

## シェラトン都ホテル東京 炎暑を凌ぐ食の魔法 夏の贅沢冷やし麺 販売

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、2022年7月1日（金）より、中国料理 四川、カフェ カリフォルニア、鉄板焼 しろかね各店舗にて冷やし麺を販売します。

中国料理 四川では、毎年人気の翡翠麺2種、カフェ カリフォルニアと鉄板焼 しろかねでは、冷製パスタをご用意します。



<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

### 夏の冷やし麺

【販売期間】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

#### 五目入り冷やし翡翠麺

【料金】3,200円

白胡麻たっぷりの芝麻醬と自家製辣油の辛味噌でお召し上がりいただく五目翡翠麺。海老・蟹・蒸し鶏など9種類の具材とご一緒にお楽しみください。

#### 酸味と辛味の冷やし翡翠麺

【料金】3,200円

牛スープに橙酢の酸味とカボス果汁に漬けた唐辛子の辛味を加えた、さっぱりとしたスープでいただく一品。

#### ■ご予約・お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 1F 中国料理 四川

営業時間 11:30～22:00

TEL 0120-95-6662



#### 冷製パスタランチ

【料金】2,800円～

3種のトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ風や、キャビアを贅沢に使った柚子香るパスタなど、4種からお選びいただけるランチコースをご用意しました。

#### ■ご予約・お問い合わせ

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 11:30～22:00

TEL 0120-95-6661



#### 桃と磯つぶ貝の冷製カッペリーニ

【料金】ディナーコース「白金」35,000円より

鉄板焼ディナーコースの前菜として、つぶ貝の風味と食感の中に桃の甘さと瑞々しさが際立つカッペリーニをご提供します。

#### ■ご予約・お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 B1F 鉄板焼 しろかね

営業時間 11:30～22:00

TEL 0120-901 241



※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。