

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「クリスマスbuffet」を開催
～多彩な料理が華を添える、冬の贅沢な饗宴～

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、2025 年 11 月 4 日（火）～12 月 25 日（木）の期間、「クリスマスbuffet」を開催いたします。

本フェアでは、熟練のシェフが厳選した食材に、フランスをはじめとする欧州の伝統を融合させ、華やかに仕上げた逸品の数々を、buffetスタイルで心ゆくまでご堪能いただけます。

ホリデーシーズンの特別なひとときを、ぜひシェラトンホテルでお過ごしください。



【クリスマスbuffet 詳細】

繊細なオードブルから、魅力あふれるメインディッシュまで、欧州各地の郷土料理や伝統料理を取り入れたオリジナルメニューの数々が、buffetダイニングのテーブルを華やかに彩ります。魚介とクスクスを合わせ、トリュフの香り高いエシャロットドレッシングと共に楽しむ「魚介のタブレ トリュフ風味のエシャロットドレッシング」や、魚介の旨みが溶け込んだスープが心温まる、地中海沿岸の伝統料理「ブイヤベース」、骨付きの仔羊を、香り豊かなハーブとパン粉をまぶして香ばしく焼き上げた、フランスではクリスマスなどの特別な祝祭日に振舞われる「ジゴダニョーのペルシャード」など、シェフが厳選した食材を使ったこだわりのメニューを、日替わりでお楽しみいただけます。



魚介のタブレ
トリュフ風味のエシャロットドレッシング



ブイヤベース



ジゴダニョーのペルシャード

◆buffetメニュー例

<前菜>

真鯛のカルパッチョ ドライトマトのピューレとソースヴェルデ／魚介のタブレ トリュフ風味のエシャロットドレッシング／小エビとツナのサラダニソワーズ／鶏むね肉とささ身のキャトルエピスマリネとキャロットラペ

<メイン>

ブイヤベース／白身魚のカルディナール／コックオーヴァン／ジゴダニョーのペルシャード

- ◆期 間 : 2025年11月4日(火)～12月25日(木)
◆場 所 : buffet・ダイニング「グランカフェ」(ホテル1F)
◆料 金 :

【ランチ】

buffet料金		11:30～14:30 (土日祝・12/24-25 ～15:00)
大人	平日	5,400 円
	土日祝・ 12/24-25	6,500 円
4-12 歳	平日	2,700 円
	土日祝・ 12/24-25	3,250 円
65 歳以上	平日	4,900 円
	土日祝・ 12/24-25	6,000 円

※12/20-25の期間はローストターキーの特別提供がございます。

※土日祝・12/24-25のみ90分の利用制限がございます。

【ディナー】

・2025年11月4日(火)～12月19日(金)

buffet料金	17:00～22:30
大人	8,000 円
4-12 歳	4,000 円
65 歳以上	7,000 円

※土日祝のみ120分の利用制限がございます。

・2025年12月20日(土)～12月25日(木)

buffet料金	17:00～22:30
大人	9,000 円
4-12 歳	4,500 円
65 歳以上	8,000 円

※ローストターキーの特別提供がございます。

※120分の利用制限がございます(12/22-23日は除く)。

※全日程ソフトドリンクバー込みの料金となります。

※「65歳以上」料金でのご利用は、年齢が分かる身分証明書のご提示が必要です。

- ◆ご予約・お問合せ : 047-355-5555 (代) buffet・ダイニング「グランカフェ」
◆詳細 : <https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>