



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo

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
2024年2月14日
No.SMT-07-2024

シェラトン都ホテル東京 “春” “桜” を満喫！ フリーフロープランとランチ&ディナーコースを販売

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、カフェ カリフォルニアにおいて、2024年3月1日（金）から5月31（金）までの期間、緑と風を感じられるテラス席や自然光がさし込むカウンター席でワインやスパークリングワインなどをフリーフローでお楽しみいただけるプラン「ハルテラス」を販売します。



また、2024年3月15日（金）から4月14日（日）までの期間には、桜の季節限定のお食事プランを販売します。お料理やプラン特典のお飲み物、テーブルクロス・ナフキンを「桜」のイメージで仕上げたランチ&ディナーコースは、お花見気分でのお食事ももちろん、入学・就職のお祝いの席にもおすすめです。詳細は別紙をご覧ください。

<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&リゾート

■「ハルテラス」概要

【販売期間】2024年3月1日（金）～5月31日（金）

【提供時間】平日 12:30～最終入店 13:30（90分） / 土・日・祝 12:30～最終入店 14:30（90分）

【料 金】お一人様 3,900円

【メニュー】

- ・和歌山県産メカジキのコンフィ 北海道産インカのめざめ ニース風サラダ
- ・季節野菜のポタージュ
- ・燻製料理
栃木県産ヤシオマス × サワークリーム
秋田県産“こまち”バラ肉のベーコン × デイジョンマスタード
北海道産スカモルツァ × メルバトースト
滋賀県産 近江鴨 × バルサミコソース
半熟卵 × レモン
ミックスナッツ × トリュフ塩
- ・フリーフロー（スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、カクテル、オレンジジュース、ウーロン茶）
協賛：アサヒビール株式会社



■「桜プラン」概要

【販売期間】2024年3月15日（金）～4月14日（日）

【提供時間】ランチ 11:30～15:00（土・日・祝～16:00） / ディナー 18:00～22:00

【料 金】ランチ 5,000円 / ディナー 9,000円

【ランチメニュー】

- ・国産桜肉のタルタル 桜餅 紫蘇の香り 伊達鶏のコンソメ
- ・鹿児島県産 桜鯛のマリネ 紅くるり大根とピンクグレープフルーツ
- ・山梨県産 甲州富士桜ポークのコンフィ マスタードと桜塩 紫キャベツのグレック クミン風味
- ・クレームダンジュ 徳島県産 さくらももいちご
- ・プラン特典：ローズヒップティー付

【ディナーメニュー】

- ・国産桜肉のタルタル 桜餅 紫蘇の香り 伊達鶏のコンソメ
- ・鹿児島県産 桜鯛と静岡県産 幸えびのマリネ 紅くるり大根とピンクグレープフルーツ
- ・宮崎県産 本桜鱈のポワレ フレンチキャビアとフランボワーズ 茗荷のラビゴット
- ・山梨県産 甲州富士桜ポークのコンフィ マスタードと桜塩 紫キャベツのグレック クミン風味
- ・クレームダンジュ 徳島県産 さくらももいちご
- ・小菓子
- ・プラン特典：サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ロゼ（グラススパークリングワイン）付
協賛：アサヒビール株式会社

■ご予約・お問い合わせ先

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 7:00～22:00 ※定休日：月曜日 TEL：0120-95-6661

※写真はイメージです。

※料金には消費税、サービス料10%が含まれております。

※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、あらかじめ係にお申し出ください。

以 上