

シェラトン都ホテル東京 五年の感謝を二つの舞台で紡ぐ珠玉のダイニング体験 昼と夜が描く美の余韻が五感を満たす記念の饗宴

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、2025 年 12 月 21 日に五周年を迎える「鉄板焼き しろかね」と「鮨 白金 さえぎ」において、「五周年メモリアルランチ」「五周年スペシャルディナー」を提供します。

これまでご愛顧くださったお客様への感謝を胸に、両店が五年間で磨き上げてきた技と感性を、一皿一瞬に込めてご用意しました。鉄板フレンチへと昇華した記念ランチや、旬味と日本酒を堪能する鮨店ならではの特別ディナーなど、昼と夜それぞれの舞台が紡ぎ出す美食の余韻をお楽しみいただけます。五年の歩みの先にある、さらに深い味わいと出会いを、この機会にぜひご体感ください。

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>

鉄板焼 しろかね**〈五周年メモリアルランチ〉五年の感謝を、五感へと昇華させる屋の饗宴**

鉄板の上で織りなすのは、和を離れ、フレンチへと昇華した美食の調べ。香りと温度、余韻のすべてをデザインした、五感を解き放つ“しろかね流 鉄板フレンチ”の饗宴をお楽しみください。



【販売期間】2025年12月20日（土）～12月22日（月）

【時間】11:30～15:00（Last Order 14:00）

【料金】お一人様 10,000 円

【献立（1日10食限定）】

ウェルカムドリンク / さつま芋とヘーゼルナッツのスープ / フルムダンペールのスフレオムレツとサラダ / 鮫鯉 自家製ベーコンとジャガイモのソース / オックステールとフォアグラのクレピネット包み / 自家製パンとバター / イル・フロタント / コーヒー または 紅茶

〈五周年スペシャルディナー〉五感に響く感謝の晚餐、限定ディナーの邂逅

火入れの妙、香りの余韻、旬の恵みの響き。熟練の技と厳選素材が織りなす、静謐で深いひとときをお楽しみください。



【販売期間】A コース：2026年1月8日（木）～1月31日（土）

B コース：2026年1月8日（木）～2月28日（土）

【時間】17:00～22:00（Last Order 21:00）

【料金】A コース：お一人様 55,000 円

B コース：1組2名様 330,000 円

1組は5名様まで。1名様追加料金 65,000 円

【献立】

A コース：グラスシャンパン / しろかねからのご挨拶 / 湯葉の茶碗蒸し 桜海老の餡 / ヴィテッロ・トンナート / 黒鮑（150g） / 国産伊勢海老（180g） / しろかねサラダ / 近江牛ロース 70g / 焼き野菜 / 富山県産コシヒカリ または ガーリックライス 赤出汁 香の物 / デザート / コーヒー または 紅茶

B コース（期間中4組限定・個室利用・ボトルワイン（シャトー・マルゴー）1本付）：グラスシャンパン / しろかねからのご挨拶 / 湯葉の茶碗蒸し 桜海老の餡 / ヴィテッロ・トンナート / 黒鮑（150g） / 国産伊勢海老（180g） / しろかねサラダ / 神戸牛ロース 100g / 焼き野菜 / 富山県産コシヒカリ または ガーリックライス 赤出汁 香の物 / デザート / コーヒー または 紅茶

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 B1 鉄板焼き しろかね

定休日：水曜日（祝日を除く）

TEL：0120-901-241（11:30～21:00 平日 水曜日 12:00～19:00）

※ ワインのビンテージは変更になる可能性がある旨、ご了承ください。

※ 五周年スペシャルディナーは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。

※ 各種割引および特典はご利用いただけません。



鮨 白金 さえぎ

〈五周年メモリアルランチ〉五年の感謝を、旬と技で紡ぐ昼の饗宴
ディナーでしか味わえなかった「鮑のしゃぶしゃぶ」もご用意。
鮑が湯に舞い、香りが立つ至福の一瞬を。旬を握り、技を重ね、
想いを込めて——五感で味わう、特別なひとときをご堪能ください。

【販売期間】2025 年 12 月 20 日（土）・12 月 21 日（日）

【時 間】12:00～15:00

【料 金】お一人様 12,000 円



〈五周年スペシャルディナー〉五感に沁みる感謝の晚餐、冬の恵みと銘酒の邂逅

松葉蟹をはじめ、冬の海の恵みを一貫ごとに丁寧に。グラスシ
ャンパンサービスのほか、十四代、黒龍の仁左衛門・石田屋など——選び
抜かれた銘酒三種との饗宴もお愉しみいただけます。技と旬が織り
なす、凛然とした夜のひとときをご堪能ください。

【販売期間】2026 年 1 月 8 日（木）～1 月 31 日（土）

【時 間】18:00～22:00

【料 金】お一人様 38,500 円

※ 日本酒の銘柄は、仕入れ状況により変更となる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

※ 各種割引および特典はご利用いただけません。



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 B1 鮨 白金 さえぎ

定休日：火曜日・水曜日（祝日を除く）

TEL：0120-901-241

（11:30～21:00 平日 火曜日・水曜日 12:00～19:00）

※ 13 歳よりご利用いただけます。（個室を除く）



※写真はイメージです。

※料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。

※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。

以 上