

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「ファミリークリスマスbuffet」を開催
～ホリデーシーズンを彩るメニューの数々で至福のひとときを～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のbuffet・ダイニング「グランカフェ」では、一年の締めくくりにおくる「ファミリークリスマスbuffet」を11月8日（水）～12月25日（月）にて開催いたします。

本buffetでは定番のローストターキーから、オマールエビや舌平目を使用したクリスマスシーンに合わせた特別なメニューまで、シェフが趣向を凝らした料理の数々が並びます。さらに、期間中はクリスマスムードを演出する、プロの演奏家によるヴァイオリンやハープ、声楽などのパフォーマンスも実施いたします。

年に一度の特別なシーズンに、シェラトンホテルで大切な人との心温まる時間をお過ごしください。



※画像はイメージです

◆特設サイト <https://page.talkappi.com/?f=sheratontokyobay-qr&id=350026>

【ファミリークリスマスbuffet 詳細】

定番メニューから、シェフが腕によりをかけたホテルメイドのオリジナルメニューまで、クリスマスにぴったりのパーティーメニューの数々を日替わりでご提供いたします。

前菜には、旬な野菜で彩り鮮やかに仕上げた「鴨と冬野菜のアスピック 九条ネギとハーブのソース」や、繊細な味わいの「オマール海老のムース 白ワインジュレ」。メインには、ベルモットの香りをまとった舌平目をバターベースのソースとともに楽しむ「舌平目のブレゼ アルベールソース」、マッシュルームが豊かに香る濃厚な味わいの「ローストターキー シャンピニオンクリームソース」。その他、お子さまから大人気の Pasta や窯焼きピッツァなども、クリスマス仕様で登場いたします。

◆メニュー例

<前菜>

- ・オマール海老のムース 白ワインジュレ
- ・鴨と冬野菜のアスピック 九条ネギとハーブのソース（※次頁画像左）

<メイン>

- ・舌平目のブレゼ アルベールソース（※次頁画像中央）
- ・ローストターキー シャンピニオンクリームソース（※次頁画像右）

<スープ>

- ・チキンポトフ

<パスタ>

- ・チキンのクリーム ブルゴーニュ風

<ピッツァ>

- ・シャンピニオントリュフ風味



※いずれも画像はイメージです

- ◆期 間 : 2023年11月8日(水)～12月25日(月)
- ◆場 所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)
- ◆料 金 : 2023年11月8日(水)～12月22日(金):
 - ・ランチbuffet 11:30～14:30 (土日祝～15:00) ※90分制
大人4,500円(土日祝5,500円)、4-12才2,250円(土日祝2,750円)
 - ・ディナーbuffet 17:00～21:30 ※120分制
大人6,800円、4-12才3,400円

2023年12月23日(土)～25日(月):

- ・ランチbuffet 11:30～15:00 ※90分制
大人4,900円(土日祝6,000円)、4-12才2,450円(土日祝3,000円)
- ・ディナーbuffet 17:00～21:30 ※120分制
大人7,500円、4-12才3,750円

◆ご予約・お問合せ: 047-355-5690 (代) ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」

◆詳細 : <https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>

【クリスマスミュージックパフォーマンス】

期間中、グランカフェにて、フルーツやハーブ、ヴァイオリンなどの演奏を実施いたします。お食事とあわせてこの時期にぴったりのホリデーソングの数々をお楽しみください。

- ◆日 程 : 11月18日(土)～12月23日(土)の毎週土曜日、
12月8日(金)、22日(金)、24日(日)の17:30～・19:30～の2公演
※12月23日(土)・24日(日)は12:00～・13:30～も加え、4公演の実施です。
※1公演15分程度
- ◆場 所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」
- ◆料 金 : 無料
※レストラン利用者向けのパフォーマンスとなります

※演奏する楽器は開催日によって異なります。詳細は公式サイトをご覧ください。

※すべてのスケジュールや内容は変更になる場合があります。