



2018年5月15日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

6月限定『千葉グルメフェア』開催

～地元・千葉の食材の魅力を思う存分味わいつくす～

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 福永 健司）、buffet・ダイニング「グランカフェ」では、2018年6月1日（金）から6月30日（土）の期間、「千葉グルメフェア」を開催いたします。

6月15日の「千葉県民の日」に合わせた「千葉グルメフェア」では、地元・千葉の海の幸、山の恵みをふんだんに使用したメニューが日替わりで登場します。

千葉で獲れた新鮮な初カツオは、千葉産のゆずぽん酢をかけ、さっぱりとした味わいの『カルパッチョ』に。また、千葉の銘柄鶏、錦爽鶏のムネ肉をやわらかく蒸しあげて、ピーナッツソースでサラダ仕立てにした『千葉産チキンのスチーム ピーナッツソース』もご用意します。その他、つみれを煮込んだ白子町名物のブイヤベースをシェラトン流にアレンジした『ブイヤベース 白子スタイル』など、魅力溢れる品々をお届けします。

6月限定の「千葉グルメフェア」で、地元・千葉が誇る食材の饗宴をお楽しみください。



【概要】

- ◆期間 : 2018年6月1日（金）から6月30日（土）
- ◆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（最終入店～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
※6/20（水）ランチサクスデー 1,000円OFF 大人 3,600円→2,600円
※6/15（金）ディナーサクスデー 2,000円OFF 大人 5,400円→3,400円
（ディナーサクスデーは前日までの要予約）

- ◆ 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）

- ◆カツオのカルパッチョ
- ◆千葉産チキンのスチーム ピーナッツソース
- ◆太刀魚のロースト カレークリームソース
- ◆チバザポークのロースト 千葉柚子胡椒ソース
- ◆ブイヤベース 白子スタイル



※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。