

シェラトン都ホテル東京 都心のテラスで石垣島の焼肉を堪能 焼肉スタイル BBQ

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、2022年5月1日（日）から10月30日（日）まで、カフェ カリフォルニアのテラス席にて焼肉スタイルのBBQを販売します。毎年恒例の「オープンテラス BBQ」のメニュー内容を一新し、今年は石垣島で人気の焼肉店「石垣島きたうち牧場」より伝授された本場さながらのメニューをご用意します。美しい海と自然豊かな八重山諸島で生まれた希少銘柄「八重山郷里牛」をはじめ、キムチやナムル、スープ、お食事、デザートのアイスなど、沖縄気分をお楽しみいただけます。



焼肉スタイル BBQ イメージ

<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東京 マーケティング部
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-3132
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

別紙

■石垣島きたうち牧場プロデュース 焼肉スタイル BBQ

【販売期間】2022年5月1日（日）～10月30日（日）

【販売時間】平日 18:00～22:00（最終入店 19:30）
土日・祝日 1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～21:30

【販売店舗】1階 カフェ カリフォルニア

【メニュー】ディナーコース フリードリンク付き

・美笑牛コース 7,000円

美笑牛5種盛り合わせ、キムチ盛り合わせ

・美笑牛と八重山郷里牛コース 9,000円

美笑牛3種、八重山郷里牛2種盛り合わせ、
キムチ盛り合わせ

・八重山郷里牛コース 11,000円

八重山郷里牛5種盛り合わせ、キムチ盛り合わせ

・オプションメニュー

シーフード盛り合わせ 3,000円 / 沖縄県産車海老 1,500円

キムチ盛り合わせ 600円 / ナムル盛り合わせ 800円 /

海ぶどうの海藻サラダ 1,300円 / クッパ 900円 /

ブルーシールアイス 300円 / 島キャンディ 350円 ほか

・フリードリンク

生ビール、ノンアルコールビール、赤・白ワイン、

カクテル各種、ソフトドリンク各種 ほか

※土日・祝日はランチタイムオープンいたします。

営業時間：12:00～15:00（最終入店 13:30）

※大雨、強風の場合は店内にて BBQ スタイルのお食事をご用意いたします。



協賛：アサヒビール株式会社

協力：石垣島きたうち牧場 / 一般社団法人沖縄観光コンベンションビューロー

■ご予約・お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 1F カフェ カリフォルニア

営業時間 11:30～22:00

TEL：0120-95-6661

※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。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、
新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、
営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。