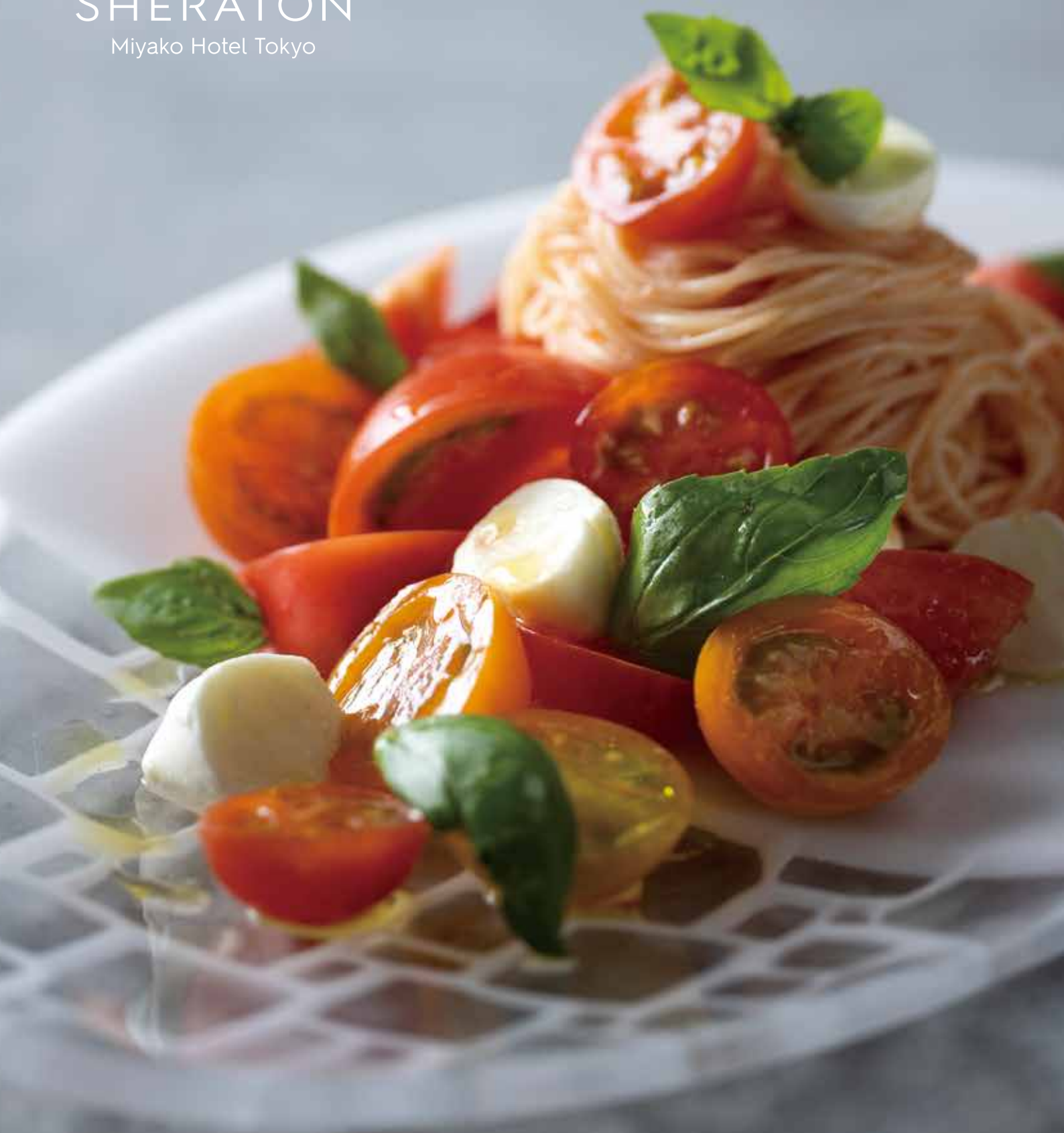




SHERATON

Miyako Hotel Tokyo



AUTHENTIC TIME

シェラトン都ホテル東京 7-8 2022



白金の杜 夏いちごとの出会い

今やシェラトン都ホテル東京の夏の風物詩となった、7月から旬となる希少な国産いちご“大谷夏いちご”を使用したメニューをぜひご賞味ください。

夏いちごのアフタヌーンティー ※2時間制
お1人様 ¥5,830 2:00 PM～6:00 PM
ムースやパイロールなどのスイーツに加え、セイボリーでも夏いちごを満喫できる、まさにいちご尽くしなアフタヌーンティーです。



夏いちごのパルフェ [平日10食限定]
¥2,800 ドリンクセット ¥3,900
いちごリキュールを効かせたフォトジェニックな大人のパルフェをどうぞ。



夏いちごのミルクかき氷 [平日限定]
¥2,000 ドリンクセット ¥3,100
ふわふわの食感と軽い口どけのミルク氷にジューシーないちごソースを合わせました。

ご予約・お問い合わせ ロビーラウンジ パンブー T 0120 95 6663



夏いちごの杏仁豆腐
¥1,700
なめらかな杏仁豆腐と甘酸っぱい夏いちごのコラボレーションをお楽しみください。



夏いちごのクリームソーダ
¥2,630
見た目も可愛い、夏いちごの果肉はじける甘酸っぱいクリームソーダです。

ご予約・お問い合わせ
中国料理 四川 T 0120 95 6662

ご予約・お問い合わせ
ロビーラウンジ パンブー T 0120 95 6663



夏いちごのカクテル
¥2,200～
いちごの甘さと爽快感が口の中に広がる4種のカクテルが夏の夜を華やかに彩ります。

ご予約・お問い合わせ
メインバー M BAR T 0120 95 6638

冷たく、ときに熱く 炎暑を凌ぐ食の魔法

7月1日(金)～8月31日(水)

冷製パスタランチ
¥2,800～

3種のトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ風、水茄子と炙り鰻の味わいを香味野菜が引き立てる和風パスタなど、4種の冷製パスタから一品お選びいただける見た目も涼やかなランチコースをご用意いたしました。

ご予約・お問い合わせ 定休日：月曜日(祝日を除く)
カフェ カリフォルニア T 0120 95 6661



五目入り冷やし翡翠麺
¥3,200

彩り豊かな具材や緑が鮮烈な翡翠麺を、酸味と辛味が絶妙な冷汁に絡めて。外の暑さを忘れさせてくれる一品です。

ご予約・お問い合わせ
中国料理 四川 T 0120 95 6662



桃と磯つぶ貝の冷製カッペリーニ
「白金」コースより
¥35,000

鉄板焼ディナーコースの前菜として、つぶ貝の風味と食感の中に桃の甘さと瑞々しさが際立つ冷製カッペリーニをご提供。

ご予約・お問い合わせ 定休日：火・水曜日(祝日を除く)
鉄板焼 しろかね T 0120 901 241



旬を迎える天然黒鮪 ランチ¥8,000～ ディナー¥25,000～
旨味豊かな旬の天然黒鮪に、フレンチではお馴染みのサバイオンソースや和風の木の芽味噌をからめました。鉄板焼×フレンチ×和が融合した一皿です。
※「白金」コース、アラカルトでご利用。

ご予約・お問い合わせ
鉄板焼 しろかね T 0120 901 241 定休日：火・水曜日(祝日を除く)



夏のおまかせ ランチ¥12,000 ディナー¥30,000
赤酢のシャリで旬を味わう握りや季節を感じる月替わりの一品料理など、「鮪 白金 さえ菇」ならではの至高の味をお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせ 定休日：火・水曜日(祝日を除く)
鮪 白金 さえ菇 T 0120 901 241 ランチは土・日・祝日のみ

夏のおすすめ スパイシーフード 7月1日(金)～8月31日(水)



炎帝コース

¥14,000

夏を司る神、炎帝の名を冠した夏の心身にしみわたる自家製辣油をはじめ4種の辛味を使用した全8品のコース。

ご予約・お問い合わせ

中国料理 四川 T 0120 95 6662



カレーフェア

¥2,200～

夏に恋しい、スパイシーなカレー。4種の中から2種類のルーを選べる“あいがけ”もお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせ

ロビーラウンジ バンブー T 0120 95 6663



ご予約・お問い合わせ

カフェ カリフォルニア T 0120 95 6661 定休日:月曜日(祝日を除く)

石垣島きたち牧場プロデュース
焼肉スタイルBBQ ～10月30日(日)

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 7:30 PM～9:30 PM

ディナーコース 大人 ¥7,000～
(フリードリンク付き) 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

はじける泡で、ココロも弾む乾杯を 7月1日(金)～8月31日(水)



MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

グラス ¥3,000

新鮮でフレッシュな柑橘類と濃厚な南国のフルーツの香りがバランスよく調和する、氷と一緒に楽しむ甘口シャンパン。氷が溶けても失われない、ふくよかな味わいをお楽しみください。

メインバー M BAR で販売



CHANDON GARDEN SPRITZ

シャンドン ガーデン スプリッツ

グラス ¥1,980 ボトル ¥11,000

シャンドン ロゼに天然素材のみで造られたオレンジビターズをブレンドしたスパークリングワイン。やわらかい苦味が心地よく夏におすすめです。

カフェ カリフォルニア
ロビーラウンジ バンブー
中国料理 四川 で販売

シェラトン都ホテル東京 × ジョンマスターオーガニック

john masters organics アメニティ付き

Organic & Beauty ステイプラン



[特典]

- ・ジョンマスターオーガニック アメニティセット
- ・ウェルカムスイーツとハーブティー
- ・有機オレンジジュースのウェルカムカクテル付ディナー
- ・ご朝食
- ・プレミアムフロアにご宿泊

[ご予約・お問い合わせ] 宿泊予約係

T 0120 95 6686(10:00 AM～7:00 PM) はこちら

詳細は



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/



facebook.com/sheraton.miyako.tokyo



instagram.com/sheratonmiyakotokyo_official

※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。

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。