



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
～6月15日は「千葉県民の日」地元千葉の魅力を再発見！～

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、「千葉グルメフェア」を2016年6月1日（水）から30日（木）の期間限定で提供いたします。

6月のグランカフェは、6月15日（水）の「千葉県民の日」に合わせて、地元で採れた新鮮な食材を使用した料理が日替わりで登場いたします。

トロトロに溶かしたチーズを千葉産の野菜にたっぷりかけてお召し上がりいただく『千葉産野菜のラクレット』や、生産量日本一を誇る千葉のピーナッツや牛肉を、タイ出身のグランカフェシェフ、シェフエックス（本名：アッタポル・タントン・ナイトー）がアレンジした『千葉ピーナッツと千葉産牛肉を使ったマッサマンカレーグラタン』など、千葉の魅力を再発見できるオリジナルの料理をご用意いたします。



グランカフェの「千葉グルメフェア」で地元千葉の味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」：“千葉グルメフェア”

- ◆期間 : 2016年6月1日（水）～6月30日（木）
- ◆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

※6月15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）

- ◆千葉産野菜のラクレット
- ◆千葉産いわしのサラダニソワーズ
- ◆千葉ピーナッツと千葉産牛肉を使ったマッサマンカレーグラタン
- ◆千葉産ポークの煮込み ザワークラウトとマッシュポテト添え
- ◆千葉産スズキとハマグリのアクアパッツア

※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。

