

シェラトン都ホテル東京 館内 4 店舗で「石川フェア」を開催 白金の杜で味わう、加賀・能登の美食の旅

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 11 月 1 日（日）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、石川県の食材を取り入れた「石川フェア」を開催します。

銘柄牛の“能登牛”をはじめ、脂のりのよい“石川県産ぶり”、輪島の港で水揚げされた“輪島ふぐ”、“五郎島金時”や“加賀れんこん”など、加賀・能登の豊かな食材を使用し、フレンチ、中国料理、鉄板焼、ペストリーの各シェフが趣向を凝らした料理をご用意します。

本フェアは、能登を中心とした石川県産食材の魅力を広く発信し、その消費拡大を通じて、地域の農林水産業の復旧・復興を応援する取り組みの一環として開催するものです。ホテルならではの多彩な料理とともに、加賀・能登が育む食の魅力をご堪能ください。

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：03-3447-6403
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■概要

【フェア名】食でつなぐ 石川応援フェア ～美味しさを通じて、能登の未来を応援します～

【開催期間】2026年11月1日（日）より ※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

“石川県産ぶり”と“源助だいこん”のカルパッチョ、“のと115”椎茸と“ひやくまん穀”米のリゾットをはじめ、“能登牛”や“輪島ふぐ”、“五郎島金時”など、石川県の食材を取り入れたランチコース、ディナーコースをご用意します。

【期間】2026年11月1日（日）～12月30日（水）

【メニュー】

◆石川フェアランチコース 7,800 円

“能登産かぼちゃ”のポタージュ
 “石川県産ぶり”と“源助だいこん”のカルパッチョ
 柚子ドレッシング
 “のと115”椎茸と“ひやくまん穀”米のリゾット
 “能登牛”のハンバーグステーキ マデラ酒ソース
 デザートワゴンより1品



ランチコース

◆石川フェアディナーコース 12,800 円

“能登産かぼちゃ”のポタージュ
 “石川県産ぶり”と“源助だいこん”のカルパッチョ
 柚子ドレッシング
 “のと115”椎茸と“ひやくまん穀”米のリゾット
 “輪島ふぐ”のムニエル 香草バターソース
 “能登牛”のロースト “加賀れんこん”と“金沢春菊”
 “五郎島金時”のミルフィーユ
 本日のプティフール



ディナーコース

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**

“石川県産ぶり”の旨みを引き出した紹興酒漬けをはじめ、“能登牛”を四川料理ならではの多彩な味わいに仕立てたアラカルトをご用意。11月は辛子炒めやチャーハン、12月は味噌炒めや焼きそばなどをお楽しみいただけます。

【メニュー・販売期間】

2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）

- ◆“石川県産ぶり”の紹興酒漬け 2,800 円
- ◆“能登牛”入りチャーハン 3,600 円
- ◆“能登牛”の山椒風味辛子炒め 小盆 5,800 円 中盆 8,700 円
- ◆“能登牛”入り上湯蒸しスープ 小盆 5,800 円 中盆 8,700 円

2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 30 日（水）

- ◆“石川県産ぶり”の紹興酒漬け 2,800 円
- ◆“能登牛”入り焼きそば 3,600 円
- ◆“能登牛”の味噌炒め レタス添え 小盆 5,800 円 中盆 8,700 円
- ◆“能登牛”入り上湯蒸しスープ 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】

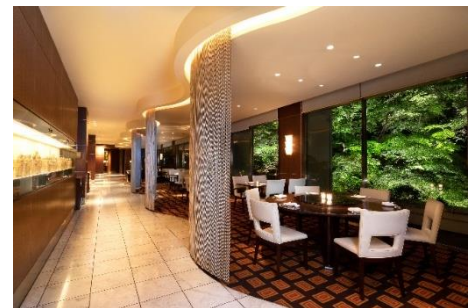
シェラトン都ホテル東京 1F「中国料理 四川」
[ラ ン チ] 11:30～15:00 (Last Order 14:00)
[ディナー] 17:00～22:00 (Last Order 21:00)
TEL : 0120-95-6662



11 月



12 月



鉄板焼 しろかね

“能登牛”をはじめ、“石川県産のどぐろ”や“加賀れんこん”、“五郎島金時”などを取り入れ、石川県の豊かな食材をコースの随所に。素材の持ち味を生かした、鉄板焼ならではの味わいをご堪能いただけます。

【メニュー・販売期間】

2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）

- ◆**白金 ディナーコース** 38,000 円
- しろかねからのご挨拶／“五郎島金時”とキタアカリのポテトサラダ トリュフ／“加賀れんこん”の饅頭／“能登牛”のすき焼き／“石川県産のどぐろ”の棒寿司／国産伊勢海老 または 黒鮑／しろかねサラダ／“能登牛”サーロインの鉄板焼き しろかね特製生姜醤油／焼き野菜／富山県産コシヒカリ または ガーリックライス／赤出汁 香の物／デザート



“石川県産のどぐろ”の棒寿司

2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 1 月 7 日（木）

- ◆**木蓮 ランチコース** 15,000 円
- しろかねからのご挨拶／ずわい蟹のつみれ焼き／“能登牛”の焼きしゃぶ／本日の鮮魚と障泥烏賊／しろかねサラダ／国産牛ロース 80g／焼き野菜／富山県産コシヒカリ または ガーリックライス／赤出汁 香の物／デザート
- ◆**白金 ディナーコース** 38,000 円
- しろかねからのご挨拶／ずわい蟹のつみれ焼き／蕪の茶碗蒸し “石川県産ぶり”、銀杏、生麩／“能登牛”の焼きしゃぶ／有馬山椒と鰻の棒寿司／国産伊勢海老 または 黒鮑／しろかねサラダ／本日の銘柄黒毛和牛ロース 70g／焼き野菜／富山県産コシヒカリ または ガーリックライス／赤出汁 香の物／デザート

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愉しみください。

【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

“能登牛”と“ひゃくまん穀”米のローストビーフ重を主役に、“加賀丸いも”や“能登産もずく”、“五郎島金時”などを取り入れた「Bamboo 御膳 霜月」をご用意。ショーケースでは、“五郎島金時”の豊かな風味を生かしたモンブランも販売します。

【メニュー・販売期間】

2026年11月1日（日）～11月30日（月）

◆**Bamboo 御膳 霜月** 4,500円
“能登牛”と“ひゃくまん穀”米のローストビーフ重
“加賀丸いも”のとりろ
“能登産もずく”の酢の物
“源助だいこん”と“金沢春菊”のサラダ
“五郎島金時”のめった汁
お漬物



2026年11月1日（日）～2027年1月5日（火）

◆**“五郎島金時”（さつまいも）のモンブラン**
（ショーケースにて販売）
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（981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」
[月～水・日曜日] 10:00～19:00 (Last Order 18:30)
[木～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 (Last Order 21:00)
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。

※食物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