



SHERATON

Miyako Hotel Tokyo



AUTHENTIC TIME

シェラトン都ホテル東京 1-2 2022



“健やかに、幸福に”の願いを込めて

四川風太極火鍋

お1人様 ¥13,200

1月6日(木)～2月28日(月)
※4名様より承ります
※個室料込み

多彩な香辛料と調味料の絶妙な組み合わせにより辛味と旨味が複雑に絡み合う麻辣スープと、火照った身体をやさしく癒す滋味深い薬膳スープ。2種のスープで20種の魚介や肉、野菜をご堪能いただけます。ゆったりとお過ごしいただける個室でどうぞ。



冬の味覚 ふぐ

1月6日(木)～2月28日(月)

左)トラフグの赤唐辛子炒め ¥7,260
右)トラフグの土鍋煮込み ¥8,250

下関では福につながる縁起の良いものとして「ふく」と呼ばれる河豚。本場下関産のトラフグを土鍋煮込みや唐辛子炒めで。

ご予約・お問い合わせ
中国料理 四川 T 0120 95 6662

昼食 : 11:30 AM～2:00 PM
夕食 : 5:00 PM～10:00 PM (L.O.9:30 PM)

シェフズディナー

¥9,130

1月6日(木)～2月28日(月)

メインの魚料理は香り豊かな海老とツブ貝の香草バター焼き、肉料理にはイタリアの郷土料理をモチーフに、黒毛和牛のリブロースで牛蒡を包み焼きにしたインボルチャーニをご用意。おすすめのワインとのペアリングもお楽しみいただけます。

ペアリングメニュー

・白ワイン&赤ワイン ¥2,420
・シャンパン&白ワイン&赤ワイン ¥4,840



ワインとの マリアージュも贅沢に

ご予約・お問い合わせ
カフェ カリフォルニア T 0120 95 6661

昼食 Lunch : 11:30 AM～2:00 PM (土・日・祝日～3:00 PM)
夕食 Dinner : 5:00 PM～10:00 PM (L.O.9:30 PM)



プリフィクスコース 1月6日(木)～2月28日(月)
¥5,280

前菜とメインをお好みで一品ずつお選びいただくプリフィクススタイル。ブイヤベースや煮込み料理など、この季節ならではのメニューを揃えています。



和アフタヌーンティー～Nagomi～

¥5,830

12月26日(日)～2月28日(月)

塩麴のほのかな塩気が甘みを引き立てる抹茶ムースをはじめ、金柑のジュレやほうじ茶スコーンなど、和の素材を取り入れたスイーツやセイボリーがずらり。日本庭園の眺めとともに、癒しのひとときをお過ごしください。



ホットカクテル 12月26日(日)～2月28日(月)

左)ラムカウ ¥1,700
右)ホットバタードラム ¥1,600

ご予約・お問い合わせ
ロビーラウンジ バンブー T 0120 95 6663

10:30 AM～9:00 PM



プリンアラモード 12月26日(日)～

¥1,500

昔ながらの懐かしいプリンに、香ばしさと苦味の効いたカラメルソースと7種類の季節のフルーツをあしらいました。



ルージュな苺カクテル

フレッシュ苺の食感が爽やかなモスコミュール、甘酸っぱい苺に合うウォッカベースのマティーニ、苺とカカオの風味がデザート感覚で愉しめると人気のグラスホッパー。3種の苺カクテルを、大切な方への贈り物に。

フレッシュフルーツカクテル

各¥2,200

左) ストロベリーモスコミュール
中) ストロベリーマティーニ
右) ストロベリーグラスホッパー

1月6日(木)～2月28日(月)

ご予約・お問い合わせ

メインバー M BAR T 0120 95 6638

7:00 PM～12:00 AM

思いを届けるバレンタインスイーツ



バレンタイン テイクアウトアフタヌーンティー

※2日前までに要予約

¥8,000 (2名様用) 2月10日(木)～2月14日(月)



チョコレートスイーツ

左) ティラミス ¥770 右) ザッハトルテ ¥800

12月26日(日)～2月28日(月)

ご予約・お問い合わせ

ロビーラウンジ バンブー T 0120 95 6663

10:30 AM～9:00 PM

しろかね1st Anniversary 12月23日(木)～1月31日(月)

「鉄板焼 しろかね」「鮓 白金 さえ花」オープン1周年記念特別メニューをご用意しました。



¥30,000 / ¥35,000

石垣島さたうち牧場プレミアムビーフをメインに、新鮮な海の幸や季節野菜をお楽しみいただけるコースをご堪能ください。

ご予約・お問い合わせ 鉄板焼 しろかね／鮓 白金 さえ花 T 0120 901 241 11:30 AM～10:00 PM

鉄板焼
しろかね
TEPPANYAKI



¥30,000

ずわい蟹のしゃぶしゃぶを一品料理に取り入れた鮓おまかせコースを期間限定でご用意いたします。

鮓
白金
さえ花
SUSHI

※料金には消費税・サービス料10% (テイクアウトスイーツを除く) が含まれております。
※食品アレルギーのある方は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。

シェラトン都ホテル東京 東京都港区白金台 1-1-50

T 03 3447 3111

www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/

新型コロナウイルスの感染拡大の状況によりレストラン&バーの営業が変更・休止となる場合やメニュー内容が変更になる場合がございます。詳細はホームページにて随時ご案内いたしますので、ご確認ください。

facebook.com/sheraton.miyako.tokyo

instagram.com/sheratonmiyakotokyo_official