

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**11月限定 ビストロ感覚で楽しむ“カジュアルフレンチbuffet”**  
**～グランカフェが贈るフランスの味～**

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、伝統的なフランス料理をカジュアルにアレンジし、ビストロ感覚で楽しめる“カジュアルフレンチbuffet”を11月1日（日）から30日（月）の期間限定で提供いたします。

“カジュアルフレンチbuffet”では、美食の国フランスで楽しまれているメニューをシェラトン ホテルのシェフがオリジナルのアレンジをくわえ様々なフレンチメニューを日替わりでご用意しました。冬に向けて家族や友人同士集う機会が多くなる中、ワイワイと気軽にビストロ感覚でお楽しみいただけます。

トマトで柔らかく煮込んだ仔羊の肩肉やコキアージュソースが色鮮やかなスズキのポアレ、甘酸っぱいフランボワーズソースのコンフィチュールと食べる自家製のポークリエットなど、上品でありながらも、親しみやすいメニューが盛りだくさんで登場します。



是非、ご家族や友人同士でシェラトン ホテルのカジュアルフレンチをお楽しみ下さい。

**【概要】**

グランカフェ：ビストロ感覚で楽しむ“カジュアルフレンチbuffet”

◆期間：2015年11月1日（日）～11月30日（月）

◆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

※11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）

◆自家製ポークリエットとコンフィチュール・ドウ・フランボワーズ

◆仔羊の肩肉を使った柔らかトマト煮込み

◆ノルウェーサーモンのマリネ ライムの香り 自家製ピクルス添え

◆鴨腿肉コンフィのサラダ仕立て オレンジ風味

◆スズキのポアレ サフラン風味のコキアージュソース ハーブサラダと共に

※このほかにも、ローストビーフ、ハニートースト、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

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065