

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>

■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を、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 180 g

■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 10:00～20:00

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