

シェラトン都ホテル東京
「鉄板焼 しろかね」「鮨 白金 さえぎ」開業1周年記念
美食をまるごと堪能いただける限定メニューやイベントを開催

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、2020年12月にオープンした「しろかね」の開業1周年を記念して、期間限定の特別メニューの提供やイベントを開催します。

庭園を望むカウンターで和とフレンチの融合をお楽しみいただける「鉄板焼 しろかね」、「鮨 さえぎ」の佐伯氏がホテルで初プロデュースした「鮨 白金 さえぎ」では、12月21日（火）から2022年1月31日（月）まで、特別メニューを提供します。また、特別個室「シェフズルーム PLATINUM」では、佐伯裕史氏と中国料理 四川 料理長 菅野優紀によるイベントを開催。美食と美酒を大人のダイニングでご堪能ください。



<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>

別紙

しろかね 1st Anniversary

【開催期間】2021年12月21日（火）～2022年1月31日（月）

【開催店舗】鉄板焼 しろかね / 鮨 白金 さえ菟

■特別メニュー&グラスシャンパンプレゼント

【提供期間】2021年12月21日（火）、22日（水）

ウェルカムシャンパンで乾杯

ご利用いただいたお客様に、シャンパーニュの華とも称される「ペリエ ジュエ ベル エッポック」1杯をプレゼント。

鉄板焼 しろかね

尾崎牛・近江牛・きたうち黒毛和牛3種を食べ比べいただけるコースをご用意。（30,000円 / 35,000円）

鮨 白金 さえ菟

職人の技を駆使したおまかせコースをご用意。（30,000円）



■「鮨 さえ菟」×「中国料理 四川」技の饗宴

【開催日】2021年12月23日（木）、24日（金）

【会場】B1F シェフズルーム PLATINUM

【料金】お一人様 50,000円 ※表示料金には、料理、消費税、サービス料が含まれます。

佐伯氏のイメージーションと四川料理の伝統とスパイスを融合させた、想像を超越したお料理の数々を体験いただけるイベントを開催。



■1周年記念特別コース

鉄板焼 しろかね

【提供期間】2021年12月23日（木）～2022年1月31日（月）

【料金】お一人様 30,000円 / 35,000円

【メニュー】きたうち黒毛和牛の最高峰“プレミアム”和牛をメインとした全11品のコースをご用意。

鮨 白金 さえ菟

【提供期間】2021年12月23日（木）～2022年1月31日（月）

【料金】お一人様 30,000円

【メニュー】“本ずわい蟹のしゃぶしゃぶ”を含む一品料理5品と、本日の握り、さえ菟自慢のとろたくなど全15品のおまかせコースをご用意。



■ご予約・お問い合わせ

TEL 0120-901-241

営業時間 鉄板焼 しろかね 11:30～15:00 / 17:00～22:00

鮨 白金 さえ菟 12:00～15:00（土日・祝日のみ） / 18:00～21:00 ※定休日：水曜日

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。