

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
在日メキシコ大使館シェフ監修！歴史と文化が詰まった本場の味が勢揃い  
「メキシカンフードbuffet」を開催

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のbuffet・ダイニング「グランカフェ」では、「メキシカンフードbuffet」を2024年9月1日（日）～10月31日（木）で開催いたします。

本buffetでは、在日メキシコ大使館シェフのディエゴ・ロペス・ファリアス氏監修による本場メキシコ料理の数々が日替わりで登場いたします。また、フェア期間中は、メキシコの民俗音楽マリアッチのパフォーマンスや、伝統風習「死者の日」を表現したファインアートの展示も実施いたします。

美食やアートの世界に囲まれる、異国情緒満載のbuffetに、ぜひお越しください。

### 【メキシカンフードbuffet 詳細】

広大な国土から恩恵を受け、豊かな味わいと独自性で世界中に愛されてきたメキシコ料理。その中から、特に代表的なメニューを集めました。

ラテンアメリカ地域で親しまれる魚介のマリネ「魚のセビーチェ」や、ユカタン半島の定番豚肉料理「コチニータ・ピビル」の他、バラエティ豊富なメニューを日替わりでご用意いたします。トルティーヤやトスターダなどと自由に組み合わせながら、自分だけのメキシカンスタイルをぜひ見つけてみてください。また、デザートには、爽やかな「レモンのシャルロットケーキ」や、「3種のミルク」の意を持つ「トレスレチェスケーキ」なども日替わりで登場し、スイーツ好きの方にも満足いただけるbuffetです。



#### ◆buffetメニュー例

##### <前菜>

- ・まぐろのサルピコン
- ・ワカモレ
- ・ピコ・デ・ガジョ
- ・魚のセビーチェ
- ・サボテンのサラダ
- ・エビのカクテル
- ・アグアチレ
- ・牛肉のサルピコン

##### <メイン>

- ・カルニータス
- ・牛肉のアランブレ
- ・コチニータ・ピビル
- ・バハ・カリフォルニアスタイルのタコス
- ・アロス・ロホ

##### <デザート>

- ・メキシカンプリン
- ・レモンのシャルロットケーキ
- ・トレスレチェスケーキ



魚のセビーチェ



コチニータ・ピビル



各種デザート

◆アラカルトメニュー : 特製タパス

現地のバルで親しまれる小皿料理「タパス」として  
グランカフェバーにてタコスを提供いたします。  
本場の味をお気軽にお楽しみください。



◆監修 : 在日メキシコ大使館シェフ ディエゴ・ロペス・ファリアス  
メキシコ伝統料理を継承する専門家の一人であり、在日メキシコ大使館シェフ、メキシコ料理指南役として、メキシコの食文化がもたらす多様性のある味わいと伝統の普及・保存に注力する。



◆期間 : 2024年9月1日(日)～10月31日(木)  
◆場所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)  
※特製タパスの提供は「グランカフェバー」(ホテル1F)となります。

◆料金 :

ブッフェ料金		ランチ 11:30～14:30 (土日祝～15:00) ※土日祝のみ 90分制	ディナー 17:00～22:30 ※土日祝のみ 120分制
大人	平日	4,900円	7,500円
	土日祝	6,000円	
4-12歳	平日	2,450円	3,750円
	土日祝	3,000円	

※グランカフェバーで提供のアラカルトメニュー「特製タパス」は1,500円となります。

◆ご予約・お問合せ : 047-355-5555 (代) ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」

◆詳細 : <https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>

◆協力 : 在日メキシコ大使館、アエロメヒコ航空



**MÉXICO**  
EMBAJADA EN JAPÓN

【マリアッチパフォーマンス】

本場メキシコでは、祭りや宴会、国民的行事などの際に親しまれている民族音楽「マリアッチ」のパフォーマンスを開催いたします。メキシコ料理を味わいながら、ラテン文化が生み出す陽気で明るい音楽で、エキゾチックな世界観をご体感ください。

◆アーティスト : マリアッチ・ラ・フィエスタ  
伝統的なメキシコの民族音楽“マリアッチ”を  
日本各地で披露するパフォーマンス集団。

◆日程 : 2024年9月14日(土)～16日(月・祝)、  
10月12日(土)～14日(月・祝)

◆時間 : 12:00～、13:45～ ※1公演 15分程度

◆場所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」  
※レストラン利用ゲスト向けとなります。



## 【ファインアート展示】

ファインアート作家の飯坂千亜希氏によるアート作品の展示を開催いたします。メキシコの伝統風習「死者の日」に登場するドクロは、現地では悲しみではなく喜びの象徴ともされています。メキシカンアートの独特な雰囲気、この機会に感じてみてはいかがでしょうか。

◆アーティスト： 飯坂千亜希

メキシコの伝統風習「死者の日」を、半立体で描き続けるアーティスト。大阪・東京での個展を中心にドクロの似顔絵を描くワークショップの開催やドクログッズの制作、企業やミュージシャンとのコラボレーションなど活動内容は多岐に渡る。

◆期 間： 2024年9月14日（土）～10月31日（木）

◆場 所： ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」および2Fロビー  
※グランカフェでの展示はレストラン利用ゲスト向けとなります。



※画像は全てイメージです。