

シェラトン都ホテル東京 五つ星お米マイスターとホテルシェフがタイアップ 八代目儀兵衛が吟味した新米を味わう！

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、ロビーラウンジ バンブーにおいて、2024年10月16日（水）から11月30日（土）まで、京の米老舗「八代目儀兵衛」のお米マイスターが吟味した新米が味わえる「新米御膳」を販売します。

新米ならではのふっくらとした炊き上がりと豊かな甘みのご飯に、シェフのこだわりの詰まった海老芋の白味噌汁や生湯葉のお造りなどをご堪能ください。

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 : 03-3447-6403
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

別紙

■概要

【販売期間】2024年10月16日（水）～11月30日（土）

【料 金】お一人様 4,500円

【メニュー】新米御膳

- 銀鮭の塩焼き・鯖の西京焼き・鰯の照り焼き
- 豚しゃぶと京水菜のサラダ
- 生湯葉のお造り
- 京漬物
- 海老芋の白味噌汁
- 八代目儀兵衛 厳選された新米



■京の米老舗 八代目儀兵衛



江戸寛政時代より続く京都の老舗米屋。
先代より受け継がれたお米を選び抜く才覚と米炊き職人の
技で究極の銀シャリを提供。
京都祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭 八代目
儀兵衛」やお米ギフトのインターネット販売などを展開。

■ロビーラウンジ バンブー / シェフ 田淵 義和

日本各地でつくられた素材のおいしさを、そのままお届けすることを大切にして
安心・安全、持続可能な料理を提供。

メニューの紹介

京都出身のシェフが新米を最も美味しく召しあがっていただけるように、新米を主役に
メニューを作りました。
ぜひ、八代目儀兵衛が厳選した新米とロビーラウンジ バンブーの味をお楽しみください。



■ロビーラウンジ バンブー



風趣豊かな日本庭園の景色とともに、ゆったりとした
ラウンジで語らいと寛ぎのひとときを。
ロビーに近く、お待ち合わせやビジネスにも最適です。

10月1日より金曜・土曜日および日曜日が休前日の場合
営業時間を延長いたします。

延長営業時間 10:00～21:30 (L.O.21:00)

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 1F ロビーラウンジ バンブー

営業時間 10:00～19:00 TEL: 0120-95-6663

ご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-bamboo/reserve>

※右の二次元バーコードからもご予約可能です。

※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、あらかじめスタッフにお申し出ください。



以上