

シェラトン都ホテル東京 白金台の隠れ家で過ごす、美食と寛ぎのクリスマス 特別なディナーや宿泊プランで思い出に残るひとときを

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 12 月 1 日（火）から 12 月 25 日（金）までの期間、各レストランにてクリスマス限定メニューを提供するほか、クリスマス限定の宿泊プランをご用意します。

カフェ カリフォルニアでは、キャビアやオマール海老などを取り入れた華やかなコースを、中国料理 四川では伊勢海老や鮑などを使用したクリスマス限定コースをご提供。鉄板焼 しろかねでは、活けオマール海老や黒毛和牛を味わう 2 日間限定のディナーコースをお楽しみいただけます。また、ロビーラウンジ バンブーでは、クリスマスシーズンを彩るパフェやカクテルをご用意します。

さらに、クリスマスディナーとロゼスパークリングワインをお部屋でゆっくりと楽しめる宿泊プランも登場。都会の喧騒から離れた白金台の落ち着いた空間で、大切な方と心に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。

期間中は、ロビーを深みのあるベルベットローズで彩るクリスマスツリーをはじめ、館内各所にクリスマス装飾を施し、皆さまをお迎えします。

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>

クリスマスメニュー

● カフェ カリフォルニア：クリスマスランチコース・クリスマスディナーコース



テーブルを華やかに彩るシーフードプラッターに続くのは、キャビアやオマール海老などの高級食材を取り入れたメニューの数々。クリスマスにふさわしい、贅を尽くしたコースをお届けいたします。

【販売期間】2026年12月19日（土）～12月25日（金）

【時間】ランチコース 11:30～14:00（土曜日・日曜日・祝日～15:00）／ディナーコース 17:30～20:00

【料金】ランチコース お一人様 9,000 円
ディナーコース お一人様 15,000 円

【メニュー】

ランチコース：シーフードプラッター（海老のカクテルソース、ムール貝とハマグリ、のシェリーヴィネグレット、カラマリとクラブケーキ、サーモンと帆立貝のミ・キュイ、ブリのマリネ マスタードドレッシング）／金目鯛のローストとオマール海老 アメリカンソース／フォアグラとトリュフのパイ包み焼き／選べるデザート／コーヒー または 紅茶

ディナーコース：能登牛のタルタルとキャビア／シーフードプレート（海老のカクテルソース、ムール貝とハマグリ、のシェリーヴィネグレット、カラマリとクラブケーキ、サーモンと帆立貝のミ・キュイ、ブリのマリネ マスタードドレッシング）／鴨の炭火焼き いぶりがっことクリームチーズ／金目鯛のローストとオマール海老 アメリカンソース／フォアグラとトリュフのパイ包み焼き／苺とベリーのプロマージュブラン／本日のプティフール／コーヒー または 紅茶

※画像はディナーコースです。

● カフェ カリフォルニア：クリスマスカクテル



クリスマスリースをイメージした「ノエルヴェール」は、ホワイトラムにキウイとモヒートを含ませた爽やかな一杯。ストロベリーにピーチとローズが香るノンアルコールの「ノエルルージュ」とともに、華やかなクリスマスを彩ります。

【販売期間】2026年12月1日（火）～12月25日（金）

【料金】

左) ノエルヴェール（アルコール） 2,000 円
右) ノエルルージュ（ノンアルコール） 1,800 円

【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

営業時間：朝食 7:00～10:30／ランチ 11:30～15:00 土曜日・日曜日・祝日 11:30～16:00／ディナー17:30～22:00

定休日：月曜日（祝日を除く）朝食は営業いたします。

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

コースご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-california/reserve>

※右の二次元コードからご予約可能です。



● 鉄板焼 しろかね：クリスマスディナーコース「Noël 2026」



オマール海老をオレンジとサフラン香るナージュ仕立てでご提供するほか、黒毛和牛などをお楽しみいただける、クリスマス期間限定の鉄板焼コースです。

【販売期間】2026年12月24日(木)・12月25日(金)

【時 間】2部制 1部17:00～19:00/2部19:30～21:30

【料 金】お一人様 30,000円 ※2名様より

【メニュー】

平貝・鮑・ボタン海老・鰯 泡醤油 / 雲子のパン粉付け焼き 菊芋とトリュフ / オマール海老のナージュ / トマトサラダ / きたうち山口牧場黒毛和牛ロース 80g または きたうち山口牧場黒毛和牛フィレ 80g (+4,500円) / 焼き野菜 / 富山県産コシヒカリ (または ガーリックライス +1,000円) 赤出汁 香の物 / 洋梨と栗のコンポート カシス風味 / プラリネムースと蕪のアイスクリーム 柚子の香り / コーヒー または 紅茶

※販売期間中のディナーは「クリスマスディナーコース」のみとなり、アラカルトメニューはございません。

【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

営業時間：ランチ 11:30～15:00/ディナー 17:00～22:00 定休日：水曜日(祝日を除く)

TEL：0120-901-241 (受付時間 11:30～21:00 平日 水曜日 12:00～19:00)

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

※右の二次元コードからご予約可能です。



● 中国料理 四川：クリスマス限定コース「聖誕」



高温で蒸すことで旨味をとじ込めた伊勢海老のチリソースなど、四川の味をクリスマスらしくアレンジしました。

【販売期間】2026年12月19日(土)～12月25日(金)

【時 間】11:30～13:00/17:00～20:00

【料 金】お一人様 18,000円 ※2名様より

【メニュー】

冷菜盛り合わせ / 国産牛フィレ肉と彩り野菜の柚子胡椒炒め / 北京ダック 果実風味の自家製甘味噌で / 蒸し鮑の干し貝柱煮込み 白菜添え / 三重県産伊勢海老のチリソース / 蟹卵入りジャックコニッシュのスープ / お食事([麻婆豆腐・ご飯][担々麺][五目炒飯]より一品) / 限定聖誕デザート

※お食事は1グループで一品をお選びください。

【ご予約・お問い合わせ先】

シェラトン都ホテル東京 1F 中国料理 四川

営業時間：朝食 6:30～10:00/ランチ 11:30～15:00/ディナー17:00～22:00

TEL：0120-95-6662 (受付時間 11:30～21:00)

ご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-shisen/reserve>

※右の二次元コードからご予約可能です。



● ロビーラウンジ バンブー



シャンパンの芳醇な香りとフランボワーズの爽やかな酸味を楽しむ、大人のご褒美パフェと、「Velvet Rose」をイメージした華やかなノエルカクテルをご用意しました。

左) シャンパンとフランボワーズのパフェ 2,700 円

【販売期間】2026 年 11 月 1 日 (日)～12 月 25 日 (金)

【販売時間】13:00～

右) ローズアンペリアル (アルコール) 2,900 円

【販売期間】2026 年 12 月 1 日 (火)～12 月 25 日 (金)

【ご予約・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

営業時間：月曜日～水曜日・日曜日 10:00～19:00／木曜日・金曜日・土曜日 10:00～21:30

※月曜日が祝日の場合は日曜日 10:00～21:30

※シャンパンとフランボワーズのパフェはドリンクセットのみ平日限定でご予約いただけます。

※ローズアンペリアルはご予約不要です。

TEL：0120-95-6663 ご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-bamboo/reserve>

※右の二次元コードからもご予約可能です。



クリスマス限定宿泊プラン

●クリスマス ステイプラン

都会の喧騒から離れた白金の杜で優雅なひとときを。クリスマスディナーとロゼスパークリングワインボトルをお部屋までお届けいたします。

【宿泊期間】2026 年 12 月 18 日 (金)～12 月 25 日 (金)

【販売期間】2026 年 10 月 28 日 (水)～12 月 21 日 (月)

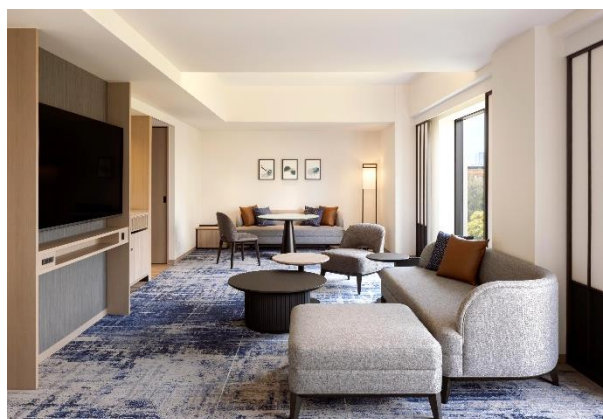
【宿泊料金】1 室 2 名様 97,800 円～ ※宿泊料金は、日により変動します。※宿泊税が別途かかります。

【部屋タイプ】ザ クラブ スイート、スイートルーム み空、スイートルーム 翠

【インルームダイニングメニュー】帆立貝とズワイ蟹のムースと金目鯛のロール仕立て キャビア添え / オマール海老と真鯛のチャウダー バジルオイル風味 / 牛フィレ肉のポアレ 根セロリのピューレと堀川牛蒡 ペリグーソース / パンとバター / 焼き芋とカカオのミルクレープ / ひとくちシュトーレン

【ご予約・お問い合わせ先】シェラトン都ホテル東京

宿泊予約係 TEL：03-3447-3111 (受付時間 9:00～19:30)



館内装飾

今年のロビーには、深みのあるベルベットローズを基調としたクリスマスツリーが登場します。ベルベットの豊かな質感とローズ、ゴールドの輝きを重ね、「Velvet Rose Noël — Secret Christmas Salon —」の世界観を表現。ツリーのそばにはソファを配し、まるで秘密のクリスマスサロンを訪れたようなひとときをお楽しみいただけます。また、館内各所にもベルベットローズの彩りを取り入れたツリーやオーナメント、リースなどを飾り、ホテル全体をクリスマスモードで包みます。2026 年のクリスマスはシェラトン都ホテル東京で、華やかで心ときめくひとときをお楽しみください。

※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