



SHERATON

Miyako Hotel Tokyo



AUTHENTIC TIME

シェラトン都ホテル東京 11-12 2022



パール ノエル シャポオ
¥4,250
直径18cm 高さ14.5cm

“サンタクロースの帽子”に見立てた濃厚なフロマー
ジュームス。

シェラトン都ホテル東京で“味わう”クリスマス 12月20日(火)～12月25日(日)

カフェ カリフォルニア

ディナーコース ¥15,000
※ランチコース(¥6,500～)もございます。

1皿ごとに華やかな彩りをお楽しみいただける、“カラー”がテーマのディナーコース。
全メニューに国産素材を使用し、彩りも味わいも聖なる夜にぴったりです。

ご予約・お問い合わせ 定休日／月曜日
カフェ カリフォルニア T 0120 95 6661



中国料理 四川

クリスマスコース「聖誕」 ¥17,000
※ランチコース「平安」(¥6,500)もございます。

四川の味をクリスマスらしくアレンジし、鮑や北京ダックなどの高級食材をご堪能いただける季節限定のコースをご用意しました。

ご予約・お問い合わせ
中国料理 四川 T 0120 95 6662

クリスマスは“白金の隠れ家”で 12月1日(木)～12月25日(日)



鉄板焼 しろかね

クリスマスディナー ¥25,000

リースをイメージした前菜からはじまる、2日間限りのディナーコース。
“白金の隠れ家”で贅沢な聖夜のひとときをお過ごしください。

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



メインバー M BAR

ノエル ルージュ カクテル 各 ¥2,300

クリスマスをイメージした、フレッシュラズベリーのカクテル2種をご用意しました。
・ラズベリーシャンパンモヒート ・ラズベリーコスモボワール

ご予約・お問い合わせ
メインバー M BAR T 0120 95 6638



ガトー シャンティ オ フレーズ
¥4,000 直径12cm ¥4,500 直径15cm

フレッシュな苺とたっぷりの生クリーム、しっとりとしたスポンジを使用した王道のケーキです。

クリスマスケーキのご注文 ●予約受付:11月1日(火)～12月19日(月) ●お引渡し:12月21日(水)～12月25日(日)
※クリスマスケーキは数量限定のため売り切れの場合がございます。あらかじめご了承ください。



タブレット ドゥ ショコラ オランジュ
¥4,000 18cm x 7cm 高さ5.5cm ※アルコール使用

チョコレートバーをイメージした洋酒香のブラリネとビターチョコレートのムースです。



クリスマスアフタヌーンティー

12月1日(木)～12月25日(日)
¥5,830 2時間制 2:00 PM ～ 6:00 PM

窓の外は一面の銀世界。部屋の中には色とりどりのオーナメントを飾った樅の木が。クリスマスのひとときをイメージしたスイーツとセイボリーを、TWGの紅茶とともにご堪能いただけます。

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



栗の甘さと香りに行く秋を惜しむ 11月1日(火)～11月30日(水)

マロンアフタヌーンティー
¥5,830 2時間制

中から甘酸っぱいかシスクリームが顔を出す、本物の栗のような装飾を施したマロンムースをはじめ、丹羽栗のほど良い甘さや香りが愉しめるスイーツと、秋刀魚や柿など旬の食材に彩られたセイボリー。秋の味覚とともに心地よいひとときを。

大人の流儀で愉しむスイーツ&カクテル



丹波栗のパルフェ 平日10食限定
¥2,800

さまざまな食感と味わいで丹波栗を満喫できる、洋酒が香る大人のパルフェです。

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



秋のおすすめカクテル
各 ¥2,300

・モンブランアレキサンダー
・ホットマロン・ラム・カウ

ご予約・お問い合わせ
メインバー M BAR T 0120 95 6638



白金の杜に
北海道の太陽が
きらめいて

北海道フェア 11月1日(火)～12月19日(月)



中国料理 四川

北海道フェアコース
¥14,000

一品一品に北海道産食材を取り入れ、四川ならではの技巧が冴えわたるコース。いくらの紹興酒漬けをたっぷりのせた特製XO醬の炒飯は人気メニューです。

ご予約・お問い合わせ 中国料理 四川 T 0120 95 6662



メインバー M BAR

数量限定
厚岸ウイスキー大暑
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



カフェ カリフォルニア

ランチコース ¥5,300～
ディナーコース ¥5,800～

カフェ カリフォルニアで一番人気のプリフィクスコース。お魚・お肉・デザートをアップグレードで蝦夷鹿のローストやカスベのムニエルなど北海道メニューに変更できます。

ご予約・お問い合わせ 定休日／月曜日
カフェ カリフォルニア T 0120 95 6661



2023 1/1・2 New Yearブッフェ

ランチブッフェ / 大人 ¥9,000 小学生 ¥4,500
ディナーブッフェ / 大人 ¥13,000 小学生 ¥6,000

※お食事・ソフトドリンク(フリー)・サービス料・消費税込
※未就学児のお子様は大人1名につき1名無料

ランチブッフェ 11:00 ~ 12:30 / 13:00 ~ 14:30
ディナーブッフェ 17:00 ~ 18:40 / 19:10 ~ 20:50
[1/1のみ]

ご予約・お問い合わせ
シェラトン都ホテル東京 イベント係
T 0120 95 6667 (10:00 AM ~ 5:00 PM)



シェラトン都ホテル東京の特製おせち料理 ご予約受付中!

皆様の健康と、幸せ多い一年を願って、贅を尽くしおせち料理をご家庭でお楽しみください。
慶賀の膳にふさわしい多彩な美味を重ねました。

和・洋・中 三段重 ¥39,960 和・洋 二段重 ¥29,160

ご予約期間 | ~12月23日(金)
お渡し日 | 12月31日(土) 9:00 AM ~ 6:00 PM

ご予約・お問い合わせ 宴会予約係 T 03 3447 4360 (10:00 AM ~ 5:00 PM)
バラエティーショップ シャポーブラン、オンラインショップでも販売しております

おすすめ宿泊プラン



クリスマス メモリアルステイ

12月1日(木) ~ 25日(日) 1室2名様 ¥50,946~

クリスマスディナーとシャンパンハーフボトルを
お部屋までお届けいたします。

ご予約はこちら



2023お正月宿泊プラン

3泊4日プラン おひとり様 ¥76,000~

ご家族や大切な方とのひとときのために、
催し物チケット付きの年末年始特別プランをご用意いたしました。

ご予約はこちら



鉄板焼 **しろかね** TEPPANYAKI

鮨 **白金 さえ花** SUSHI

「鉄板焼 しろかね」「鮨 白金 さえ花」オープン2周年

オープン2周年を記念して、12/21-23は、特別メニューをご用意いたします。

※料金には消費税・サービス料10%(テイクアウトスイーツを除く)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