



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10月9日
No.SMT-13-2025

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聖夜 贅を尽くした晚餐とともに特別なひとときを

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、2025年12月2日（火）から12月25日（木）までの期間、各レストランのシェフが趣向を凝らしたクリスマスディナーをご提供します。さらに、2025年12月1日（月）から12月25日（木）までは、特別なひとときを華やかに彩る宿泊プランもご案内します。

館内にはきらめくクリスマスツリーやオーナメントを施し、あたたかな光と祝福の雰囲気でお迎えします。静かな白金台の地に佇む当ホテルの都会の喧騒を忘れさせる隠れ家のような空間で、大切な方と心を寄せ合いながら、シェフが贈る贅を尽くしたディナーとともに、かけがえのない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。



<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：Christmas ランチコース・Christmas ディナーコース

聖夜をモチーフにした 5 種の前菜や香り豊かなトリュフソースを合わせた牛フィレ肉のパイ包み焼きなど、高級食材を随所に取り入れたコースをご用意しました。



季節のアペタイザーメドレー

オマール海老のグラチネ

牛フィレ肉のパイ包み焼き

【販売期間】 2025 年 12 月 2 日（火）～12 月 25 日（木）

【時 間】 ランチコース 11:30～14:00（土曜日・日曜日・祝日～15:00）／ディナーコース 17:30～20:00

【料 金】 ランチコース お一人様 7,800 円／ディナーコース お一人様 12,800 円

【メニュー】

ランチコース：季節のアペタイザーメドレー（紅富士サーモン（トラウト）のムース サワークリーム、紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ、トリュフ入りポテトのクロケット、パテ・ド・カンパーニュ 胡瓜のグレック、うずら卵とキャビア）／ 聖護院蕪のヴルーテ 白子のベニエ 柚子風味 / オマール海老のグラチネ ちぢみほうれん草とサフランリゾット / 国産牛ランプ肉のグリエ 海老芋のフリット トリュフソース / 赤い果実と紅茶のタルト マスカルポーネのムース / コーヒー または 紅茶

ディナーコース：季節のアペタイザーメドレー（紅富士サーモン（トラウト）のムース サワークリーム、紅ズワイガニとブロッコリーのサラダ、トリュフ入りポテトのクロケット、パテ・ド・カンパーニュ 胡瓜のグレック、うずら卵とキャビア）／ 聖護院蕪のヴルーテ 白子のベニエ 柚子風味 / オマール海老のグラチネ ちぢみほうれん草とサフランリゾット / 牛フィレ肉のパイ包み焼き 海老芋のフリット トリュフソース / 赤い果実と紅茶のタルト マスカルポーネのムース / コーヒー または 紅茶

※画像はディナーコースです。

【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：朝食 7:00～10:30／ランチ 11:30～15:00 土曜日・日曜日・祝日 11:30～16:00／ディナー17:30～22:00

定 休 日：月曜日（祝日を除く）朝食は営業いたします。

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>

※右の二次元コードからご予約可能です。



● 鉄板焼 しろかね：「柊」クリスマスディナーコース

クリスマス期間限定の鉄板焼コースをご用意しました。前菜は、活けオマール海老に爽やかなカレー風味のソースを合わせたナージュ仕立ての一品です。



オマール海老のカレー風味

【販売期間】2025年12月24日（水）・12月25日（木）

【時間】2部制 1部 17:00～19:00 / 2部 19:30～21:30

【料金】お一人様 30,000円

【メニュー】

平貝・鮑・ボタン海老・鱈 泡醤油 / 雲子のパン粉付け焼き 菊芋とトリュフ / オマール海老のカレー風味 / トマトサラダ / きたうち山口牧場黒毛和牛ロース 80g または きたうち山口牧場黒毛和牛フィレ 80g (+4,500円)、神戸牛ロース 80g (+13,500円) / 焼き野菜 / 富山県産コシヒカリ (または ガーリックライス +1,000円) 赤出汁 香の物 / 洋梨と栗のコンポート カシス風味 / プラリネムースと蕪のアイスクリーム 柚子の香り / 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：ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:00～22:00

定休日：水曜日（祝日を除く）※2025年12月24日（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>

※右の二次元コードからもご予約可能です。



● 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。



伊勢海老のチリソース

【販売期間】 2025年12月20日（土）～12月25日（木）

【時 間】 11:30～13:00／17:00～20:00

【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 果実風味の自家製甘味噌で / 蒸し鮑の干し貝柱煮込み ミニ白菜と共に / 三重県産伊勢海老のチリソース / 蟹卵入りジャックコニッシュのスープ / お食事（[麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品） / 限定聖誕デザート
※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：朝食 6:30～10:00／ランチ 11:30～15:00／ディナー17:00～22:00

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>

※右の二次元コードからご予約可能です。



クリスマス限定宿泊プラン

●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白金の杜で優雅なひとときを。クリスマスディナーとシャンパンハーフボトルをお部屋までお届けします（お届け時間 17:00～22:00）。

「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】2025年12月1日（月）～12月25日（木）

【宿泊料金】1室2名様 90,000円～

※宿泊料金は、日にちにより変動します。※宿泊税が別途かかります。

【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：03-3447-3111（受付時間 9:00～19:30）

※ご予約は2025年10月10日（金）より承ります。

館内装飾

正面入り口には電飾、ロビーにはクリスマス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きらびやかに装飾し、皆さまをお迎えます。2025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。



※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