  
赤ワイン (Domaine Guiberteau Saumur Rouge)

ご予約・お問い合わせ

**eu**  
ゆう

レストラン&ラウンジ **eu** (ゆう)

6:30 ~ 24:00

TEL.06-6773-1245 (直通)

※記載の金額には税金・サービス料が含まれております。 ※特別メニューのため、割引・特典はご利用いただけません。



Sheraton®

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/