



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-23-2025

シェラトン都ホテル東京 “桜”の彩りと春の味覚を楽しむ 季節限定の「SAKURA コース」をカフェ カリフォルニアにて販売

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、カフェ カリフォルニアにおいて、2026 年 3 月 1 日（日）から 4 月 30 日（木）までの期間、桜のイメージで仕上げた春の季節限定ランチ・ディナーコース「SAKURA コース」を販売します。

桜色のテーブルクロスやナフキンで彩った店内にて、桜スカッシュ、ロゼスパークリングワインなど、春を感じるドリンクもあわせてお楽しみいただけます。お花見気分でのお食事はもちろん、入学・就職のお祝いの席にもおすすめです。桜をモチーフにした料理とともに、春ならではの味わいをご堪能ください。

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 : 03-3447-3132
<https://www.miakohotels.ne.jp/tokyo>

都ホテルズ&リゾーツ

■概要

【販売期間】2026年3月1日(日)～4月30日(木)

【提供時間】ランチ 火～金曜日 11:30～15:00 (L.O. 14:00) / 土・日・祝 11:30～16:00 (L.O. 15:00)

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00) 定休日：月曜日

【料 金】ランチコース 7,800円 / ディナーコース 12,800円

【ランチコースメニュー】

- ・前菜 桜鯛のベニエ しば漬けタルタル
桜のマカロン 生ハムとクリームチーズ
帆立貝のタルタルと桜海老のタルトレット
- ・魚料理 金目鯛のバプール ホワイトアスパラガスのソテー
シャンパニュース
- ・肉料理 美笑牛ランプ肉のグリエ 筍のローストと根セロリ
- ・デザート ブランマンジェと道明寺粉 さくらももいちご
- ・コーヒー または 紅茶



金目鯛のバプール
ホワイトアスパラガスのソテー
シャンパニュース

【ディナーコースメニュー】

- ・アミューズ 桜鯛のベニエ しば漬けタルタル
桜のマカロン 生ハムとクリームチーズ
帆立貝のタルタルと桜海老のタルトレット
- ・前菜 サーモンの燻製と紅心大根のマリネ 桜パスタ
フランボワーズのドレッシング
- ・魚料理 金目鯛のバプール ホワイトアスパラガスのソテー
シャンパニュース
- ・肉料理 黒毛和牛ロース肉の塩釜焼 桜風味 筍のローストと根セロリ
- ・デザート ブランマンジェと道明寺粉 さくらももいちご
- ・コーヒー または 紅茶



ブランマンジェと道明寺粉
さくらももいちご

【ドリンクメニュー】

- ・桜スカッシュ (ノンアルコール) 1,300円
- ・ロゼスパークリングワイン (グラス) 1,600円



桜スカッシュ

カフェ カリフォルニア

明るくスタイリッシュな店内や開放的なオープンテラスで、さまざまな食材にフランス料理の技法を取り入れた料理をご提供。カジュアルな一品からコース料理まで幅広くお楽しみいただけます。



■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」

TEL : 0120-95-6661 (受付時間：11:30～21:00 / 平日 月曜日 12:00～17:00)

<https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-california/reserve>

※右の二次元コードからもご予約可能です。

※写真はイメージです。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※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。

※食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。



以 上