



Sheraton®

MIYAKO HOTEL
OSAKA

News Release

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

報道関係各位

2018年2月2日

シェラトン都ホテル大阪 No.13-035-2017

シェラトン都ホテル大阪

「三重県フェア」開催

シェラトン都ホテル大阪(所在地:大阪府大阪市天王寺区上本町 6-1-55)では、2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)の期間、館内レストラン 5 店舗にて「三重県フェア」を開催いたします。三重県の食材を使用した料理やスイーツ、三重県のご当地グルメを存分にお楽しみいただけるフェアです。

三重県フェア概要

【期間】2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)

※バイキング&カクテルラウンジ トップ オブ ミヤコは、4月27日(金)まで。

■バイキング&カクテルラウンジ トップ オブ ミヤコ



手こね寿司



とんてき



《ランチ限定》アサリのスパゲッティ



伊勢茶のスイーツ(パウンドケーキ、ムース、ゼリー)

【時間】ランチタイム 11:30～15:00(土・日・祝日は90分制)

ディナータイム 17:30～21:00

【料金】ランチbuffet 3月/大人3,000円 小学生1,500円 幼児(4歳以上)700円
4月/大人3,200円 小学生1,600円 幼児(4歳以上)800円
ディナーbuffet 平日 大人4,600円 小学生2,400円 幼児(4歳以上)1,000円
(土・日・祝日は大人プラス200円、小学生プラス100円)

【メニュー例】

◇ランチ・ディナー共通メニュー

鯉のカルパッチョ/豆腐の磯辺揚げ/白身魚のソテー あおさ風味ソース/とんてき/ぶりと海藻の
しゃぶしゃぶ/手こね寿司/山菜そば/伊勢茶入りパウンドケーキ/伊勢茶のムース など

◇ランチ限定メニュー

牛ランプ肉のローストビーフ/アサリのスパゲッティ

◇ディナー限定メニュー

グリーンピースのゼリー 生ハム添え/アサリと菜の花の白ワイン蒸し/牛肉のステーキ

【ご予約・お問い合わせ】

シェラトン都ホテル大阪 21階 バイキング&カクテルラウンジ トップ オブ ミヤコ

営業時間:11:30～15:00/17:00～23:00

TEL:06-6773-1279

■中国料理 四川

伊勢海老や伊勢赤どりなど三重県を代表する食材を、チャイニーズテイストでお楽しみください。



伊勢海老の姿蒸し チリソース添え



伊勢赤どり もも肉の冷菜 ガーリックソース

【時間】11:30～14:30/17:00～21:30

【メニュー例・料金】

- ◇鱈の揚げ焼 甘酢ソース 1,800円
- ◇伊勢赤どり もも肉の素揚げ 山椒塩がけ 3,300円
- ◇伊勢赤どり もも肉の冷菜 ガーリックソース 3,500円
- ◇三重県産 牛フィレ肉の湯引き ピリ辛醤油ソース 3,000円
- ◇伊勢海老の姿蒸し チリソース添え 6,500円

※その他、多数のメニューをご用意しております。

【ご予約・お問い合わせ】

シェラトン都ホテル大阪 3階 中国料理 四川

営業時間:11:30～14:30/17:00～21:30

TEL:06-6773-1274

■レストラン&ラウンジ eu(ゆう)

【時間】11:30～21:00

【メニュー・料金】

◇伊勢赤どりと茸のテリーヌ 伊勢茶のソースで
1,700 円

伊勢赤どりと茸の旨みが詰まったテリーヌを、風味豊かな伊勢茶のソースでお召し上がりください。

◇三重県産 鯛のグリル スープ仕立て 焼リゾット添え
2,300 円

ふきのとうの焼リゾットにグリルした三重県産の鯛をのせ、貝類のエキスで仕上げたソースを流しました。竹の子やふきのとうの天ぷらなどを添えた春の一品です。

◇三重県産 豚肩ロース肉とプルーンの煮込み
各種野菜添え 1,900 円

三重県産の豚バラ肉をプルーンと赤ワイン、バルサミコ酢でじっくり煮込み、柔らかく仕上げました。プルーンの甘みと赤ワイン、バルサミコ酢の酸味が絶妙です。

◇伊賀牛ロース肉のステーキ 赤ワインソース 9,500 円

伊賀牛の旨みをシンプルに味わっていただけるステーキ。色鮮やかな野菜とともに召し上がりください。

◇三重県産 アサリのボンゴレ・ピアンコ 2,000 円

三重県産の大粒のアサリを使用し、アサリの濃厚な旨みを存分にお楽しみいただける pasta です。

【ご予約・お問い合わせ】

シェラトン都ホテル大阪 2階 レストラン&ラウンジ eu(ゆう)

営業時間:6:30～24:00

TEL:06-6773-1245



■日本料理 うえまち

日本酒との相性が抜群の真珠貝のぬた和え、風味豊かなあおさ麺のにゅうめん、濃厚で甘みがあるひおうぎ貝を使った炊き込みご飯をご用意いたしました。

【時間】11:30～14:30 / 17:00～21:30

【メニュー・料金】

◇真珠貝のぬた和え 1,200 円

◇あおさ麺のにゅうめん 1,800 円

◇ひおうぎ貝とあおさの炊き込みご飯 1,800 円

三重県の地酒

◇純米大吟醸 半蔵 (一合)1,800 円

◇純米大吟醸 瀧自慢 (一合)1,800 円

【ご予約・お問い合わせ】

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 / 17:00～21:30

TEL:06-6773-1253



■カフェ&グルメショップ カフェベル



【時間】8:00～20:00

【メニュー・料金】

◇フロマージュ シトロン 420 円

レモン風味のクロカンの上に、レモンのガナッシュを入れたクリームチーズのムースをのせました。

◇ムース シトロン 420 円

ふんわり焼き上げたスポンジとレモンのムースを層にし、レモン形の可愛いマカロンをトッピングしました。

◇三重県産のレモンを使ったパウンドケーキ 2,500 円

パウンド生地にレモンのコンフィを混ぜ、しっとり焼き上げました。あっさりした味のパウンドケーキとシャリシャリとした食感の甘いグラスアローが絶妙です。

◇あおさのラスク 450 円

伊勢志摩の特産品で風味豊かなあおさとバターのコクが絶妙なラスクです。

【ご予約・お問い合わせ】

シェラトン都ホテル大阪 中 2 階 カフェ&グルメショップ カフェベル

営業時間:8:00～20:00

TEL:06-6773-5582

※料金には消費税・サービス料が含まれております。

※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場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し出ください。

<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



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp>

シェラトン都ホテル東京
津 都ホテル
海辺ホテル プライムリゾート賢島
新・都ホテル
シェラトン都ホテル大阪
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
(旅館) 賢島宝生苑
都ホテル ロサンゼルス

岐阜都ホテル
志摩観光ホテル
ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩
ホテル近鉄京都駅
大阪マリオット都ホテル
都ホテルニューアルカイク
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

四日市都ホテル
ホテル志摩スペイン村
ウェスティン都ホテル京都
奈良ホテル
天王寺都ホテル

神戸北野ホテル

青蓮寺レークホテル

奈良・春日奥山月日亭

橿原観光ホテル