

シェラトン都ホテル東京
匠の技が息づく「鮭 白金 さえぎ」の特製恵方巻
【限定 30 本】予約受付開始

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 さえぎにおいて、2026 年 1 月 6 日（火）から 2 月 2 日（月）までの期間、「鮭 白金 さえぎの恵方巻」のご予約を承ります。

2026 年の節分は 2 月 3 日（火）。今年の恵方である南南東に願いを込めて丸かぶりする一本は、ふっくらと煮上げた穴子や自家製玉子焼き、海老など、厳選した 7 種の具材を赤酢の酢飯で丁寧に巻き上げました。口に運ぶたびに旨みがほどけ、豊かな味わいが広がります。数量は 30 本限定のため、早めのご予約がおすすめです。職人が丹精込めた一本をぜひお楽しみください。

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>

■概要

【予約期間】2026年1月6日（火）～2月2日（月）

【お渡し日時】2026年2月3日（火）16:00～19:00

【メニュー（お持ち帰り）】

鮭 白金 さえぎの恵方巻

穴子、自家製玉子焼き、海老、かんぴょう、どんこなど、手間ひまをかけて仕上げた7種の具材を赤酢の酢飯とともに巻き上げた一本。素材の調和と上質な味わいが際立つ、節分にふさわしい恵方巻です。



【販売本数】30本

【料 金】5,000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。佐伯裕史氏が監修する月替わりのコースは、伝統と独創性を兼ね備えた美しい技が光ります。心地よい空間で、名店の味わいをご堪能ください。

営業時間：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）

2026年2月3日（火）は定休日となりますが、恵方巻のお渡しは実施します。

※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。

※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。