

**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.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■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  
シャンパーニュソース
- ・ 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  
シャンパーニュソース

【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  
シャンパーニュソース
- ・ 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でもご予約可能です。

※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