

AUTHENTIC TIME 5-6 2025



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo



シェラトン都ホテル東京

目には青葉、色も華やぐ季節の味わい

Fresh, Vibrant, Early Summer Flavors

夏のいちごのアフタヌーンティー ¥6,400

Summery Strawberry Afternoon Tea

夏のいちご食べ放題付きプラン ¥7,900

6/1Sun - 8/31Sun

爽やかな酸味と甘みが調するフレッシュな夏のいちごを存分に楽しめるアフタヌーンティーです。いちごスイーツや赤い食材に彩られたセイボリーと一緒にどうぞ。



ライチとジャスミンティーの
パルフェ

¥2,700

Lychee and Jasmine Tea Parfait 5/2Fri - 6/28Sat

週末夜限定 Weekend Night Only

金曜日・土曜日および 5/4Sun・5/5Mon 6:30 PM ~ 9:00 PM

ライチとジャスミンティーのジュレやムースを層で重ね、ソルベとエスプーマで仕上げました。爽やかなジャスミンティーがライチの風味を引き立てます。

Bamboo御膳 Bamboo Gozen Meal ¥4,500



●「皐月」"Satsuki" 5/1Thu - 5/31Sat

風薫る5月にふさわしい、ぼん酢で味わう鯉のたたき御膳。鯉に添えた新玉葱をはじめ、ウドの酢味噌和えやアスパラガスなど春野菜と一緒にどうぞ。



●「水無月」"Minazuki" 6/1Sun - 6/30Mon

夏に向かう6月、胡麻風味のつけ汁で楽しむ冷やしうどんはいかが。食が進むさっぱりとした豆鮓の南蛮漬け、タレをからめた肉巻きおにぎりを合わせました。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo





初夏の庭園を映した緑の風情

Verdant Like a Summer's Garden

グリーンアフタヌーンティー

Green Afternoon Tea

¥6,400

5/1Thu - 5/31Sat

抹茶のモンブランをはじめ、メロンや緑茶、よもぎ、ほうれん草など緑の素材を盛り込んだスイーツとセイボリーの数々。TWGの緑茶もご用意しております。

抹茶のモンブラン

単品 ¥1,700

Matcha Mont Blanc

ドリンクセット ¥2,900

5/1Thu - 6/30Mon

栗本来の甘みと抹茶のほろ苦さが絶妙に溶け合うクリームを、お客様の目の前でしぼって仕上げます。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



フレッシュメロンのカクテル Fresh Melon Cocktails

各 ¥3,000 5/1Thu - 6/30Mon

左) メロンとオレンジのマティーニ Melon & Orange Martini
右) フレッシュメロンのモヒート Fresh Melon Mojito

M BARからは清々しいグリーンのフレッシュメロンカクテルをピックアップ。
メロンのほど良い甘さとオレンジの柑橘感が調和するショートカクテル、
ミントの葉が涼やかなモヒートは、メロンの果肉もお楽しみいただけます。



メインバー M BAR Main Bar M BAR



白金の杜にて 潮風を感じる幸せ

The Sea Breeze at
Shirokane no Mori

福 ディナーコース Fuku Dinner Course

¥30,000

5/1Thu - 5/31Sat

“季節の一品”として鮑の磯焼きをご用意。鮑の肝と卵黄、
たまり醤油を合わせた餡やおおさとともに、磯の香りを
存分にご堪能ください。



鉄板焼 しろかね Teppanyaki Shirokane



陽光と香ばしさが誘う、白金リゾートの贅

Shirokane Resort Beckons with Sunlit Tables and Savory Aromas

白金テラスバーベキュー

Shirokane Terrace BBQ 4/26Sat - 10/31Fri

今年はバーベキューを盛り上げる、ピザやパエリアなど多彩なオプションメニューが登場。予約限定で、Tボーンステーキや活きオマール海老などもご用意いたします。

ディナー (フリードリンク付き/120分)

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

ランチ (90分) ¥4,500

ランチ (フリードリンク付き/90分) ¥6,500

土・日・祝日のみランチタイムもオープン





あでやかに、つややかに。味な贈りもの

Graceful Elegant Taste For You

貝とエディブルフラワーのおこげ料理 Shellfish and Edible Flowers

5/1Thu - 6/30Mon

小盆 ¥5,400

つぶ貝、アサリ、サザエなどを盛り込んだ餡は、エディブルフラワーで彩りも豊かに。おこげに

中盆 ¥8,700

餡を合わせる際、降り注ぐ色とりどりの花の滝に心も華やぐ一品です。



中国料理 四川 Chinese Restaurant Shisen



夜コース

¥30,000

Dinner Course

昼コース (土・日・祝日) ¥12,000

Lunch Course in Weekends and Holidays

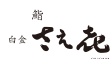
5/25Sun・6/29Sun

銀座「鮭 さえ菇」

大将・佐伯裕史氏の来館のご案内

コース ¥44,000

大将による渾身の料理とにぎり
をお愉しみいただけます。



鮭 白金 さえ菇 Sushi Shirokane Saeki



プレミアムフロア 翠 デラックスキング

プレミアムフロア 翠 リニューアルオープン

Premium Floor "Sui" Renewal Open

庭園の木漏れ日や水景の表情をイメージし、柔らかな色彩や行燈風の照明を採用。華やかさと落ち着きを兼ね備えた上質な和モダンの空間を創り上げました。ひとつ上のくつろぎをご体感ください。

※宿泊料金は、日にちにより変動いたします。

宿泊予約係 Room Reservations Dept.



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) からのご利用が可能です。

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%が含まれております。※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフに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。

*Prices are included service charge 10% and consumption tax. *Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies. *Please note that menus and pricing may change according to the ingredients without prior notice. *Photos shown are for illustration purposes only.

※営業時間や掲載メニューにつきましては、各店舗へお問い合わせください。

*For business hours and other details, please contact the relevant restaurant directly.

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/

