

シェラトン都ホテル東京 館内 4 店舗で「茨城フェア」を開催 茨城が育む豊かな食材を多彩な料理で味わう秋

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、2026 年 9 月 1 日（火）より、カフェ カリフォルニア、中国料理 四川、鉄板焼 しろかね、ロビーラウンジ バンブーの 4 店舗にて、茨城県産食材を主役に据えた「茨城フェア」を開催します。

豊かな自然に育まれたブランド牛“常陸牛「煌」”やブランド豚“常陸の輝き”をはじめ、笠間の栗など茨城県産の栗、里川かぼちゃ、マッシュルーム、レンコン、奥久慈しゃも、日立市産“アワビ”、日立市産“みずだこ”、霞ヶ浦 暁のしらうおなど、茨城県ゆかりの食材をふんだんに使用し、フレンチ、中国料理、鉄板焼、ペストリーの各レストランのシェフが腕を振ります。ホテルならではの洗練された空間で、茨城の食の魅力を存分にお楽しみください。

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

【フェア名】茨城フェア

【開催期間】2026年9月1日（火）～ ※店舗により期間が異なります（詳細は各店舗欄参照）

【開催店舗】カフェ カリフォルニア、中国料理 四川、鉄板焼 しろかね、ロビーラウンジ バンブー

カフェ カリフォルニア

日立市産“みずだこ”のカルパッチョ、“里川かぼちゃ”のポタージュ、“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ、豚フィレ肉“常陸の輝き”のコルドン・ブルー、“常陸牛「煌」”のグリエ、“笠間の栗”のモンブランなど、茨城県産食材を取り入れたランチコース、ディナーコース、アラカルトをご用意します。

【期間】2026年9月1日（火）～10月31日（土）

【メニュー】

- ◆茨城フェアランチコース 7,800 円
- ◆茨城フェアディナーコース（写真上） 12,800 円

アラカルト（ディナータイムにご提供）

- ◆“里川かぼちゃ”のポタージュ 1,200 円
- ◆日立市産“みずだこ”のカルパッチョ 2,000 円
- ◆ポッターガと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ 2,500 円
- ◆豚フィレ肉 “常陸の輝き”の
コルドン・ブルー トマトソース 3,800 円
- ◆日立市産 “アワビ”のソテー 肝のソース 8,000 円
- ◆“常陸牛「煌」”シンタマとウチモモのグリエ（写真中）
各 80g 5,700 円 / 各 200g 11,000 円
- ◆“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ 1,200 円

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」

[ラ ン チ]平日 11:30～15:00 (Last Order 14:00)

土・日・祝日 11:30～16:00 (Last Order 15:00)

[ディナー] 17:30～22:00 (Last Order 21:00)

定休日：月曜日（祝日を除く）

TEL：0120-95-6661

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


中国料理 四川

9 月はブランド豚“常陸の輝き”を使った黒酢酢豚や叉焼、シュウマイなどをご提供。10 月は“常陸牛「煌」”と“レンコン”の四川風辛子煮込みや、“霞ヶ浦 暁のしらうお”の葱山椒ソースなど、四川料理ならではの奥深い味わいをご堪能いただけます。

【メニュー・販売期間】

2026 年 9 月 1 日（火）～9 月 30 日（水）

- ◆“常陸の輝き”豚肩ロース肉の叉焼 1,800 円
- ◆“常陸の輝き”豚肩ロース肉の叉焼入り汁そば 2,400 円
- ◆“常陸の輝き”スペアリブの黒酢酢豚
小盆 4,400 円 中盆 6,600 円

2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）

- ◆“常陸の輝き”豚肩ロース肉のシュウマイ 2 個 1,000 円

2026 年 10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）

- ◆“霞ヶ浦 暁のしらうお”の葱山椒ソース 2,400 円
- ◆“常陸牛「煌」”の四川風辛子煮込み入り
麻辣汁そば 3,600 円
- ◆“常陸牛「煌」”と“レンコン”の四川風辛子煮込み
小盆 5,800 円 中盆 8,700 円

日本庭園の眺めが美しい空間で、料理長が吟味を重ねた本場四川省の香辛料と、季節感あふれる素材を掛け合わせたオリジナルの四川料理をお楽しみいただけます。

【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」

[ラ ン チ] 11:30～15:00 (Last Order 14:00)

[ディナー] 17:00～22:00 (Last Order 21:00)

TEL：0120-95-6662



鉄板焼 しろかね

ランチ・ディナーの各コースで、茨城県産食材を取り入れた季節の一皿をご提供。“常陸の輝き”・“奥久慈しゃも”のテリーヌをはじめ、茨城県産マッシュルーム、笠間の栗など、旬の味覚を鉄板焼ならではの技法でご堪能いただけます。

【期間】 2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

【対象コース】 ランチコース 8,000 円～
ディナーコース 25,000 円～



全国から取り寄せた新鮮な海の幸や大地の恵みを盛り込んだ月替わりのコースをご用意。吟味された素材と匠の技が織りなす“五感”で味わう鉄板焼を、日本庭園の四季の風景とともにお楽しみください。

【ご予約・お問い合わせ先】

シェラトン都ホテル東京 B1 「鉄板焼 しろかね」

[ラ ン チ] 11:30～15:00 (Last Order 14:00)

[ディナー] 17:00～22:00 (Last Order 21:00)

定休日：水曜日（祝日を除く）

TEL：0120-901-241

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



ロビーラウンジ バンブー

9月 は茨城県産の栗を使用した「和栗のモンブラン」、10月 1 日からは「“茨城県産の栗”のモンブラン」を販売。栗本来の風味を生かした季節限定スイーツをご用意します。

【メニュー・販売期間】

◆和栗のモンブラン（茨城県産の栗）写真左

2026年9月1日（火）～9月30日（水）

単品 1,100 円 ドリンクセット 2,300 円

※テイクアウトも可能です。

◆“茨城県産の栗”のモンブラン（ワゴンサービス）写真右

2026年10月1日（木）～12月13日（日）/ 13:00～17:00

単品 1,700 円 ドリンクセット 3,000 円



入口正面に位置するロビーラウンジ バンブーは、季節や時間ごとに表情を変える日本庭園を望み、泉のせせらぎが心地よく響く癒しの空間です。都会の喧騒を離れ、ご家族や気の置けないご友人と優雅なティータイムをお過ごしください。

【お問い合わせ先】

シェラトン都ホテル東京 1F「ロビーラウンジ バンブー」

[平日・日曜日] 10:00～19:00 (Last Order 18:30)

[金曜日・土曜日] 10:00～21:30 (Last Order 21:00)

※月曜日が祝日の場合は日曜日 10:00～21:30

TEL：0120-95-6663



※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