

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**「世界の鍋フェア」を開催**  
～世界を巡る多彩な“あたたかい一鍋”を楽しむセレクション～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）のブッフェ・ダイニング「グランカフェ」では、2026年1月6日（火）～2月28日（土）の期間、「世界の鍋フェア」を開催いたします。

本フェアでは、世界各地で受け継がれてきた鍋料理をテーマに、寒い季節にうれしい多彩なメニューをご用意しました。地域ごとに異なる味わいや調理の工夫を盛り込んだ鍋が集まり、各国ならではの食文化に触れていただけます。冬のひとときをより豊かに彩る、世界の“鍋”的奥深さをご堪能ください。



**【世界の鍋フェア 詳細】**

世界各国で親しまれてきた、心も身体も温まる鍋料理をテーマに、各国を代表するメニューをブッフェスタイルでご提供します。ドイツの家庭で古くから作られてきた、豆や野菜、ソーセージをじっくり煮込む「アントプフ」や、北アフリカで生まれたミートボールの煮込み料理「タジンアルコフタ」、辛味のある赤スープと、まろやかな味わいの白スープを食べ比べできる中国の「火鍋」、ポルトガル南部で親しまれている魚介とトマトの煮込み「カタプラーナ」など、その国ならではの食文化が息づく一品が揃います。国や地域によって異なる調理法や香り、具材の組み合わせを楽しめる多彩な鍋料理が日替わりで登場する本フェアで、心も身体も温まる世界の味わいをゆっくりとご堪能ください。



アントプフ



タジンアルコフタ



火鍋



カタプラーナ

## ◆ブッフェメニュー例

### <前菜>

ヒヨコ豆とキヌアのアサイードレッシング（ペルー）／ギリシャ風タラモサラダ（ギリシャ）

### <メイン>

アイトプフ（ドイツ）／ボルシチ（ロシア）／カタプラーナ（ポルトガル）／スチームポート（マレーシア）  
／タジンアルコフタ（モロッコ）／参鶏湯（韓国）／火鍋（中国）

### <スープ>

トムヤムクン（タイ）／チキンとキノコのチャウダー（アメリカ）

◆期 間 : 2026年1月6日（火）～2月28日（土）

◆場 所 : ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）

◆料 金 :

| ブッフェ料金 |     | ランチ<br>11:30～14:30（土日祝～15:00） | ディナー<br>17:00～22:30 |
|--------|-----|-------------------------------|---------------------|
| 大人     | 平日  | 5,400円                        | 8,000円              |
|        | 土日祝 | 6,500円                        |                     |
| 4-12歳  | 平日  | 2,700円                        | 4,000円              |
|        | 土日祝 | 3,250円                        |                     |
| 65歳以上  | 平日  | 4,900円                        | 7,000円              |
|        | 土日祝 | 6,000円                        |                     |

※ソフトドリンクバー込みの料金となります。

※土日祝のみランチ90分、ディナー120分の利用制限がございます。

※「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）ブッフェ・ダイニング「グランカフェ」

◆詳 細 : <https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>