

## シェラトン都ホテル東京 紅ズワイガニからステーキまで！ お正月ならではの豪華なメニューを ご堪能いただける「2026 New Year ブッフェ」開催

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、2026 年 1 月 1 日（木・祝）・2 日（金）の 2 日間、「2026 New Year ブッフェ」を開催します。  
ディナーでは紅ズワイガニ（大人お 1 人様につき一皿）をはじめ、目の前で焼きあげる牛ロース肉のステーキや、お好みのソースで食べるチキン串焼きなど、お正月にふさわしい豪華なメニューをご用意。シェラトン都ホテル東京のご宿泊券やお食事券が当たる抽選会も開催します。

2026 年の幕開けはシェラトン都ホテル東京のブッフェで、ご家族や大切な方々と賑やかなひとときをお過ごしください。

詳細は別紙をご覧ください。



< 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：03-3447-6403  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

## 別 紙

### ■概要

【開催日】2026年1月1日（木・祝）・1月2日（金）

【開催時間】〈ランチbuffet〉 ①11:00～12:40 / ②13:10～14:50

〈ディナーbuffet〉 17:30～19:30

【会場】地下2階 宴会場「醍醐西」

【料金】〈ランチbuffet〉 大人 11,500 円 小学生 5,000 円

〈ディナーbuffet〉 大人 15,000 円 小学生 6,000 円

※ 料金にはお食事・ソフトドリンク（フリー）・消費税・サービス料が含まれております。

※ 未就学児のお子様は大人1名につき1名無料となります。

※ プラス 3,500 円でアルコール飲み放題もご用意しております。

都プラス会員様は優待料金 2,500 円でご利用いただけます。

【メニュー例】 ※ Lはランチ、Dはディナーでご提供

◇スペシャル料理

佐渡島からの紅ズワイガニ（D：大人お1人様につき1皿）

◇フード&デザート

栗きんとん、数の子など おせち料理各種（L/D）、シーフードのセビーチェ カラフルトマト（L/D）、冷製ロースト  
ポーク ラヴィゴットソース（L）、スモークサーモントラウトと飾り野菜（L）、スモークサーモントラウト  
ディルのクリームチーズ（D）、和風ローストビーフ 煎り膾 レフォール醤油ヴィネグレット（D）、ビーフ  
の鉄板焼き 赤ワイン風味テリヤキソース（L）、チキン串焼き（L）、ポークショルダーのロースト グリーンペッパー  
ソース（L）、チキンと5種野菜のアヒージョ（L）、白身魚のワイン蒸し トマトクリームソース（L）、国産牛  
ロース肉のステーキ 聖護院蕪と大葉のみぞれソース（D）、天婦羅（D）、ポークのトマト煮 エルブ・ド・  
プロヴァンスの香り（D）、大山どりのロースト ペペロナータ フレッシュレモン（D）、真鯛と海老のソテー  
アメリカヌソース（D）、鴨のロースト 肉味噌と大根煮（L/D）、中国料理 四川の麻婆豆腐、点心2種類（L/D）、  
海鮮丼（L/D）、デザート各種（L/D）、アイスクリームワゴン（L/D） ほか

◇お子様メニュー ※L/D 共通

ハンバーグ デミグラスソース、コーンスープ、海老フライ タルタルソース、カレー&ライス、チキン竜田揚げ

【協賛】アサヒビール株式会社

【ご予約】2025年11月1日（土）午前10時よりWebにて承ります。

ご予約URL

[https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-mbar/reserve?menu\\_lists=68ee25e7d51d748b2709ad4c](https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-mbar/reserve?menu_lists=68ee25e7d51d748b2709ad4c)

右の二次元コードよりご予約いただけます。



【お問い合わせ先】イベント係 TEL：0120-95-6667（平日 10:00～17:00）

※ 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。

※ 写真はイメージです。

以 上