

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

2022年12月7日 No.SMT-16-2022

シェラトン都ホテル東京

「鉄板焼 しろかね」 「鮨 白金 さえ菜」 開業2周年記念 美食をまるごと堪能いただける限定メニューを提供

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、2020 年 12 月にオープンした「鉄板焼 しろかね」「鮨 白金 さえ花」の開業 2 周年を記念して、期間限定の特別メニューを提供します。



庭園を望むカウンターで和とフレンチの融合をお楽しみいただける「鉄板焼 しろかね」、「鮨 さえ起」の佐伯氏がホテルで初プロデュースした「鮨 白金 さえ起」では、開業日の 12 月 21 日 (水) からの 3 日間と、2023 年 1 月 12 日 (木) から 1 月 31 日 (火) までの 2 回に分けて、サンクスアニバーサリーメニューを提供します。 美食と美酒を大人のダイニングでご堪能ください。

<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

都ホテルズ&リゾーツ

別紙

■Thanks Anniversary 第1弾

【提供期間】2022年12月21日(水)~2022年12月23日(金)

ウェルカムシャンパンで乾杯

「鉄板焼 しろかね」「鮨 白金 さえ荘」をご利用いただいたお客様全員に、シャンパーニュの華とも称される"モエ エ シャンドン モエ アンペリアル"1杯をプレゼント。

ボンボンショコラ プレゼント

ホテルオリジナルのボンボンショコラ (3個入り) をプレゼント。

鉄板焼 しろかね

【料 金】25,000円/30,000円/35,000円

【メニュー】日本3大和牛の1つ 近江牛をメインとした特別コースをご用意。

鮨 白金 さえ起

【料 金】30,000円

【メニュー】グラスシャンパンに合う特別酒菜と 9 貫の握り、さえ混自慢のとろたくをご堪能いただける特別おまかせコースをご用意。

■Thanks Anniversary 第2弾

【提供期間】2023年1月12日(木)~2023年1月31日(火)

最高級のシャンパンで乾杯

「鉄板焼 しろかね」「鮨 白金 さえ甚」のディナーコースご利用のお客様に "ドン ペリニョン" 1 杯をプレゼント。

鉄板焼 しろかね

【料 金】25,000円/30,000円/35,000円

【メニュー】日本3大和牛の1つ 近江牛をメインとした特別コースをご用意。

鮨 白金 さえ茲

【料 金】30,000円

【メニュー】松葉蟹のしゃぶしゃぶなどの一品料理と蟹の握りを含む全9貫の握り、さえ民自慢のとろたくをご堪能いただける特別おまかせコースをご用意。

■ご予約・お問い合わせ

TEL 0120-901-241

営業時間 鉄板焼 しろかね 11:30~15:00 / 17:00~22:00

鮨 白金 さえ哀 12:00~15:00 (土日・祝日のみ) / 18:00~21:00

※定休日:火・水曜日

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※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。





