



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
2025年02月05日
No.SMT-23-2024

シェラトン都ホテル東京
【限定 15 箱】職人の繊細な技と厳選素材が融合した
「鮭 白金 さえ菟のちらし寿司」
至極の味と華やかな彩りで特別な日をさらに豊かに

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、鮭 白金 さえ菟において、2025年2月2日（日）から2月28日（金）まで、「鮭 白金 さえ菟のちらし寿司」のご予約を承っております。

さえ菟自慢の天然本鮭をはじめ、鮑や車海老、いくらなどの具材を贅沢に盛り込み、折箱に詰めてご用意しました。お子様の成長を願う桃の節句やお祝いのお席にご利用ください。15箱限定となりますので、お早めのご予約がおすすめです。

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>

■概要

【予約期間】2025年2月2日（日）～2月28日（金）

【お渡し日時】2025年3月1日（土）・2日（日）・3日（月）各日 16:00～17:00

【メニュー（お持ち帰り）】

鮭 白金 さえぎのちらし寿司

鮭、鮑、車海老、いくら、煮蛤、鯛、小肌、数の子、蛸を盛り込んだ、こだわりのちらし寿司です。

サイズは18cm×18cm、3～4名様でお召し上がりいただけます。

【販売数】15箱

【料金】12,000円

※各種割引の対象外となります。

鮭 白金 さえぎ

東京銀座「鮭 さえぎ」がホテルでは初のプロデュース。訪れる人を独創的な発想と美しい技で魅了してきた佐伯裕史氏が監修する月替わりのコースをご用意しております。名店より受け継がれた至高の味をご堪能ください。

12:00～15:00（ランチは土日祝のみ）／18:00～22:00

定休日：火曜日・水曜日（祝日を除く）

※ご予約制となります。

※13歳よりご利用いただけます。（個室を除く）



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 B1 「鮭 白金 さえぎ」

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

※写真はイメージです。

※料金には消費税8%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。

※商品の性質上、アレルギーの対応は致しかねますことをご了承ください。

以上