



**Sheraton  
Grande**  
TOKYO BAY HOTEL

News Release  
報道関係者各位

2016年3月17日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**4月限定「スプリングフードbuffe」開催**  
～春にぴったりの華やかなメニューがお出迎え！～

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 長田 明）オールデイ・ダイニング「グランカフェ」は、「スプリングフードbuffe」を2016年4月4日（月）から28日（木）の期間限定で提供いたします。

4月のグランカフェは、春にぴったりの旬の素材を使った色鮮やかなお料理が日替わりで登場いたします。

イースターの時期にふさわしい色鮮やかな『デビルエッグ』や、春野菜のアスパラガスがアクセントの『ピザ窯で焼いたアスパラガスとドライトマト、フェッタチーズのオープンブレッド』など、グランカフェのシェフ、シェフエックス（本名：アッタポル・タントン・ナイトー）が、春の“ワクワク”気分を料理で表現したメニューをお楽しみください。

グランカフェの春満開の「スプリングフードbuffe」で、ワクワクおいしいひと時をお過ごしください。



**【概要】**

オールデイ・ダイニング「グランカフェ」：“スプリングフードbuffe”

- ◆期間 : 2016年4月4日（月）～4月28日（木）
- ◆開催店舗 : オールデイ・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）
- ◆料金 : ランチbuffe 11:30～14:30（土日祝は15:00まで）/ディナーbuffe 17:00～21:00  
大人 3,600円（土日祝 4,200円）、9-12才 2,300円、4-8才 1,600円  
大人 5,400円（土日祝 6,000円）、9-12才 3,500円、4-8才 2,300円

※4月20日（水）はサンクスデー！ ランチbuffe（大人 3,600円⇒2,600円）

◆ お客様のご予約・お問合せ： 047-355-5555（代） オールデイ・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）

- ◆デビルエッグ
- ◆ピザ窯で焼いたアスパラガスとドライトマト、フェッタチーズのオープンブレッド
- ◆バーボングラッセハムのレフォルクリーム添え ポテトとリークのモリーユグラタン
- ◆ローストサーモン スプリングピースとアスパラガス添え ミントとシトラスバターソース
- ◆サフランリゾット

※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。



【本件に関する報道関係者お問合せ】

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルPR 事務局担当

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065