

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
華やかなホリデーシーズンを彩る「クリスマスbuffet」を開催
～一年の締めくくりにふさわしい、至福の饗宴～

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、2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 25 日（金）の期間、「クリスマスbuffet」を開催します。

本フェアでは、オマールエビやズワイガニを使った彩り豊かな前菜をはじめ、魚介や肉の旨みを引き出した料理、果実やハーブ、スパイスの香りを重ねた一皿など、素材の魅力を生かした多彩な料理をご用意しました。クリスマスムードに包まれるグランカフェで、季節限定の味わいをご堪能ください。



クリスマスbuffet詳細

色鮮やかな前菜から、寒い季節にうれしい温かな煮込み料理まで、ホリデーシーズンを華やかに演出する多彩なメニューが日替わりで登場します。

前菜には、彩り豊かな野菜をトマトコンソメのアスピックに仕立てた「ラタトゥイユのトマトコンソメアスピック」や、オマールエビのなめらかなフランに白ワインと香草のジュレを合わせた「オマールエビのフランと白ワインの香草ジュレ」、ズワイガニやエビ、イカを、カニ味噌で味付けした「ズワイガニと魚介のタブレカニ味噌マスタードドレッシング」などが登場します。

メインには、低温でじっくり火入れした骨付き豚ロースに、洋ナシとバルサミコのソースを合わせた「骨付き豚ロースのコンフィ 洋ナシバルサミコソース」、仔羊をトマトや香味野菜と煮込み、スパイス香るクスクスを添えた「仔羊のトマト煮込み エキゾチックなクスクス添え」、ソーセージやキャベツ、ニンジン、ジャガイモ、玉ねぎをじっくり煮込んだ「ポトフ」も登場し、冬にぴったりの心温まる味わいをお楽しみいただけます。一年の締めくくりにふさわしい、特別なクリスマスのひとときを、ぜひグランカフェでお過ごしください。



オマールエビのフランと白ワインの
香草ジュレ



ブイヤベース
(ガーリックマヨネーズ別添え)



骨付き豚ロースのコンフィ
洋ナシバルサミコソース



仔羊のトマト煮込み
エキゾチックなクスクス添え

◆buffetメニュー例：

<前菜> ラタトゥイユのトマトコンソメアスパック／サーモンとモッツアレラのタルタル ベルガモットの香り／オマールエビのフランと白ワインの香草ジュレ／ズワイガニと魚介のタブレ カニ味噌マスタードドレッシング／鶏ムネ肉のポッシュとバニラとオレンジのキャロットラペ／鴨とイチジクのガランティーヌ セルバチコと松の実のソース

<メイン> ブイヤベース（ガーリックマヨネーズ別添え）／骨付き豚ロースのコンフィ 洋ナシバルサミソース／仔羊のトマト煮込み エキゾチックなクスクス添え

<スープ> ポトフ

◆期間：2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 25 日（金）

◆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・特定日は 15:00 まで)
大人	平日	5,400 円
	土日祝	6,500 円
	特定日 (12/19～12/25)	6,900 円
4-12 歳	平日	2,700 円
	土日祝	3,250 円
	特定日 (12/19～12/25)	3,450 円
65 歳以上	平日	4,900 円
	土日祝・特定日 (12/19～12/25)	6,000 円

※特定日（12/19～12/25）ではローストターキーの特別提供がございます。

※土日祝・特定日のみ 90 分の利用制限がございます。

【ディナー】

buffet料金		17:00～22:30
大人	平日・土日祝	8,000 円
	特定日 (12/19～12/25)	9,000 円
4-12 歳	平日・土日祝	4,000 円
	特定日 (12/19～12/25)	4,500 円
65 歳以上	平日・土日祝	7,000 円
	特定日 (12/19～12/25)	8,000 円

※特定日（12/19～12/25）ではローストターキーの特別提供がございます。

※土日祝・特定日のみ 120 分の利用制限がございます。

※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」

◆buffet・ダイニング「グランカフェ」詳細：<https://grandcafe.sheratontokyobay.com/>