



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9月11日
No.SMT-12-2024

シェラトン都ホテル東京 シェフの遊び心が光る「ハロウィーン アフタヌーンティー」で “コワ美味しい”ひとときを満喫！

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1日（火）から10月31日（木）まで「ハロウィーン アフタヌーンティー」を販売します。

ドラキュラシューなど怪物をモチーフにしたスイーツと、赤や黒が鮮烈なセイボリー。ジャック・オー・ランタンを器に見立てたカボチャのグラタンとともに、コワくて美味しい＝“コワ美味しい”ひとときをお楽しみください。

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>

都ホテルズ&リゾート

■概要

【販売期間】2024年10月1日（火）～10月31日（木）

【時間】2時間制

【料金】お一人様 6,400円

【メニュー（数量限定）】

〈スペシャル ディッシュ〉

- カボチャのグラタン

〈スイーツ〉 ※詳細は右記をご参照ください。

- ドラキュラシュー
- 魔女の弟子
- 心臓のゼリー
- モンスタームース

〈セイボリー〉

- サーモンとグレープフルーツのタルタル 赤キャベツのラペ
- 鴨と黒米のリゾット カシスソース
- カボチャとブルーチーズのタルト
- クリームチーズとベリーのサンドウィッチ

〈スコーン〉

- スコーン2種（カボチャのスコーン&発酵バターのスコーン）はちみつ&クロテッドクリーム添え

〈お飲み物〉

- TWG Tea 7種：イングリッシュブラックファストティー、ロイヤル ダージリン ティー、フレンチ アールグレイ、ミッドナイト アワー ティー（カフェインレス）、1837 ブラックティー 他
- ハーブティー 5種：マスカットワインティー、ベルベイヌ、ローズヒップ（カフェインレス）、カモミール（カフェインレス）、シトラススイボス（カフェインレス）
- コーヒー

「シェラトン都ホテル東京」シェフ パティシエ 山本 健

ワールドチョコレートマスターズ 2005 日本代表、クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー総合4位、ジャパン・ケーキショー ピエス・アーティスティック部門金賞など、受賞歴多数。

■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

2024年10月1日からの営業時間：

平日・日曜日 10:00～19:00 金曜日・土曜日 10:00～21:30 ※月曜日が祝日の場合は日曜日 10:00～21:30

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。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。



ドラキュラシュー：シュー生地にブラックココアのサブレをのせて焼いたクッキーシュー。中にはココアを使ったカスタードと酸味のあるベリーの生クリームを絞っています。

魔女の弟子：ブラックココアの生地にカシスのガナッシュを絞り込んだクッキーサンドです。

心臓のゼリー：透明のレモンジュレの中にブラッドオレンジと砕いたラズベリーを入れたさっぱりとしたゼリーです。

モンスタームース：ムラサキモとフロマージュのグラスムース。まろやかな口触りが特長です。





都ホテルズ&リゾート ハロウィーンデジタルサイネージ
ハロウィーン仕様のデジタルサイネージも掲示し、
ハロウィーンムードをさらに盛り上げます。

以上