

AUTHENTIC TIME 9-10 2025



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo



シェラトン都ホテル東京



「長月」“Nagatsuki”



「神無月」“Kannazuki”

Bamboo御膳

Bamboo Gozen Meal

¥4,500

●「長月」“Nagatsuki” 9/1Mon - 9/30Tue

残暑厳しい9月は、ごまだれで愉しむ神戸牛の冷しゃぶでさっぱりと。きのこの炊き込みご飯が秋の香りを運びます。

●「神無月」“Kannazuki” 10/1Wed - 10/31Fri

まずはサーモンの塩焼きとご飯、さらにイクラをのせて親子丼、だしをかけてお茶漬けと、楽しみ方もさまざま。



無花果とコーヒーのパフェ

Fig/Coffee Parfait

¥2,700

数量限定 1:00 PM～

9/1Mon - 10/31Fri

コーヒーブランマンジェにフレッシュな無花果を重ね、無花果のコーヒーコンポート、ラズベリーと無花果のソルベを飾りました。ほんのり甘くほろ苦い、秋のパフェです。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



京おばんざいランチ

Kyo Obanzai Lunch

¥3,800

1日20食限定

9/2Tue - 10/31Fri

京都出身のシェフが、旬の野菜や京野菜を使用して丁寧に
つくる“おばんざい”の数々。月替わりのメイン、具たくさん
味噌汁、丹波黒豆のごはんと共に召上がりください。



25種のベジタブルメドレー

25-Vege Medley

9/2Tue -

彩り豊かなドレッシングと共に
25種類の野菜を楽しめる華やかな
一皿。以下のセットでお選びいた
だけます。

- 美笑牛ハンバーグランチセット
- 国産牛ローストビーフランチセット
- 本日のお魚料理ランチセット
- Californiaランチセット



高級食材が想いのままの逸品に

Your Very Own Masterpiece

昇龍 Rising Dragon ¥50,000

鳳凰 Phoenix ¥30,000

9/1Mon - 10/31Fri

干し鮑などの高級食材をふんだんに用いたメニューをベースに、お客様お一組ごとにご希望を伺い、その方だけのオリジナルコースをご提供いたします。

※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。詳しくはお問い合わせください。
※ご利用日の3日前までにご予約ください。



中国料理 四川「秋の賞味会」

Autumn in Shisen

¥25,000 フリードリンク付き

10/29Wed 6:00 PM～

秋の夜長は紹興酒とともに。
料理長 菅野の熟練の技が光るメニューを
ご賞味いただけます。



中国料理 四川 Chinese Restaurant Shisen



紹興酒フェア

Shaoxing Wine Fair

甕紹興酒1合 ¥2,000

甕紹興酒2合 ¥4,000

10/1Wed - 11/30Sun

四川の料理が持つ複雑な味わいを引き立てる甕出し紹興酒を、期間限定の価格でご提供いたします。



馬肉の紹興酒漬け

Horsemeat Pickled in Shaoxing Wine

¥2,400

9/1Mon- 10/31Fri

社内料理コンテストで最優秀賞を受賞したメニューをさらにアレンジ。濃厚な馬赤身肉と紹興酒の芳醇な香りをお楽しみください。



中国料理 四川 Chinese Restaurant Shisen

解き放たれる、旬の香りも贅沢に

Unleash the Luxury of Autumn



木蓮 ランチコース ¥15,000

Mokuren Lunch Course 9/1Mon - 9/30Tue

白金 ディナーコース ¥35,000

Shirokane Dinner Course 9/1Mon - 9/30Tue

9月は、秋の味覚を代表する松茸、鰻、車海老を耐熱フィルムで包み、鉄板で蒸し上げた逸品を。旬の香りが目の前で解き放たれる、贅沢なひとときをお届けいたします。



鉄板焼 しろかね Teppanyaki Shirokane



中秋の名月と味わい深いひとときを

Relaxing Flavors of the Harvest Moon

お月見アフタヌーンティー

Moonlit Afternoon Tea

¥6,400 2時間制 9/1 Mon - 9/30 Tue

十五夜のお月見をイメージしたスイーツやセイボリーを竹のスタンドに盛り込みました。スペシャルメニューには満月を想わせるロールケーキをご用意しております。



ロビーラウンジ バンブー Lobby Lounge Bamboo



“Otsukimi”ディナーコース

Otsukimi Dinner Course ¥12,800

“Otsukimi”ランチコース

Otsukimi Lunch Course ¥7,800

9/2 Tue - 9/30 Tue

前菜から肉料理まで、茸や柿など秋の味覚を随所に取り入れた9月のコース。真鱈のローストは、サフランソースで三日月を表現しました。



カフェ カリフォルニア Café California



ハロウィーンはキュートな気分で

Halloween Collides with Cuteness

ハロウィーンアフタヌーンティー

Halloween Afternoon Tea

¥6,400 2時間制 10/1Wed - 10/31Fri

黒猫のマカロンやハロウィーンハンバーガーなど、スイーツもセイボリーもポップでキュート。帽子を被ったおばけ大福は、チョコペンで顔を描いて楽しめます。



“Halloween”ディナーコース

Halloween Dinner Course ¥12,800

“Halloween”ランチコース

Halloween Lunch Course ¥7,800

10/1Wed - 10/31Fri

コースの締めには、火の玉をイメージしたデザートをご用意。遊び心あふれるハロウィーンを演出します。



シャインマスカットのカクテル 各¥3,000
Shine Muscat Grape Cocktails 9/1Mon - 9/30Tue

左) シャインマスカットホワイトレディ White Lady
右) シャインマスカットジントニック Gin and Tonic



メインバー M BAR Main Bar M BAR



巨峰のカクテル 各 ¥3,000
Kyoho Grape Cocktails 10/1Wed - 10/31Fri

左) 巨峰エル・ディアブロ Kyoho El Diablo
右) 巨峰マルガリータ Kyoho Margarita



銀座「鮓 さえ菇」
大将・佐伯裕史氏の来館のご案内

コース Course ¥44,000
9/28Sun、10/26Sun、11/30Sun、12/21Sun

銀座「鮓 さえ菇」の大将・佐伯裕史氏による渾身の料理とにぎりをご堪能いただけます。

鮓
白金 **さえ菇** 鮓 白金 さえ菇 Sushi Shirokane Saeki



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/

