



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位
2019年4月11日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

5月限定『地中海フードフェア』開催

～世界無形文化遺産の地中海料理がオリジナルアレンジで登場～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 リチャード・スタ）、buffet・ダイニング「グランカフェ」では、2019年5月19日（日）から5月31日（金）の期間、「地中海フードフェア」を開催いたします。

5月のグランカフェでは、2010年に世界無形文化遺産として登録され、世界中で注目されている地中海料理をオリジナルアレンジしたメニューが日替わりで登場します。

鶏肉や野菜そのものの旨味をぎゅっと濃縮した「鶏肉のタジン」は、地中海料理でなじみ深いクスクスと一緒に。また、歯ごたえの良い新鮮なタコは、オリーブやトマトなどの野菜とあわせてマリネ風のサラダに。他にも、オリーブオイルとトマトのソースでさっぱりといただく「タラのロースト」など、地中海沿岸で親しまれている料理をオリジナルアレンジでご提供します。

新緑の季節、シェラトンの『地中海フードフェア』で、食の地中海クルージングをお楽しみください。



【概要】

- ◆期間 : 2019年5月19日（日）から5月31日（金）
- ◆開催店舗 : buffet・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）
- ◆料金 : ランチbuffet 11:30～14:30（土日祝～15:00まで）
大人3,600円（土日祝4,200円）、9-12才2,300円、4-8才1,600円
ディナーbuffet 17:00～23:00（ラストオーダー～22:30まで）
大人5,400円（土日祝6,000円）、9-12才3,500円、4-8才2,300円
- ◆お客様のご予約・お問合せ : 047-355-5555（代）buffet・ダイニング「グランカフェ」

【メニュー※日替わり】（写真下左から）

- ◆ タコとオリーブのサラダ
- ◆ チキンとグリーンリーフのサラダ ザクロドレッシング
- ◆ メカジキのロースト オレンジ風味のバルサミコソース
- ◆ タラのロースト 地中海風
- ◆ 鶏肉のタジン

※このほかにも、ローストビーフ、石窯焼きピザ、パスタなど人気のレギュラーメニューを豊富に揃えています。

※メニューや食材は予告なく変更となる場合がございます。

