

AUTHENTIC TIME

11-12 2025



SHERATON

Miyako Hotel Tokyo



シェラトン都ホテル東京



色鮮やかなガトーを囲みメリークリスマス

Christmas with Vividly Colorful Gâteaux

ご自宅づかいや贈り物に。色合いも味わいも多彩なホールケーキ3品をご用意しております。

ガトーシャンティ・オ・フレーズ

Gâteau Chantilly aux Fraises

4号 ¥4,200 直径12cm / 5号 ¥4,700 直径15cm

ふんわりと雪の綿帽子を被ったかまくらをイメージした、いちごと生クリームたっぷりのケーキです。



ノエルルージュ Noël Rouge

¥4,800 長さ20cmx幅8cm

ピスタチオとグリオットチェリーのムースを閉じ込めた真っ赤なブッシュド・ノエルはいかが。



ノエルショコラ Noël Chocolat

5号 ¥4,800 直径15cm

ビターなショコラとバニラのムース、ラム酒風味のマロンがおとなのクリスマスを演出。

クリスマスケーキのご注文

ご予約期間：11/1Sat - 12/18Thu お渡し期間：12/20Sat - 12/25Thu 11:00 AM ~ 6:00 PM

お渡し場所：ロビーラウンジ パンプー





見渡す限りサンタクロースも喜ぶ雪景色

A Boundless Snowy Landscape to Delight Even Santa Claus

午後のひとときが雪降るクリスマスに。シュトーレンのお土産付きプランもございます。

クリスマスアフタヌーンティー

Christmas Afternoon Tea

¥6,400

2時間制

12/1Mon - 12/25Thu

洋梨とレモンゼリーのヴェリーヌから海老カツバーガーまで、雪化粧を施したスイーツとセイボリーがクリスマス気分を盛り立てます。

シュトーレン付きクリスマスアフタヌーンティー

Christmas Afternoon Tea with Stollen

¥7,900

2時間制

12/1Mon - 12/25Thu

シェラトン都ホテル東京のシュトーレンをお土産に。クリスマスまで少しずつ、深みを増していく味わいをお楽しみいただけます。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



クリスマスを彩る素材の贅、味わいの妙

Opulent Ingredients and Exquisite Flavors to Brighten Christmas

Christmasディナーコース

Christmas Dinner Course ¥12,800

12/2Tue - 12/25Thu

聖夜をモチーフにした5種の前菜、香り豊かなトリュフソースを合わせた牛フィレ肉のパイ包み焼きなど、高級食材を随所に取り入れたコースをご用意。

 カフェ カリフォルニア Café California



クリスマス限定コース「聖誕」

Christmas Course “Seitan” ¥18,000

2名様より

12/20Sat - 12/25Thu

高温で蒸すことで旨味を閉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。

 四川

中国料理 四川 Chinese Restaurant Shisen



スパイシーな香りを纏う活けオマール

Live Lobster Redolent with Spices

「柊」クリスマスディナーコース

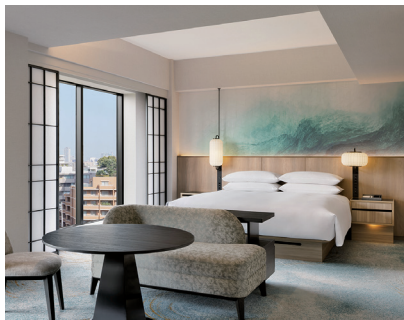
Hiiragi Christmas Dinner Course ¥30,000

12/24Wed & 12/25Thu



鉄板焼 しらかね Teppanyaki Shirokane

クリスマス期間限定の鉄板焼コース。
前菜は、活けオマール海老に爽やかな
カレー風味のソースを合わせたナージュ
仕立ての一品です。



クリスマス ステイプラン

Christmas Stay Plan

12/1Mon - 12/25Thu

1室2名様 ¥90,000〜

※宿泊料金は、日にちにより変動いたします。

※料金には消費税およびサービス料10%が含まれております。

※宿泊税が別途かかります。

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シャンパンハーフボトルをお部屋
までお届けいたします。レストランディナー付き
宿泊プランもございます。

宿泊予約係 Rooms Dept. T 03 3447 3111 (9:00 AM ~ 7:30 PM)



深まる秋に、伝統が息づく味わいを

Traditional Flavors for Mid-Autumn

晩秋の一日には、伝統を感じさせるアフタヌーンティーや深みのあるカクテルが似合います。

クラシックアフタヌーンティー

Classic Afternoon Tea

11/1Sat - 11/30Sun

¥6,400 2時間制

伝統的スイーツを代表するオペラ、英国のアフタヌーンティーの定番となるキューカンバーサンドウィッチなどを落ち着いた雰囲気仕上げました。



ティラミスパフェ

Tiramisu Parfait

11/1Sat - 12/14Sun

¥2,700

1:00 PM ~

ドリンクセット ¥4,000

マスカルポーネのアイスやコーヒーゼリー、メレンゲなど食感の違いも愉しめる、ブランデーをきかせたティラミスパフェが登場。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



季節のカクテル

Seasonal Cocktails 各¥2,700 11/1Sat - 12/31Wed

左) ストロベリーフィズ Strawberry Fizz

右) ストロベリーマルガリータ Strawberry Margarita

樽熟成された原酒を丁寧にろ過した透明感あふれる「クエルボ 1800 クリスタリーノ」。いちごの赤が映える2種のカクテルをどうぞ。



メインバー M BAR Main Bar M BAR



ショコラとエスプレッソの マティーニ

Chocolate and Espresso Martini

¥2,700 11/1Sat - 12/25Thu

スモーキーなウイスキーとショコラリキュールを合わせたエスプレッソマティーニ。タイムの爽やかな香りが風味を引き立てます。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



「師走」“Shiwasu”

めぐる季節を愛おしむ月替わり御膳

A Monthly Set Meal to Match the Changing Seasons

季節感あふれる月替わり御膳。窓先に広がる庭園の景色とともに、ゆっくりとご堪能ください。

Bamboo御膳

Bamboo Gozen Meal

¥4,500

●「師走」“Shiwasu” 12/1Mon - 12/31Wed

一年の締めくくりにふさわしく、お刺身の盛り合わせも牛肉のしゃぶしゃぶも味わえるオールスター御膳をご用意いたしました。



●「霜月」“Shimotsuki” 11/1Sat - 11/30Sun

風味豊かな霧島ポークの柚子味噌焼き、わかさぎの南蛮漬け、栗のおこわ飯など、五感で楽しむ秋の味覚を取り揃えました。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



京野菜満載の、おばんざいをランチに

Savor This Obanzai Lunch Filled to the Brim with Kyoto Vegetables

カフェ カリフォルニアはランチメニューが充実。1日20食限定の京おばんざいも好評です。

京おばんざいランチセット

Kyo Obanzai Lunch 11/1Sat - 12/30Tue

¥3,800 1日20食限定

京都出身のシェフが、旬の野菜や京野菜を使用して丁寧につくる“おばんざい”の数々。月替わりのメイン、具たくさん味噌汁、丹波黒豆のごはんと一緒にどうぞ。



今月のお魚料理ランチセット

Seafood Lunch Set of the Month

¥3,800

11/1Sat - 12/30Tue

11月はカサゴとトマトのピヤベース。月替わりのお魚料理をメインに、スープ、サラダ、食後のお飲み物のセット。



秋から冬へ、四川が誘うあたたかさ

Szechuan Cuisine Brings Warmth as Winter Nears

成都コース

Chengdu Course

¥13,000 2名様から 11/1Sat - 12/30Tue

牛肉と舞茸のオイスターソース炒めや渡り蟹のチリソース煮込みなど、季節の移り変わりを感じながらご堪能いただけるコースです。



蒸しスープ3種

11/1Sat - 12/30Tue

3 Varieties of Steamed Soups

左) 鶏肉と色タキノコの蒸しスープ

Steamed Chicken and Mushroom Soup ¥4,600

央) 干し貝柱入り栄養蒸しスープ

Nutritious Steamed Soup with Dried Scallops ¥5,800

右) トマト入り肉団子の蒸しスープ

Steamed Meatball Soup with Tomatoes ¥4,600

素材を吟味し、じっくりと蒸し上げた3種の壺蒸しスープをご用意いたしました。



中国料理 四川 Chinese Restaurant Shisen



2026 New Year ブッフェ

2026 New Year Buffet

2026/1/1Thu - 1/2Fri 会場:B2 宴会場

2025/11/1Satよりbuffeの予約受付開始

・ランチbuffe 料金:大人¥11,500 小学生 ¥5,000 時間:①11:00 AM ~ 12:40 PM ②1:10 PM ~ 2:50 PM

・ディナーbuffe 料金:大人¥15,000 小学生 ¥6,000 時間:5:30 PM ~ 7:30 PM

※お食事・ソフトドリンク(フリー)・サービス料・消費税込 ※未就学児のお子様は大人1名につき1名無料

※アルコール飲み放題¥3,500(都プラス会員様は優待料金¥2,500でご利用いただけます。)

イベント係 Event Dept. T 0120 95 6667 (平日10:00 AM ~ 5:00 PM)



お正月 宿泊プラン

New Year Stay Plan

12/31Wed - 1/3sat

3泊4日プラン **獅子舞** (年越しそば・朝食付)

ダブル お1人様 ¥111,000~

※料金には1名様様の室料、年越しそば、朝食、催し物チケット、サービス料、税金が含まれています。



宿泊予約係 Room Dept. T 03 3447 3111 (9:00 AM ~ 7:30 PM)

シェラトン都ホテル東京のおせち料理、ご予約受付中!

Reserve Sheraton Miyako Hotel Tokyo's Osechi Meal!



和・洋・中 三段重 Three tiered box ¥44,280
和・洋 二段重 Two tiered box ¥33,480

ご予約期間 | - 12/19Fri

※オンラインショップの予約期間:- 12/7Sun

お渡し日 | 12/31Wed 9:00 AM ~ 6:00 PM

宴会予約係 Banquet Dept. T 03 3447 4360 (平日10:00 AM ~ 5:00 PM)

バラエティショップ シャポーブラン、オンラインショップにて販売しております。



銀座「鮨 さえ菟」大将・佐伯裕史氏の来館のご案内

Visit by Chef Yuji Saeki of Ginza's Sushi Saeki

コース Course ¥44,000

11/30Sun・12/21Sun

銀座「鮨 さえ菟」の大将・佐伯裕史氏による渾身の料理とにぎりを存分にご堪能いただけます。

鮨 白金 さえ菟 鮨 白金 さえ菟 Sushi Shirokane Saeki



全館休業のお知らせ

Notice of Temporary Closure

11/13Thu - 11/20Thu 詳細はHPをご確認ください。



使ってうれしい、プラスがいっぱい。



入会金・年会費無料

ベストレート保証&
特典が満載!

対象施設でのご宿泊やご飲食などのご利用金額に応じてポイントが貯まり、貯まったポイントは1ポイント(1円)からのご利用が可能です。

都プラスアプリのダウンロードはこちら



iPhone
ユーザーの方



Android
ユーザーの方



※料金には税金・サービス料10%(テイクアウトスイーツ・おせちを除く)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。※掲載の写真はイメージです。

*Prices are included service charge 10% and consumption tax. *Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies. *Please note that menus and pricing may change according to the ingredients without prior notice. *Photos shown are for illustration purposes only.

※営業時間や掲載メニューにつきましては、各店舗へお問い合わせください。

*For business hours and other details, please contact the relevant restaurant directly.

シェラトン都ホテル東京

東京都港区白金台 1-1-50

SHERATON Miyako Hotel Tokyo

1-1-50, Shirokanedai, Minato-ku, Tokyo, JAPAN

T 03 3447 3111 www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/

