

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「ファミリークリスマスbuffet」を開催
～シェラトンホテルが贈る心温まるホリデーbuffet～

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、2024年11月1日（金）～12月25日（水）の期間、「ファミリークリスマスbuffet」を開催します。本buffetでは、ホリデーシーズンを煌びやかに彩る、ズワイガニやサーモンを使った前菜から、ブイヤベースや鴨のローストなどのメイン料理まで、シェフがこだわり抜いた贅沢なメニューの数々が並びます。開放的な吹き抜けが自慢のbuffet・ダイニング「グランカフェ」で特別なクリスマスをお過ごしください。



【ファミリークリスマスbuffet 詳細】

人気の定番料理から、フランスの郷土料理、家庭料理をクリスマス仕様に特別アレンジしたオリジナルメニューまで、本場のクリスマスを感じていただける贅沢なラインナップを日替わりでご用意します。

◆メニュー例



前菜「ラタトゥイユのテリーヌ」

野菜をトマトコンソメで煮込んだ南仏の家庭料理ラタトゥイユを、ゼリー状のテリーヌに仕上げました。色鮮やかな赤ピーマンのソースが、クリスマスムードをぐっと盛り上げます。



メイン「ブイヤベース」

エビやムール貝、アサリ、ホタテといったたっぷりの魚介類を煮込んだフランスの郷土料理です。別添えの、魚介だしの効いたにんにくマヨネーズとのコンビネーションもお試しくささい。



メイン「鴨のハーブロースト フランボワーズのグランヴヌール」

低温でじっくり焼いた鴨に、紅色が美しいフランボワーズソースを合わせました。ほうれん草を入れたマッシュポテトを添え、赤と緑のコントラストでクリスマスカラーを表現しています。

◆その他のメニュー例

<前菜>

- ・フォアグラ風味のキッシュロレーヌ
- ・ズワイガニとサーモンのタルタル仕立て
- ・白身魚のブランドのタルティーンヌ
- ・鶏むね肉のポッシュェとキャロットラペ
- ・ポークリエットとハーブクリームチーズ
- ・ニース風ピエモンテーズ
- ・カボチャのムース 白ワインゼリー寄せ

<メイン>

- ・アトランティックサーモンのテルミドール
- ・若鶏のフリカッセ
- ・ローストポークトリュフ風味のフォレスティエール
- ・仔羊のトマト煮込み

- ◆期 間 : 2024年11月1日(金)～12月25日(水)
 ◆場 所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)
 ◆料 金 : 2024年11月1日(金)～12月20日(金)

| buffet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 | |

2024年12月21日(土)～12月25日(水)

※本期間はソフトドリンクバーが料金に含まれます。

| buffet料金 | | ランチ 11:30～15:00 ※90分制 | ディナー 17:00～22:30 ※120分制 |
|----------|--|-----------------------------|-------------------------------|
| 大人 | | 6,500円 | 8,000円 |
| 4-12歳 | | 3,250円 | 4,000円 |

- ◆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/>