

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
 リゾート気分で4月限定フェアを満喫！
本場の味が食欲をそそる “アメリカン&メキシカンフェア”
チーズに恋する！チーズ尽くしの “チーズ スイーツ&ベーカリー”

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 リチャード・スタ）は、ダイニング「グランカフェ」で“アメリカン&メキシカンフェア”を、カフェ「トスティーナ」で“チーズ スイーツ&ベーカリー”を、4月限定メニューとして提供いたします。

“アメリカン&メキシカンフェア”では、チリソースとチーズをたっぷりかけてオーブンで焼き上げた「ポークのローストメキシカンチリチーズポテト」や、ビーフとチキン、野菜を豪快に炒めたメキシコの代表料理「ファヒータ」などが日替わりで登場いたします。

“チーズ スイーツ&ベーカリー”では、ケーキとムースの2種のチーズケーキを1度で楽しめるチーズ尽くしの「ドゥーブルフロマージュ」や、濃厚なチーズにブルーベリーの酸味がアクセントになった「ブルーベリーチーズケーキ」をご用意。

4月は開放感あふれるガーデンがたくさんのお花々が満開になります。色とりどりの花々で春の訪れを感じつつ、シェラトン自慢の4月のフェアで気分をリフレッシュされてはいかがでしょうか。



「グランカフェ」 “アメリカン&メキシカンフェア”



「トスティーナ」 “チーズ スイーツ&ベーカリー”

◆ **“アメリカン&メキシカンフェア”**

- ・期間 : 2020年4月6日（月）～4月28日（火）
- ・開催店舗 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）
- ・料金 : ランチブッフェ 11：30～14：30（土日祝 11：30～15：00）
 大人 3,700円（土日祝 4,300円）、9～12才 2,400円、4～8才 1,700円
 ディナーブッフェ 17：00～23：00（ラストオーダー：22：30）
 大人 5,500円（土日祝 6,200円）、9～12才 3,600円、4～8才 2,400円
 ※4/15（水）ランチサンクスデー 1,000円OFF 大人 3,700円→2,700円
 ※4/17（金）ディナーサンクスデー 2,000円OFF 大人 5,500円→3,500円
 （サンクスデーは前日までに要予約）
 ※営業時間やおペレーションは変更になる場合がございます。

◆ **“チーズ スイーツ&ベーカリー”**

- ・期間 : 2020年4月1日（水）～30日（木）
- ・開催店舗 : カフェ「トスティーナ」（ホテル2F）10：00～23：00

お客様のお問い合わせ : 047-355-5555（代）ダイニング「グランカフェ」およびカフェ「トスティーナ」

【“アメリカン&メキシカンフェア” メニュー詳細 ※日替わり】

- ◆ チキントスターダ&ケサディーヤ
- ◆ ワカモレ ズワイガニサラダ
- ◆ ポークのロースト メキシカンチリチーズポテト
- ◆ チキン&ビーフ ファヒータ
- ◆ テキサス風チーズバーガー

※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。



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルのガーデン

【“チーズ スイーツ&ベーカリー” メニュー詳細】

- ◆ レモンとチーズのタルト 600円 (写真下左)
タルト生地にチーズのアパレイユを入れて焼き上げました。その上には、レモンクリームを閉じ込めたレアチーズムースを重ね、イタリアンメレンゲで覆いました。レモンの酸味とチーズのコクが奏でるマリージュをお楽しみください。
- ◆ ブルーベリーチーズケーキ 600円 (写真下中央)
サクサクしたクレープ生地にレアチーズのムース、ブルーベリークリーム、マスカルポーネのムースを層にして重ね、トップにはブルーベリーとブルーベリークリームを飾りました。濃厚なチーズの中にブルーベリーの酸味がアクセントになったレアチーズケーキです。
- ◆ ドゥーブルフロマージュ 600円 (写真下右)
クッキー生地にバイクドチーズケーキを重ね、フロマージュブランのムースをのせました。ムースの中には、フランボワーズのムースとクリームを層にして入れており、2種のチーズケーキを1度で楽しめるチーズづくしのスイーツです。



- ◆ マスカルポーネとブルーベリーのデニッシュ 400円 (写真右)
デニッシュ生地に酸味のあるチーズクリームを絞り焼き上げ、ブルーベリーソース、マスカルポーネクリームを絞りました。ブルーベリーとソースを飾りました。
- ◆ 3種のチーズのトマトオニオンブレッド 420円 (写真左)
パルメザンチーズ、ドライトマトを練りこんだトマト生地をハムを巻き型に入れ、サルサソース、オニオン、トマト、グリユイエールチーズ、チェダーチーズ、パルメザンチーズをのせて焼き上げました。仕上げにハーブパウダーを散らしています。

