



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo

株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658 FAX：06-6774-0022
2026年05月25日
No.SMT-06-2026

シェラトン都ホテル東京 白金で味わう美酒佳肴（びしゅかこう）のひととき 田村酒造場の日本酒と料理が織りなす味わい

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7月29日（水）に鉄板焼 しろかねにおいて「白金 美酒佳肴の会」を開催します。「白金 美酒佳肴の会」は、酒蔵やワイナリーを招き、料理とのペアリングを楽しむシリーズイベントです。

本イベントでは、文政五年（1822年）創業の老舗酒蔵・田村酒造場の日本酒と、料理長が手がけるコースとのペアリングをご用意します。多摩川の伏流水と寒暖差のある風土に育まれた同蔵の酒は、繊細な香りと端正な旨み、すっと切れ上がる後口が特長です。本コースでは、前菜からメイン、デザートに至るまで、酒質の違いを活かしながら一皿ごとに寄り添うペアリングをご提案します。

当日は蔵元を迎え、造り手の想いや酒造りの背景に触れながら、日本酒の奥深い魅力をご体感いただける特別なひとときをお届けします。白金の落ち着いた空間で、料理と美酒が織りなす一期一会の調和をご堪能ください。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>

都ホテルズ&リゾート

■概要

【開催日時】2026年7月29日（水）イベント開始 18:00（受付開始 17:30～）

【料金】お一人様 25,000円

【会場】シェラトン都ホテル東京 B1「鉄板焼 しろかね」

【協賛】田村酒造場（東京都福生市）

ご予約について

2026年5月25日（月）より、お電話・Webにて承ります。

ペアリングコース

本コースでは、田村酒造場の多彩な酒質を活かし、前菜からメイン、デザートに至るまで一皿ごとに寄り添うペアリングをご提案します。

乾杯には、純米吟醸『本まぐろ』をご用意。華やかな香りと軽やかな口当たりで、コースの幕開けを彩ります。続く「帆立貝と鮪の酒盗和え」には夏酒の特別純米を重ね、爽やかな酸味とともに余韻を広げます。「毛蟹と翡翠茄子の浸し」には特別本醸造『幻の酒』を合わせ、滋味深い味わいに奥行きを添えます。「太刀魚の大葉と梅肉巻き」には純米大吟醸『吟の舞』を、「しろかねサラダ」とともに軽やかな味わいに仕立てます。メインの「きたうち山口牧場黒毛和牛ロース」には大吟醸『對鷗（たいおう）』を合わせ、芳醇な旨みと上質な余韻の重なりをお楽しみいただきます。締めには特別純米『東京和醸』とともに「サヴァランと 田村酒造の酒粕で作ったアイスクリーム」をご用意し、コースの余韻をやさしく結びます。

● 本まぐろ 純米吟醸

● 嘉泉 夏酒 特別純米

－ 帆立貝と鮪の酒盗和え

● 嘉泉 特別本醸造 幻の酒

－ 毛蟹と翡翠茄子の浸し

● 嘉泉 純米大吟醸 吟の舞

－ 太刀魚の大葉と梅肉巻き オクラのねばとろ

－ しろかねサラダ

● 嘉泉 大吟醸 對鷗（たいおう）

－ きたうち山口牧場黒毛和牛ロース 80g

－ 焼き野菜

－ 富山県産コシヒカリ

－ 赤出汁 香の物

● 嘉泉 特別純米 東京和醸

－ サヴァランと 田村酒造の酒粕で作ったアイスクリーム

－ コーヒー または 紅茶

プロフィール

スピーカー：田村 半十郎 氏

田村酒造場 当主。2008年に十六代目を襲名し、2022年に創業200周年を迎えました。代々育んできた思想を受け継ぎ、全銘柄の酒室向上に取り組む一方、田村家の気風である「進取の精神」にならった田村酒造場らしい酒造りを追求しています。



シェフ：秋山 佳永

シェラトン都ホテル東京「鉄板焼 しろかね」料理長。フランスの三ツ星をはじめ一ツ星、ビブグルマン掲載店で研鑽を積み、「キュージーヌ [s] ミッシェル・トロワグロ」ではセカンドシェフとして二ツ星獲得に貢献。現在は鉄板焼の世界に身を置き、フレンチと和を軸に多様な食文化を取り入れた料理を提案しています。



田村酒造場

東京都福生市に蔵を構える田村酒造場は、文政五年（1822年）創業の歴史を誇る老舗酒蔵です。代表銘柄「嘉泉」で知られ、明治期まで続いた店蔵制度のもと、総本店として関東一円の酒蔵を束ねた由緒を有します。秩父・奥多摩の中硬水の伏流水を仕込み水に用い、家訓「丁寧に作って、丁寧に売る。」を今に受け継ぎながら、料理との調和を重んじた酒造りを続けています。繊細な香りと端正な旨み、すっと切れ上がる後口を兼ね備えた酒質は、魚介の滋味から肉料理のコクに至るまで幅広く寄り添い、ひと皿ごとの味わいを引き立てます。



鉄板焼 しろかね

濃厚な肉の旨味が特徴のきたうち山口牧場の和牛をメインに、全国から取り寄せた新鮮な海の幸や大地の恵みを盛り込んだ月替わりのコースをご用意。吟味された素材と匠の技が織りなす“五感”で味わう鉄板焼を、日本庭園の四季の風景とともにお楽しみください。

営業時間：[ランチ] 11:30～15:00 (Last Order 14:00)

[ディナー] 17:00～22:00 (Last Order 21:00)

定休日：水曜日（祝日を除く）



■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 1F 「鉄板焼 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）

https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-shirokane/reserve?menu_items=69e842b1321686a4fb3fcb6d



※料金には、日本酒、料理、消費税およびサービス料10%が含まれています。

※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。

※写真はイメージです。

以上