



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18日
No.SMT-14-2024

シェラトン都ホテル東京 見て楽しい！ 食べて美味しい！ もらってうれしい！ 食欲の秋を堪能できる多彩な“ハロウィーンメニュー”とお菓子プレゼントイベント

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、各レストラン・バーにおいて、2024年10月1日（火）から10月31日（木）までハロウィーンメニューを販売します。秋の味覚やハロウィーンをイメージしたビジュアルを楽しめる料理・スイーツ・ドリンク・テイクアウトメニューなど「食欲の秋」にぴったりの多彩なラインアップ。シェフたちの遊び心と一品一品丁寧につくりあげる深い味わいをご堪能ください。また、館内ではハロウィーンの装飾や、お子様へお菓子をプレゼントするイベントも実施いたします。

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

都ホテルズ&リゾート

■概要

ハロウィーンメニュー

【販売期間】2024年10月1日（火）から10月31日（木）

〈カフェ カリフォルニア〉

【メニュー】

● Halloween ディナーコース

全6品のコースは紫芋や真鯛、カボチャといった秋の食材をハロウィーン仕立てに。前菜のマリネは注射器に入ったブラッドソースをかけてお召し上がりください。

アミューズ：紫芋のタルトレット

前菜：真鯛と帆立貝のマリネ

フレンチキャビアと紅心大根 ブラッドソース

前菜：甲イカの墨煮と南瓜のニョッキ

魚料理：マナガツオのポワレ ポルチーニ茸香るリゾット

ムール貝のマリニエールソース

肉料理：近江鴨のロースト フォウグラのソテーとフランボワーズ ポルト酒ソース

デザート：ハロウィーンデザート

食後のお飲み物：コーヒーまたは紅茶

【料 金】12,800円

【提供時間】17:30～20:00

【ご予約・お問い合わせ先】

シエラトン都ホテル東京 1F「カフェ カリフォルニア」

営業時間：7:00～10:30、

11:30～15:00（土・日・祝日は～16:00）、17:30～22:00

定休日：月曜日（祝日を除く）朝食は営業します。

TEL：0120-95-6661

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

※右の二次元バーコードからもご予約いただけます。



〈メインバー M BAR〉

【メニュー】

● Gift from Vampire

赤ワインの重厚感とシロップの甘みで大人のお菓子のようなかクテルに仕上げました。デコレーションはカットしたブルーベリーで。

【料 金】2,500円

【ご予約・お問い合わせ先】

シエラトン都ホテル東京 B1「メインバー M BAR」

営業時間：17:00～24:00、日曜日 17:00～22:00

※月曜日が祝日の場合は、

日曜日 17:00～24:00、月曜日 17:00～22:00

TEL：0120-95-6638

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

※右の二次元バーコードからお席をご予約いただけます。



〈中国料理 四川〉

【メニュー】

● ハロウィーンチョイスランチ

秋の野菜とナッツの赤唐辛子炒めをはじめ、ハロウィーンをイメージしたお料理が次々に。前菜からデザートまでそれぞれ2種類のメニューから選んでいただく全7品のコースです。チョイスメニューは1グループで各1品ずつお選びください。

前菜：3種の冷菜盛り合わせ

海鮮料理：海老のチリソース煮込み or 海老と銀杏の塩味炒め

野菜料理：秋の野菜とナッツの赤唐辛子炒め or キノコの塩味炒め

豚肉料理：豚肉と蓮根の回鍋肉 or 国産肩ロースの酢豚

スープ：カボチャの酸味と辛味のスープ or カボチャのスープ

お食事：黒胡麻入り担々麺 or 牛肉入りブラック炒飯

デザート：ハロウィーン特製黒胡麻プリン & みくろ月餅

【料 金】 ワンドリンク付 8,000 円

【提供時間】 11:30～14:00

【ご予約・お問い合わせ先】

シェラトン都ホテル東京 1F「中国料理 四川」

営業時間：6:30～10:00、11:30～15:00、17:00～22:00

TEL：0120-95-6662

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

※右の二次元バーコードからもご予約いただけます。

※2名様より承ります。



〈ロビーラウンジ バンブー〉

【メニュー】

● ハロウィーンパルフェ（ご予約可）

旬の巨峰と酸味のあるカシスを合わせた、コワくて美味しい大人のハロウィーンパルフェです。

【提供時間】 13:00～17:00

【料 金】 単品 2,700 円 ドリンクセット 3,900 円

● ハロウィーンミモザフロート

赤とオレンジのグラデーションが鮮やかなフロートドリンク。ノンアルコールスパークリングワインを使用したミモザにバニラアイスフロート。

【料 金】 2,200 円



● **テイクアウトメニュー：**

ハロウィーンチョコレート

フランケンやドラキュラなどの海外のモンスターに負けるものかと河童やお化け提灯、雪女など日本の妖怪がチョコレートになって登場！

【料 金】1,300 円



● **テイクアウトメニュー：**

ケイク・オー・ランタン かぼちゃのホールケーキ（要予約）

チョコレートのスポンジと生クリームで仕上げたチョコレートショートケーキです。アルコールは使用しておりませんので、お子様もお召し上がりいただけます。

※ご予約はお渡しの前日までをお願いします。

【料 金】2,800 円

【サ イ ズ】5号（直径15cm）3～4名様用

【販売時間】11：00～17:00



【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

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でもご予約いただけます。



“トリック・オア・トリート！” お菓子プレゼントイベント

合言葉は「トリック・オア・トリート！」。カボチャの缶バッジ（右画像）をつけたスタッフに合言葉を伝えると、お子様一人につき1個、お菓子を差し上げます。カボチャの缶バッジをつけたスタッフを探してくださいね！

【実施日】2024年10月5日（土）～27日（日）の土・日・祝日

28日（月）～31日（木）の13日間



ハロウィーン館内装飾

ジャック・オー・ランタンをはじめとしたポップでにぎやかなハロウィーンの装飾を館内にほどこします。フォトスポットもご用意しますので、ご家族やお友達など大切な方と一緒に撮影してみたいかがでしょうか。

ハロウィーンの衣装をお召しになっての来館も大歓迎です。シェラトン都ホテル東京でハロウィーンの世界を存分にお楽しみください。



【イベントや装飾についてのお問い合わせ先】

マーケティング部 TEL：03-3447-3111（受付時間：平日 10:00～19:00）

※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。

テイクアウトメニューには消費税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。



都ホテルズ&リゾーツ 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