

シェラトン都ホテル東京
「鮭 白金 さえぎ」のちらし寿司【限定 20 折】予約受付開始
天然本鮭や鮑など厳選素材の旨みと彩りで桃の節句を華やかに

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 さえぎにおいて、2026 年 2 月 2 日（月）から 3 月 2 日（月）までの期間、「鮭 白金 さえぎのちらし寿司」のご予約を承ります。

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。数量は 20 折限定のため、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】2026年2月2日（月）～3月2日（月）

【お渡し日時】2026年2月28日（土）16:00～17:00

2026年3月 1日（日）16:00～17:00

2026年3月 3日（火）16:00～19:00

【メニュー（お持ち帰り）】

鮭 白金 さえぎのちらし寿司

職人が厳選した鮭、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。

折箱サイズ：18cm×18cm（3～4名様でお召し上がりいただけます。）

【販売数】20折

【料 金】12,500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3月3日（火）は定休日となりますが、ちらし寿司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。

※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