



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30日

No.SMT-14-2024

## シェラトン都ホテル東京

### 新年を華やかに彩る 「2025年 おせち料理」

10月1日（火）より予約受付開始！11月10日（日）まで早期割引も

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、2024年10月1日（火）より、新年にふさわしい料理の数々を詰め合わせた「2025年 おせち料理」の販売を開始します。

伝統的な和風料理と彩り豊かな洋風料理を詰め合わせた二段重、さらに中華料理を楽しむことができる三段重をご用意。大切な方々と囲むお正月の食卓にはもちろん、離れて暮らすご親族や大切な方への贈り物としてもおすすめです。

詳細は別紙のとおりです。



<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

## 別紙

### ■概要

【販売期間】2024年10月1日（火）～12月20日（金）

※オンラインショップは12月8日（日）までの販売となります。

【料金】三段重（和・洋・中） 44,280円 / 二段重（和・洋） 33,480円

【サイズ】（外寸）縦：18.1cm、横 35.0cm、高さ 5.0cm / （内寸）縦：16.5cm、横 33.5cm、高さ 4.0cm

### ■ご予約方法について

・お電話

シェラトン都ホテル東京 宴会予約

TEL：03-3447-4360（営業時間：平日 10:00～17:00）

・1F バラエティショップ シャポーブラン（営業時間：9:00～20:00）

・都ホテルズ&リゾーツオンラインショップ（以下のQRコードよりアクセスいただけます。）



### ■お支払い方法について

お振込み、もしくは1F バラエティショップ シャポーブランにて事前にお支払いください。

お振込みの場合は、ご予約から1週間以内に下記口座へのお振込みをお願いいたします。

【振込先】三菱UFJ銀行 三田支店（普）3753915

【口座名】（株）近鉄・都ホテルズ都ホテル東京

### ■お渡し日・お渡し方法について

お渡し日：2024年12月31日（火）9:00～18:00

お渡し方法：1F バラエティショップ シャポーブランでお渡し、もしくは配送をお選びいただけます。

ご予約の際に、お申し付けください。

### 配送可能地域

東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・栃木県・群馬県・茨城県（離島は除く）のお客様には無料で配送いたします。

※ほかの地域の配送はございません。※配送時間の指定は承っておりません。

### ■早期割引販売について

以下の期間において、都ホテルズ&リゾーツオンラインショップで早期割引販売を行います。

期間：2024年10月1日（火）～11月10日（日）

販売場所：都ホテルズ&リゾーツオンラインショップ

早期割引料金：三段重（和・洋・中） 41,000円 / 二段重（和・洋） 31,000円

## ■メニュー

### 〈和の重〉

鱧西京焼 / 一口焼湯葉 / イカサフラン / 梅人参煮 / 割烹おくら / まぐろ昆布 / たたきごぼう / 田作り / 蛸煮 / 伊達巻 / 紅白花餅 / 鮑姿煮 / 有頭海老の艶煮 / いくら醤油漬 / 穴子八幡巻 / 紅白蒲鉾 / 数の子 / 紅鮭昆布巻 / 菊花大根 / 華きぬた / 黒豆 / 栗金団 / 金柑甘露煮

### 〈洋の重〉

ドライフルーツとナッツのテリーヌ / ブラウニー / ブリニ / リエットポーク / コルニッション / ホワイトパストラミ / ドライトマト赤ワイン漬 / ソフトサラミスライス / モルタデラスライス / ミックスオリーブ / レッドキャベツ / ポークパストラミ / スモークサーモントラウトフラワー / ロマネスコカリフラワー / スタッフトオリーブ / パールオニオン / ローストビーフ（ソース別） / シーフードマリネ / プチカニテリーヌ / 北寄貝サラダ / にしんマスタード和え / くるみ飴炊き / ビーフジャポネ / キャロットラペ / プロシュートキューブ / ブロッコリー / 合鴨スモーク / ライプオリーブ

### 〈中の重〉

胡桃甘露煮 / 鶏叉焼巻き / カジキチリソース / 大根の中華和え / ブラッドオレンジピール / 錦糸シュウマイ / 青梗菜中華浸し / 大海老チリソース / 真砂和え胡麻風味 / 蛤山椒しぐれ煮 / 海老すり身椎茸詰め / 中華風チキンコンフィ / パプリカ / 桃饅頭 / ザーサイ / 花咲サラダ / 中華ほたて / 若桃甘露煮 / 棒棒鶏 / 肉団子 / クコの実



おせち二段重



おせち三段重

## ■お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 宴会予約

TEL：03-3447-4360

営業時間：平日 10:00～17:00

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめお問い合わせください。

※数に限りがあります。

以 上