

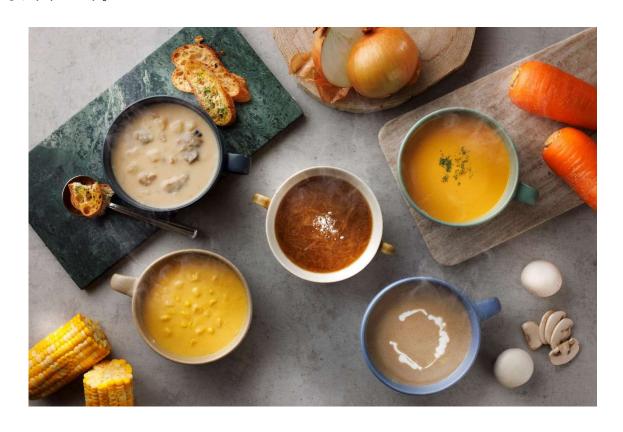
株式会社近鉄・都ホテルズ 〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55

TEL: 06-6774-7658 FAX: 06-6774-0022

2023年1月10日 No.SMT-19-2022

シェラトン都ホテル東京 野菜の旨味がたっぷり詰まった 体にやさしいオリジナルスープ販売

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、2023 年 2 月 1 日(水)より、野菜の旨味がたっぷり詰まった、5 種類のオリジナルスープをテイクアウト商品として販売します。朝食やランチ、夜食にもおすすめです。



<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

■商品概要

【販売開始】2023年2月1日(水)

【商品内容】北海道産とうもろこしのポタージュ

丁寧に裏ごししたきめ細かい北海道産スイートコーンと、粒コーンをふんだんに使用しました。牛乳と生クリームで仕上げた、まろやかなコーンポタージュです。

淡路島産たまねぎのコンソメスープ

あめ色になるまでじっくり炒めたソテーオニオンを使用した、 濃厚なオニオンコンソメスープ。フランスパンやチーズを トッピングして、オニオングラタンスープにアレンジいただけます。



マッシュルームのポタージュ

マッシュルームの旨味と生クリームのコクに、白ワインの 芳醇な香りが際立つポタージュ。隠し味に栗の甘さを加え、 バランスよく仕上げました。



クラムチャウダー

大粒のハマグリや魚貝のエキスに、生クリームと牛乳のコクを合わせた、クリーミーで濃厚なポタージュ。北海道産のじゃがいもなどの野菜もたっぷり入り、食べ応え十分です。



国産にんじんのポタージュ

ペースト状にすりつぶした国産にんじんに、生クリームと 牛乳を合わせ、にんじん本来の美味しさを丸ごと味わえる ポタージュに仕上げました。



【販売店舗】1階 バラエティーショップ シャポーブラン

「都ホテルオンラインショップ」https://shop.miyakohotels.ne.jp/でも販売

【料 金】各760円

【内容量】各180g

■ご予約・お問い合わせ

シェラトン都ホテル東京 1F バラエティーショップ シャポーブラン 営業時間 $10:00\sim20:00$ TEL 03-3447-3111 (代)

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

※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。

以上