

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**12月限定でクリスマスならではの贅沢メニューが勢ぞろい！**  
**グランカフェ「ファミリークリスマスbuffet」**  
**トスティーナ「クリスマス スイーツ&ベーカリー」を開催**  
～特別な時間を彩る料理やスイーツで心温まる素敵なクリスマスを～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）では、12月限定で心温まるクリスマスならではの特別な料理やスイーツをご用意したフェアをbuffet・ダイニング「グランカフェ」とカフェ「トスティーナ」にて開催いたします。

グランカフェの「ファミリークリスマスbuffet」では、ローストチキンやフランスの郷土料理など、クリスマス気分を盛り上げるメニューが勢ぞろい。また、トスティーナの「クリスマス スイーツ&ベーカリー」では、トナカイやクリスマスツリー、さらにクリスマスツリーのオーナメントに欠かせないクーゲルをイメージしたキュートなスイーツで、クリスマスのワクワク感を演出いたします。また、毎月好評の“#シェラトンスイーツボックス”や、金曜日限定開催の“フライデースイーツbuffet”でも、思わず笑顔が溢れるスイーツを多数ご用意しております。

年に一度の特別な時間を彩る料理やスイーツで、心温まる素敵なクリスマスを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

① **グランカフェ「ファミリークリスマスbuffet」**

buffet・ダイニング「グランカフェ」は、心ときめくクリスマスにふさわしい料理が多数並ぶ、「ファミリークリスマスbuffet」を実施いたします。季節野菜のうまみを存分に味わえる「野菜のテリーヌ」、トマト、アンチョビ、ツナ、オリーブ、ゆで卵などをフレンチドレッシングで和えた南仏ニース生まれのサラダ「サラダニソワーズ」などの彩りも華やかな前菜から、赤ワインをふんだんに使い、長時間ホロホロになるまで牛ほほ肉を柔らかく煮込んだフランス・ブルゴーニュ地方の郷土料理「ブフ・ブルギニオン」、外はカリッと中はふわっとした食感を味わえる「スズキのポワレ」、そして香草と一緒にじっくりと焼き上げ、風味豊かに仕上げたクリスマスの定番「ローストチキン」などの豪華なメインディッシュまで、パーティーシーズンにふさわしいメニューが日替わりで登場いたします。



- ・期間：2022年12月1日（木）～12月25日（日）
- ・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）※90分制  
大人 4,200円（土日祝 4,900円）、4-12才 2,100円（土日祝 2,450円）  
ディナーbuffet 17:00～21:30 ※120分制  
大人 6,000円（土日祝 6,800円）、4-12才 3,000円（土日祝 3,400円）
- ・ご予約・お問合せ：047-355-5555（代）buffet・ダイニング「グランカフェ」
- ・詳細：<https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>

※12/16 (金) ディナーサンクスデー 2,000 円 OFF 大人 6,000 円→4,000 円  
 ※12/21 (水) ランチサンクスデー 1,000 円 OFF 大人 4,200 円→3,200 円  
 \*前日までに要予約

## ② トスティーナ「クリスマス スイーツ&ベーカリー」

- ・期間：2022年12月1日(木)～12月22日(木)
- ・店舗：カフェ「トスティーナ」(ホテル2F) 10:00～23:00
- ・お客様の問合せ：047-355-5555 (代) カフェ「トスティーナ」



### ◆トナカイのアルグレイムース (写真左) 900円

セミドライアプリコットの入ったチョコレートフィナンシェと、サクサク食感のチョコランチの上に、アプリコットジャムと、パールクラックンが入ったホワイトチョコレートムースを2層にして閉じ込めたアルグレイムースをのせ、キャラメルでコーティングしました。アルグレイの上品な味わいに、アプリコットの酸味でアクセントを効かせた、可愛いトナカイをモチーフにしたムースです。

### ◆クリスマスクーゲル (写真中央) 900円

土台は、紅茶のスポンジ生地にヘーゼルナッツムースを重ね、パリッとした食感のアーモンドチョコレートでコーティング。その上にはちみつムースとオレンジ風味を効かせた紅茶のスポンジ生地を層にして中に入れ、グラサージュした丸いオレンジムースをのせました。星や雪の結晶の形をしたチョコレート、ジンジャーマンクッキー、生クリームなどでデコレーションした、思わずツリーに飾りたくなるクーゲルをイメージしたケーキです。

### ◆ピスタチオツリー (写真右) 900円

舞浜ハーブ卵と千葉産はちみつを使ったオレンジクリーム、オレンジ風味のピスタチオダイヤモンド、オレンジマーマレードを詰めたチョコレートタルトに、ピスタチオクランチ、スターアニスのオレンジゼリーを層にして閉じ込めたピスタチオムースをのせました。仕上げに、ぐるぐると巻いたピスタチオクリームや、チョコレートのステッキ、オーナメントでポップにデコレーション。ピスタチオの甘さとうっすらとスターアニスが香るオレンジの酸味のバランスを楽しめる、夢が詰まったクリスマスツリーデザインのケーキです。



#### ◆クリスマスブッシュ (写真左) 420円

ラズベリーがほんのり香るデニッシュ生地は、グラニュー糖とラズベリージャムをサンドして焼き上げました。最後にピスタチオのチョコレートでコーティングし、クリスマスの切り株をイメージしたデニッシュに仕上げました。



#### ◆彩り野菜とスモークターキーのサンドイッチ (写真右) 600円

トーストした食パンに甘酸っぱいクランベリーバターを塗り、スモークターキー、マリネした紫キャベツ、ニンジン、たまごサラダ、トマト、サニーレタスをサンドしました。クリスマスらしく、華やかに仕上げた具材たっぷりの色彩豊かなサンドイッチです。

#### “#シェラトンスイーツボックス”～12月限定バージョン～

毎月好評の8種類のミニスイーツを宝石箱のように閉じ込めた「#シェラトンスイーツボックス」。12月限定バージョンは、まるでクリスマスプレゼントのようなワクワク感の詰まったカラフルなボックスに仕上げられています。シェフ選りすぐりのミニスイーツの数々をぜひお楽しみください。



・期間：2022年12月1日（木）～12月22日（木）

・料金：3,500円

・店舗：カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）

※毎日数量限定販売。3日前までの事前予約制。

※お引き取り時間は12:00～22:00となります。

#### フライデースイーツbuffet

店内に一步入れば、思わず写真を撮りたくなるかわいらしいスイーツがたくさん並び、毎週金曜日限定のお楽しみ「フライデースイーツbuffet」も、“クリスマス”がテーマです。スイーツだけでなく、サンドイッチやパンなどの軽食やドリンクもお楽しみいただける、大満足のスイーツbuffetです。

・期間：2022年12月2日（金）～12月16日（金）の毎週金曜日

※12月23日（金）、30日（金）の開催はございません。

・時間：1部 13:00～14:40 2部 15:15～16:55 ※入れ替え制

・料金：大人 3,500円 4～12才 1,750円 ※ドリンク付き

・予約：<https://toastina.sheratontokyobay.com/> もしくは電話 047-355-5555（代）カフェ「トスティーナ」

※開催日当日は混雑が予想されます。事前のご予約をお勧めいたします。

※料金は全て税・サービス料込みです。