

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
色鮮やかな地中海の味わいと、陽気な美食のひとつときに浸る
「スペインbuffet」を開催

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、2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間、「スペインbuffet」を開催いたします。

本buffetでは、太陽の国・スペインの陽気な風土を感じさせるメニューの数々を、buffetスタイルで提供いたします。大きな窓から差し込む光に包まれた温かな空間で、心ゆくまで本場の味をお楽しみください。

【スペインbuffet 詳細】

スペインの代表的な料理が一堂に集まる、贅沢なラインナップをご用意いたしました。アサリやムール貝、イカやタコなどの魚介をふんだんに使用したスペインの代表料理「魚介のパエリア」をはじめ、郷土の味わいが感じられる煮込み料理のスペイン風ポトフ「コシード・マドリレーニョ」や、トマトの豊かな風味が広がる「サルスエラ」などが登場。太陽の恵みを受けた、鮮やかな色合いと奥深い旨味が特徴的な地中海の美味をご堪能いただけます。

さらに、期間中は本場スペインの魅力体験するフラメンコパフォーマンスが開催されます。美食とともに、心躍るひとつときをお楽しみください。



◆buffetメニュー例

<前菜>

- ・人参マリネとオレンジのサラダ
- ・生ハムとオリーブのトマトサラダ
- ・パタタス・ブラバス風ポテトサラダ
- ・スパニッシュオムレツ
- ・イワシのマリネ

<メイン>

- ・魚介のパエリア
- ・コシード・マドリレーニョ
- ・サルスエラ

<スープ>

- ・ソパデアホ



魚介のパエリア



パタタス・ブラバス風ポテトサラダ



イワシのマリネ

- ◆期 間 : 2025年3月1日(土)～4月30日(水)
 ◆場 所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)
 ◆料 金 :

buffet料金		ランチ 11:30～14:30 (土日祝～15:00)	ディナー 17:00～22:30
大人	平日	5,400円	8,000円
	土日祝	6,500円	
4-12歳	平日	2,700円	4,000円
	土日祝	3,250円	
65歳以上	平日	4,900円	7,000円
	土日祝	6,000円	

※ソフトドリンクバー込みの料金となります。

※土日祝のみランチ90分、ディナー120分の利用制限がございます。

※「65歳以上」料金でのご利用は、年齢が分かる身分証明書のご提示が必要です。

- ◆ご予約・お問合せ : 047-355-5555 (代) ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」
 ◆詳細 : <https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>

【フラメンコパフォーマンス】

期間中、スペイン気分をより一層盛り上げるフラメンコパフォーマンスが開催されます。華麗な衣装に身を包んだダンサーに加え、情感豊かな歌手と力強い旋律を奏でるギター奏者が共演し、情熱と躍動感に満ちたステージをお届けいたします。

- ◆日 程 : 2025年3月1日(土)～4月30日(水)の土曜日・日曜日・祝日
 ※buffフェ・ダイニング「グランカフェ」にて開催
 ※レストラン利用者向けのパフォーマンスとなります。
 ◆時 間 : 12:00～、13:45～ ※1公演10分～15分程度
 ※スケジュールや出演者は変更になる場合があります。

- ◆出 演 :
 フラメンコダンサー AYAKO HAYASHI
 幼少からピアノを習いクラシック音楽に触れる。次第にスペイン音楽やフラメンコのリズムに惹かれ、東京大学フラメンコ舞踏団でフラメンコをはじめめる。
 2013年に渡西経験後、2014年よりフラメンコ教室「Estudio Rin」を主宰
 2016年より東京大学フラメンコ舞踏団講師を務める
 2019年の全日本フラメンココンクールファイナリスト

