

シェラトン都ホテル東京 鉄板焼きやスイーツが食べ放題！ 年の初めにご家族で楽しむ「2025 New Year ブッフェ」を開催

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、2025 年 1 月 1 日（水・祝）・2 日（木）の 2 日間、「2025 New Year ブッフェ」を開催します。

ディナーでは紅ズワイガニ（大人お 1 人様につき一皿）をはじめ、目の前で焼きあげる牛ロース肉のステーキや、お好みのソースで食べるチキン串焼きなど、お正月にふさわしい豪華なメニューをご用意。お食事の締めくくりには、ホテルらしいスイーツやアイスクリームをお楽しみいただけます。ご家族や大切な方々と、シェラトン都ホテル東京のブッフェで、賑やかなひとときをお過ごしください。

詳細は別紙をご覧ください。



2025 New Year ブッフェ（イメージ）

＜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>

別紙

■概要

【開催日】2025年1月1日（水・祝）・1月2日（木）

【開催時間】〈ランチbuffet〉① 11:00～12:40 / ② 13:10～14:50
〈ディナーbuffet〉 18:00～20:00

【会場】地下2階宴会場

【料金】ランチ 大人 ¥11,000 小学生 ¥5,000

ディナー 大人 ¥15,000 小学生 ¥6,000

※料金にはお料理、消費税およびサービス料が含まれています。

※未就学児のお子様は大人1名につき1名無料となります。

※プラス¥3,000でアルコール飲み放題もご用意しております。

都プラス会員様はプラス¥2,000でご利用いただけます。

【メニュー例】 ※ Lはランチ、Dはディナーでご提供

◇スペシャル料理

佐渡島からの紅ズワイガニ（D / 大人お1人様につき1皿）

◇フード&デザート

おせち料理各種（L / D） / グリーンサラダ（L / D） / 海老とタコのマリネ トマトとオリーブ バジルの香り（L / D） / スモークサーモントラウト リコッタ添え（L） / 和風コールドビーフと茸マリネ（D） / 聖護院かぶのすり流し（L） / パテ ドカンパーニュ ピクルスとカシスマスタード（D） / 醤油ラーメン（L） / 豚骨醤油ラーメン（D） / ビーフの鉄板焼き 和風ソース（L） / 牛ロース肉のステーキ ポルチーニ茸のソース（D） / チキン串焼き（L / D） / ポークショルダーのロースト ブラックビーンズソース（L） / 大山どりのロースト トリュフバルサミコソース（D） / 真鯛と海老のアクアパッツァ 仕立て（D） / 白身魚のワイン蒸し 大葉のタブナードソース（L） / 海鮮丼（L / D） / 中国料理 四川の麻婆豆腐（L / D） / スイーツ各種（L / D） / アイスクリームワゴン（L / D） ほか

◇お子様メニュー ※L/D 共通

ハンバーグ / コーンスープ / 海老フライ タルタルソース / カレー&ライス / フライドポテト

【協賛】アサヒビール株式会社

【ご予約】2024年11月1日（金）午前10時より、Webにて承ります。

右のQRコードより、ご予約いただけます。



【お問合せ】イベント係 TEL：0120-95-6667（平日 10:00～17:00）

※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