SHERATON
Miyako Hotel Tokyo

AUTHENTIC TIME

シェラトン都ホテル東京　5-6 2022

清々しい
四川の初夏だより

5月1日（日）～ 6月30日（木）

冷やし担々麺

¥3,000

四川特性の胡麻味噌と辣油の旨辛な味わいにカボスの酸味を効かせました。この季節にぴったりの爽やかな風を感じる夏の新メニューです。

ジンジャーチキンのパクチー炒飯

¥3,000

生姜でさっぱりと仕上げた鶏肉の炒飯に、香り高いパクチーをたっぷりと。見た目、香り、味の三重奏をご堪能ください。

メロン杏仁豆腐

大 ¥7,200（4～6名様）　小 ¥5,400（2～3名様）

今や中国料理　四川の初夏の風物詩となった、メロンを1個丸ごと贅沢に愉しめるフォトジェニックな杏仁豆腐が今年も登場。

ご予約・お問い合わせ
中国料理　四川　T 0120 95 6662　昼食 ： 11:30 AM～2:00 PM　夕食 ： 5:00 PM～10:00 PM（L.O.9:30 PM）

フレッシュメロンは
大人の嗜み

果肉と一緒に愉しむモヒート、ヘンドリックスジンを合わせたマティーニ、クリーミーなグラスホッパー。フレッシュメロンの緑が美しい3種のカクテルをご用意。

フレッシュメロンカクテル　各 ¥2,300

左）メロンモヒート
中）メロンマティーニ
右）メロングラスホッパー

アイラ・シングルモルト・ウイスキー オクトモア

グラス ¥3,300～

ご予約・お問い合わせ
メインバー　M BAR　T 0120 95 6638　7:00 PM～12:00 AM　定休日：日曜日（5月8日（日）～）

新緑の眺めと抹茶の味わいと
シェラトン都ホテル東京×宇治園

5月1日（日）～ 6月30日（木）

シェラトン都ホテル東京と宇治園のコラボレーションが実現。香り高い抹茶をふんだんに使用した抹茶スイーツをご用意しました。窓先に広がる庭園の新緑を眺めながら味わうひとときをお楽しみください。

抹茶モンブラン【平日限定】5/9～

¥1,800　ドリンクセット ¥2,900

石臼で挽いた京都府産100%の一番茶のみを使用した濃厚な抹茶クリームのモンブラン。パティシエが、お客様の目の前で仕上げます。

抹茶アフタヌーンティー

お1人様 ¥5,830　※2時間制

抹茶のガナッシュやわらび餅、セイボリーの茶そばなど、和素材と洋風アレンジのコラボレーションアフタヌーンティー。お1人様に1パック、宇治園1番人気の緑茶「小佳女」のティーバッグをプレゼント。

抹茶黒蜜パルフェ【平日10食限定】5/9～

¥2,000　ドリンクセット ¥3,100

昔懐かしいクリーム白玉あんみつをモチーフに、抹茶と生クリーム、チョコレートを合わせて洗練されたパルフェに仕上げました。

抹茶ティラミス

¥900　ケーキセット ¥2,000

軽めに仕上げた抹茶とマスカルポーネのムースに、抹茶シロップをたっぷりしみ込ませたしっとり食感の抹茶生地をあわせたティラミス。庭園と和柄をイメージして仕上げました。

左）千利休　右）抹茶のスプモーニ

¥2,000　¥1,480

抹茶の苦味とグレープフルーツの酸味が爽やかなスプモーニ、ミルキーで口当たりの良い千利休。抹茶リキュールが香り立つ大人の2品。

ご予約・お問い合わせ
ロビーラウンジ　バンブー　T 0120 95 6663　10:30 AM～9:00 PM

石垣島の焼肉を白金の杜で堪能

石垣島きたうち牧場プロデュース 焼肉スタイルBBQ

5月1日（日）～10月30日（日）

沖縄・八重山諸島で生まれ、シルクのような食感とコク、澄み切った香りが特長の希少銘柄「八重山郷里牛」の焼肉スタイルBBQが登場。
焼肉のタレをはじめキムチやナムル、スープまで地元の「石垣島きたうち牧場　浜崎本店」より伝授された本場の味を、オープンテラスでお愉しみください。

6:00 PM～10:00 PM（最終入店 7:30 PM）
土・日・祝日は2部制：1部 5:00 PM～7:00 PM／ 2部 7:30PM～9:30 PM

ディナーコース（フリードリンク付き）　大人　¥7,000～　小学生　¥4,000

土・日・祝日はランチタイムもオープン

12:00 PM～3:00 PM（最終入店 1:30 PM）
ランチコース　お1人様¥4,000

ご予約・お問い合わせ
カフェ　カリフォルニア　T 0120 95 6661

昼食 Lunch ：11:30 AM～2:00 PM（土・日・祝日 ～3:00 PM）
夕食 Dinner ：6:00 PM～10:00 PM (L.O.9:30 PM)　　定休日：月曜日

季節のおすすめ

ランチ　¥8,000～
ディナー　¥25,000～

11:30 AM～3:00 PM／5:00 PM～10:00 PM
定休日：火・水曜日

初夏のおまかせ

ランチ　¥12,000
ディナー　¥30,000

12:00 PM～3:00 PM／6:00 PM～10:00 PM
定休日：火・水曜日　　ランチは土・日・祝日のみ

ご予約・お問い合わせ
鉄板焼 しろかね／鮨 白金 さえ乾 T 0120 901 241　11:30 AM～10:00 PM

Food Event

MIYAKO Chef Seminar vol.1 スイーツセミナー

5月31日（火）11:30 AM～1:00 PM
¥5,000

「免疫力を高めよう！」をテーマに、乳酸菌を使ったスイーツ2品をご紹介します。

ご予約はこちらから

お問い合わせ　イベント係　T 0120 95 6667

中国薬膳料理を楽しむ 四川賞味会

6月22日（水）6:00 PM ～
¥20,000

中国料理の基礎でもある薬膳料理を取り入れたお料理全8品のコースをフリードリンクとともにお楽しみください。

ご予約・お問い合わせ　中国料理 四川 T 0120 95 6662

※料金には消費税・サービス料10%が含まれております。
※食品アレルギーのある方はお申し付けください。
※食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。
※掲載の写真はイメージです。

シェラトン都ホテル東京　東京都港区白金台 1-1-50
T 03 3447 3111
www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/

新型コロナウイルスの感染拡大の状況によりレストラン＆バーの営業が変更・休止となる場合やメニュー内容が変更になる場合がございます。詳細はホームページにて随時ご案内いたしますので、ご確認ください。

facebook.com/**sheraton.miyako.tokyo**
instagram.com/**sheratonmiyakotokyo_official**

株式会社近鉄・都ホテルズ発行（通巻307号）