

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
「北米フードフェア」を6月1日（月）より開催
～世界中の視線が北米に集まる夏、3カ国の食文化をbuffetで体感～

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、6月から8月まで開催するサマーフードフェスティバルの第1弾として、「北米フードフェア」を2026年6月1日（月）～7月20日（月・祝）の期間限定で開催します。

4年に一度の大きな高揚感に包まれ、世界中から熱い視線が注がれる2026年の夏。グランカフェでは、その舞台となるアメリカ、カナダ、メキシコの北米3カ国をテーマに、個性豊かな食文化をbuffetスタイルでお届けします。広大な北米大陸が育んだ、ダイナミックなBBQの香ばしさ、情熱的なスパイスの刺激、メープルのやさしい甘みなど、国や地域ごとに異なる味わいを一度に楽しめるのが本フェアの魅力です。

開放感あふれる季節に、まるで北米を旅しているかのような、にぎわいと高揚感に満ちたダイニング体験をご提供します。



【北米フードフェア 詳細】

前菜には、3色のフラワートルティーヤやナチョスに、チリコンカン、ワカモレ、ティンガデポヨをお好みで組み合わせて楽しめる「タコス」（メキシコ）をはじめ、リンゴジュースで煮込んだ大麦に、トマトやブロッコリー、アボカドなどを合わせた「大麦サラダ」（カナダ）が登場します。

メインには、BBQソースを練り込んだパティを挟んだ「ミニチーズバーガー」（アメリカ）や、ハーブ、マスタード、ニンニクが香るカウボーイバターソースで味わう「US牛のステーキ カウボーイバターソース」（アメリカ）、メープルの甘みとクランベリー酸味の重ねたソースを添えた「カナダポークのロースト メープルクランベリーソース」（カナダ）など、北米ならではの豪快な味わいをご用意しました。

さらに、あさりや野菜の旨みが広がる「クラムチャウダー」（アメリカ）、カナダ・ナナイモ発祥のスイーツ「ナナイモバー」（カナダ）、ホットチョコレートソースとともに楽しむ「メキシカンチュロス」（メキシコ）など、食後を彩るメニューも豊富に取り揃えています。

国や地域ごとに異なる食材の組み合わせや味わいを通して、北米の豊かな食文化を心ゆくまで堪能ください。



タコス



US牛のステーキ
カウボーイバターソース



カナダポークのロースト
メープルクランベリーソース

◆buffetメニュー例：

<前菜>

タコス（メキシコ）／大麦サラダ（カナダ）

<メイン>

ミニチーズバーガー（アメリカ）／チキンウィング（カナダ）／

US牛のステーキ カウボーイバターソース（アメリカ）／

カナダポークのロースト メープル克蘭ベリーソース（カナダ）／アメリカンピザ（アメリカ）

<スープ>

クラムチャウダー（アメリカ）

<デザート>

ニューヨークチーズケーキ（アメリカ）／ナナイモバー（カナダ）／メキシカンチュロス（メキシコ）

- ◆期 間 ： 2026年6月1日（月）～7月20日（月・祝）
◆場 所 ： buffet・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）
◆料 金 ：

buffet料金		ランチ 11:30～14:30（土日祝～15:00）	ディナー 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）buffet・ダイニング「グランカフェ」

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