



**Sheraton
Grande**
TOKYO BAY HOTEL

News Release
報道関係者各位

2016年4月13日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
5月限定「イタリアンbuffet」開催
～食卓を彩る鮮やかなイタリア料理が登場！～

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、「イタリアンbuffet」を2016年5月9日（月）から31日（火）の期間限定で提供いたします。

5月のグランカフェは、新緑の季節にふさわしい色鮮やかな食材を使ったイタリア料理が日替わりで登場いたします。

イタリアの食卓では欠かせない前菜を集めた『アンティパスト盛り合わせ』や、スライスチーズとオリーブオイルに絶妙な塩気が効いた『冷製牛ローストのカルパッチョ仕立て パルメザンと共に』、甘酸っぱいオレンジ風味のソースが独特な『シチリア風グリルホタテのサラダ』など、グランカフェのシェフ、シェフエクス（本名：アッタポル・タントン・ナイトー）が、イタリアで親しまれている賑やかな食卓を再現いたします。



新緑の季節にぴったりのグランカフェの彩り鮮やかな「イタリアンbuffet」をお楽しみください。

【概要】

オールデイ・ダイニング「グランカフェ」：” イタリアンbuffet ”

- ◆期間 : 2016年5月9日（月）～5月31日（火）
- ◆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buffet 11：30～14：30（土日祝は15：00まで）/ディナーbuffet 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

※5月18日（水）はサンクスデー！ ランチbuffet（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）

- ◆アンティパスト盛り合わせ
- ◆冷製牛ローストのカルパッチョ仕立て パルメザンと共に
- ◆シチリア風グリルホタテのサラダ
- ◆パッパルデッレの鴨ラギーソース
- ◆ラムラックのハーブロースト リゾットコロケとトマト&オリーブレリッシュ添え

※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