



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10月15日
No.SMT-17-2024

シェラトン都ホテル東京 白金台の隠れ家で大切な方と過ごすクリスマス。 特別な時間に彩りを添える贅を尽くした晚餐を。

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12月1日（日）から12月25日（水）まで、各レストランのシェフが腕によりをかけた期間限定のクリスマスメニューやカクテル、特別な日を至福の時間へと誘う宿泊プランを販売します。また、期間中は館内に煌びやかなツリーやオーナメントなどの装飾を施して皆さまをお迎えします。大切な方と過ごす聖なる夜は、都会の喧騒から離れた白金台の隠れ家で贅を尽くした特別な晚餐とともに楽しみください。

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

クリスマスメニュー

● カフェ カリフォルニア「クリスマスディナー」

世界三大珍味のキャビア、フォワグラ、トリュフをはじめ、素材選びから絵画のような盛り付けまでこだわりが満載の聖夜のコースです。

【販売期間】2024年12月1日（日）～12月25日（水）

【時間】18:00～20:00

【料金】お一人様 12,800円

【メニュー】

キャビア / 紅富士サーモンのマリネ 赤い果実とレモンのコンフィ テリーヌ仕立て / ジビエのパテ・アンクルート / オマール海老と帆立貝の香草バター焼き / 牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風 トリュフソース / クリスマスデザート ブッシュドノエル / コーヒー または 紅茶

【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 11:30～22:00 / 定休日：月曜日（祝日を除く）

TEL：0120-95-6661（受付時間 11:30～21:00／平日月曜日 12:00～17:00）

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



● 鉄板焼 しろかね「クリスマスディナーコース」

黒鮑、タラバ蟹、オマール海老、濃厚な肉の旨味が特長のきたうち山口牧場黒毛和牛といった贅沢素材を、心ゆくまでご堪能ください。

【販売期間】2024年12月20日（金）～12月25日（水）

【時間】

12/20（金）・23（月）・24（火）・25（水）は17:00～21:00

12/21（土）・22（日）は2部制とさせていただきます。

1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～22:00

【料金】お一人様 30,000円

【メニュー】

グラブラックサーモンと彩野菜のテリーヌ / 黒鮑・タラバ蟹・真蛸の明石焼き風 / オマール海老のカシス風味 / しろかねサラダ / きたうち山口牧場黒毛和牛ロース 80g / 福井県産コシヒカリ 赤出汁 香の物 / 紅まどんなのコンポート フロマーージュブランムース / ブラックカラントとヴァニラチョコレートのホワイトドーム / コーヒー または 紅茶

※販売期間中のディナーは「クリスマスディナーコース」のみとなり、アラカルトメニューはございません。

【ご予約・お問い合わせ先】

シェラトン都ホテル東京 B1 鉄板焼 しろかね

営業時間 11:30～22:00 / 定休日：水曜日（祝日を除く）※12/25（水）は営業します。

TEL：0120-901-241（受付時間 11:30～21:00／平日水曜日 12:00～19:00）

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



● 中国料理 四川 クリスマス限定コース「聖誕」

高温で蒸すことで旨味をとじ込めた伊勢海老のチリソースなど、四川の味をクリスマスらしくアレンジしました。



【販売期間】2024年12月20日（金）～12月25日（水）

【時間】11:30～21:00

【料金】お一人様 18,000円 ※2名様より

【メニュー】

冷菜盛り合わせ / 国産牛フィレ肉と彩り野菜の柚子胡椒炒め / 北京ダック 自家製果実風味の甘味噌で / 蒸し鮑の干し貝柱煮込み ミニ白菜と共に / 三重産伊勢海老のチリソース / 蟹卵入り ジャックコニッシュスープ / お食事（[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品） / 特製聖誕デザート

※お食事は1グループで一品をお選びください。

【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 11:30～22:00

TEL：0120-95-6662（受付時間 11:30～21:00）

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

● メインバー M BAR「冬のいちごカクテル」

つぶしたいちごの食感と紅茶や生姜の香りが溶け合い心なごむ一杯と、いちごミルクをイメージしたどこか懐かしいカクテルをどうぞ。



【販売期間】2024年12月1日（日）～12月25日（水）

【時間】17:00～23:30（日曜日は17:00～21:30）

【料金】各3,000円

【ご予約・お問い合わせ先】

シェ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 日曜日のみ17:00～22:00 ※詳細はHPをご確認ください。

TEL：0120-95-6638（受付時間 17:00～21:00）

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

館内装飾

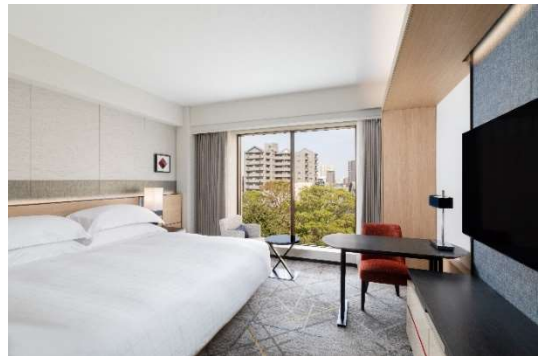
正面入り口には電飾、ロビーにはツリーを設置するほか、小さなツリーやオーナメント、リースなどで館内を煌びやかに装飾し、皆さまをお迎えします。2024年のクリスマスはシェラトン都ホテル東京で、華やかに、味わい深い大人のクリスマスをお楽しみください。

クリスマス限定宿泊プラン

● プレミアム クリスマス ステイプラン

特別な夜は都会の喧騒から離れたくつろぎの空間で過ごす優雅なひとときを。クリスマスディナーとシャンパン-halfボトルをお部屋までお届けします（お届け時間 17:00～22:00）。

「プレミアム クリスマス ステイプラン」に加えて、「レストランディナー付き宿泊プラン」もご用意しております。



【宿泊期間】2024年12月1日（日）～12月25日（水）

【料金】1室2名様 74,610円～ ※料金は日にちにより変動します。

【特典】駐車場無料サービス（1室につき、お車1台まで）

【ご予約・お問い合わせ先】

シェラトン都ホテル東京 宿泊予約係

TEL：0120-95-6686（受付時間 9:00～19:30）

※右の二次元バーコードからご予約可能です。



※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。

以上