

AUTHENTIC TIME 5-6 2024



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo





悠久の歴史と洗練の技、此処に集う

Culinary Skills Refined through the Ages

成都を味わう 料理長限定コース Head Chef Course ￥50,000 - 6/30Sun
1日2組様限定 Max 2 groups per day



4年ぶりに四川省の省都「成都」を訪れた料理長の菅野が改めてインスパイアされ、進化し続ける洗練の技を一品一品に込めた渾身のコース。料理長自らが仕込みから調理まで手掛ける料理の数々で、「成都」の味わいをご堪能ください。

【菜譜(メニュー)】

- ・冷菜盛り合わせ
- ・酸味と辛味の一口スープ
- ・蟹肉入り鶏肉の芙蓉炒め キャビア添え
- ・鮑の香り辛味炒め
- ・海苔風味の肉団子 アミガサ茸添え
- ・伊勢海老のフリッター
四川風辛味ソースかけ
- ・阿胶(あきょう)の濃厚スープ
- ・青山椒風味の麻婆豆腐
- ・ジャスミン茶ゼリー入り杏仁豆腐

※特別コースのためキャンセルポリシーを設けております。詳しくは係にお問い合わせください。
※ご利用日の5日前までにご予約ください。



中国料理 四川 Chinese Restaurant Shisen



白金の杜に、ふわり海の香り

The Ocean Breeze Meets Shirokane

白金コース ¥35,000

Shirokane Course 5/2Thu - 5/31Fri

“季節の一品”には旬の雲丹がふわりと香るスクランブルエッグをご用意。きたうち山口牧場黒毛和牛ロースをメインとした鉄板焼ディナーコースをご堪能ください。



北海道コース ¥38,500

Hokkaido Course 6/1Sat - 6/30Sun

タラバ蟹などの海の幸、かみふらの和牛やアスパラガスといった大地の恵みが「しろかね」に集結いたします。白金の杜にて、北海道の味覚を心ゆくまでご賞味いただけます。



鉄板焼 しろかね Teppanyaki Shirokane

定休日:水曜日(祝日を除く)

Regularly Closed:Wednesday (Except Holiday)



昼餉をゆったり、贅沢な時間 ～選んで楽しむ二つの新ランチセット～

A Taste of Midday Luxury



Californiaランチセット California Lunch Set

¥2,800～

パスタやリゾットなど、季節の食材を使用したお料理から1品をお選びいただけるカジュアルスタイルのランチセット。サラダやスープ、食後のお飲み物と一緒に、カフェ カリフォルニアの味を気軽に 즐기いただけます。



Miyakoランチセット Miyako Lunch Set

¥3,800～

“美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース”をはじめ、フレンチの技法を活かした肉または魚料理からお好きな1品をメインに選べるランチセット。シェフの技が光るお料理とともに優雅なひとときをご堪能ください。



緑薫る季節にはじまる、テラスでバーベキュー

Greet the Season: Terrace BBQ

白金テラスバーベキュー

Shirokane Terrace BBQ

- 10/31Thu

ディナー (フリードリンク付き)

ベーシックセット

¥8,000

スタンダードセット

¥9,000

プレミアムセット

¥12,000

開放感あふれるオープンテラスで、フリードリンク付きのバーベキューはいかがでしょう。

「プレミアム」は銘柄和牛とロブスター、帆立貝をご用意。

お肉も魚介も愉しめる「スタンダード」もおおすすめです。

ランチ

¥4,500

ランチ (フリードリンク付き)

¥6,500

土・日・祝日のみランチタイムもオープン



Café California カフェ カリフォルニア Café California

定休日:月曜日(祝日を除く) 朝食は営業致します。
Regularly Closed:Monday (Except Holiday);
Breakfast will be open every day.



大人ごころをくすぐる、初夏のメロンカクテル

Indulgent Cocktails Made from Fresh Summer Melon

5/1Wed - 6/30Sun

メロンカクテル Melon Cocktails 各¥3,000

左)フレッシュメロンマティーニ Fresh Melon Martini

右)フレッシュメロンボール Fresh Melon Ball

初夏が旬となるフレッシュメロンの風味と果実感を存分にお楽しみいただける、2種のカクテルをご用意いたします。



メンバー M BAR Main Bar M BAR



愛らしい花びら握る春子鯛

Vibrant Sea Bream Nigiri

5/2Thu - 6/30Sun

夜コース

¥30,000

Dinner Course

昼コース (土・日・祝日) ¥12,000

Lunch Course in Weekends and Holidays



鯧 白金 さえぎ Sushi Shirokane Saeki

定休日:火・水曜日(祝日を除く)

Regularly Closed: Tuesday and Wednesday (Except Holiday)

新緑のアフタヌーンティー

Shinryoku Afternoon Tea

¥6,400 2時間制 5/1Wed - 5/31Fri

大窓に広がる庭園の景色が瑞々しさを増すこの季節にぴったりの、緑に染まるアフタヌーンティー。今回は抹茶とともに煎茶をフィーチャーし、さらなる日本茶スイーツの魅力をお届けいたします。



瑞々しさにひたる、初夏の午後 Juicy Summer Treats



夏いちごのアフタヌーンティー

Summer Strawberry Afternoon Tea

¥6,400 2時間制 6/1Sat - 6/30Sun

“いちご畑”をイメージした夏いちごのスイーツやセイボリーに加えて、大谷夏いちごの食べ放題が登場。爽やかな甘酸っぱさや食感をそのまま、また練乳をつけて、お好きなだけお召し上がりください。



Bamboo御膳 Bamboo Gozen Meal ¥4,500

●「皐月」“Satsuki”
5/1Wed - 5/31Fri



●「水無月」“Minazuki”
6/1Sat - 6/30Sun



メロンクリームソーダ
Melon Ice Cream Float

¥1,950 5/1Wed - 5/31Fri



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



ホテルの味を 大切なあの方へ

A Taste of the Sheraton to Take Home

ご自宅で愉しんだり、プレゼントにも。
シャポーブランでは、ホテルメイドのケーキや焼菓子、オリジナル
商品をはじめ多彩なラインナップをご用意しています。

バラエティーショップ シャポーブラン
Le Chapeau Blanc



アニバーサリーケーキ
Anniversary Cake

5号 (15cm) ¥3,800〜

ご予約は3日前までをお願いいたします。

使ってうれしい、プラスがいっぱい。



入会金・年会費無料

ベストレート保証&特典が満載!

対象施設でのご宿泊やご飲食などのご利用金額
に応じてポイントが貯まり、貯まったポイントは
1ポイント (1円) からご利用が可能です。

都プラスアプリのダウンロードはこちら



iPhone
ユーザーの方



Android
ユーザーの方

※料金には税金・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。※食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまで
お申し出ください。※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。

*Prices are included service charge 10% (except take out sweets) and consumption tax. *Kindly inform your waiter if
you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions. *Please note that menus and pricing may change
according to the ingredients without prior notice. *Photos shown are for illustration purposes only.

シェラトン都ホテル東京

東京都港区白金台 1-1-50

SHERATON Miyako Hotel Tokyo

1-1-50, Shirokanedai, Minato-ku, Tokyo, JAPAN

T 03 3447 3111 www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/

