



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30日  
No.SMT-19-2024

**シェラトン都ホテル東京**  
**ロビーラウンジ バンブーで夢のようなひとときを。**  
**華やかなクリスマスケーキとトナカイも驚く真っ赤な苺のアフタヌーンティー！**

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11月1日（金）から12月18日（水）まで、定番人気の「ガトー シャンティ オ フレーズ」をはじめとしたクリスマスケーキ3種を予約販売します。また、12月1日（日）から12月25日（水）まで、スイーツすべてに苺を取り入れた鮮烈な“赤”の「クリスマスアフタヌーンティー」と、苺・桃をあわせたシャンパンカクテル「ノエルカクテル」を販売します。甘やかな夢のような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**

## クリスマスケーキ

【予約受付】2024年11月1日（金）～12月18日（水）

【引渡日時】2024年12月20日（金）～12月25日（水） 11:00～18:00

【引渡場所】1階 ロビーラウンジ バンブー

### ● ガトー シャンティ オ フレーズ

雪山から皆さまの元へと急ぐサンタクロースをイメージした、苺と生クリームたっぷりのケーキです。

【サイズ・料金】

4号（直径12cm）4,200円／5号（直径15cm）4,700円



### ● スパイイス アールグレイ

窓の外の雪景色を思わせるスパイス アールグレイは、紅茶と柑橘、スパイスの香り豊かなムースのケーキです。

【サイズ・料金】

5号（直径15cm）4,400円



### ● カシスショコラ

口溶けの良いチョコレートムースの中にほど良い酸味のカシスムースをとじ込めた、少し大人の味わいのケーキです。

【サイズ・料金】

5号（直径15cm）4,800円



## クリスマスカクテル「ノエルカクテル」

苺と桃のシャンパンカクテルです。爽やかなミントの香りと上品な甘さをお楽しみいただけます。

【販売期間】2024年12月1日（日）～12月25日（水）

【時 間】平日・日曜日 10:00～18:30

金曜日・土曜日 10:00～21:00

【料 金】2,800円



## クリスマスアフタヌーンティー

ベルガモットクリームを苺のムースで包んだ爽やかな味わいのタルトをはじめ、スイーツすべてに苺を取り入れた鮮烈な“赤”のアフタヌーンティーを心ゆくまでご堪能ください。

【販売期間】2024年12月1日（日）～12月25日（水）

【時間】11:30～16:30/2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〉



### ● シュトーレン&パネトーネ

シュトーレンとしっとりとした食感に仕上げたパネトーネを、それぞれスライスしてご提供します。

〈スイーツ〉

### ● 苺とローズのムース

アーモンド生地の中には苺のゼリー&クリームの二層を包んだローズとヨーグルトのさっぱりとしたムースが入っています。



### ● 苺とベルガモットのタルト

タルトにさわやかなベルガモットのクリームを絞り、苺のスライスを表面にあしらった苺のムースをのせました。



### ● 苺とラズベリーのマカロン

サンタクロースのおなかを模したデザインに仕上げたマカロンには、ラズベリーのなめらかで濃厚なバタークリームと苺のジャムをサンド。



### ● 苺のパナコッタ

ハスカップのゼリー、はちみつのパナコッタ、苺のフレッシュ果肉入りのレモンジュレの三層。はちみつとレモンが苺の甘さを引き立てます。





### 〈セイボリー〉

前列・左から順に

- 海老と紅心大根のマリネ 赤ワインジュレ
- ターキーとクランベリーのサンドウィッチ
- ラタトゥイユタルト
- ローストビーフバーガー

### 〈スコーン〉

- スコーン2種（ホワイトチョコのスコーン&発酵バターのスコーン）  
 苺のコンフィチュール&クロテッドクリーム添え

### 〈お飲み物〉

- TWG Tea 7種：イングリッシュブレ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、ベルベインヌ、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・ドゥ・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  
 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。



以上