



2017年10月12日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

11月限定『ビストロフレンチブッフェ』開催

～本場フランスの味をビストロ気分で気軽に満喫～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 福永 健司）buffet・ダイニング「グランカフェ」は、2017年11月1日（水）から11月30日（木）の期間、「ビストロフレンチブッフェ」を開催いたします。

11月のグランカフェでは、まるでフランスのビストロにいるかのような気分を存分に味わえるメニューが日替わりで登場します。

旬の味覚の甘栗や秋野菜を添え、ハーブの香りを効かせた『サーモンのコンフィ』や風味豊かなメイプルシロップとヨーグルトのブレンドソースをミートパテと合わせた『自家製ホームメイド ミートパテドライフルーツとメイプルシロップヨーグルトソース』、ハーブと野菜を仔羊と一緒に香り豊かに焼き上げた『仔羊のココットロースト 季節野菜添え』など、本場フランスの味をグランカフェならではのオリジナルアレンジでお届けいたします。



グランカフェの「ビストロフレンチブッフェ」で、フレンチビストロ気分を思う存分ご堪能ください。

【概要】

- ◆期間 : 2017年11月1日（水）～11月30日（木）
- ◆開催店舗 : buffet・ダイニング「グランカフェ」（ホテル1F）
- ◆料金 : ランチブッフェ 11：30～14：30（土日祝は15：00まで）
大人3,600円（土日祝日4,200円）、9-12才2,300円、4-8才1,600円
ディナーブッフェ 17：00～23：00（最終入店～22：30）
大人5,400円（土日祝日6,000円）、9-12才3,500円、4-8才2,300円

※11/15（水）ランチサンクスデー 1,000円OFF 大人3,600円→2,600円

※11/17（金）ディナーサンクスデー 2,000円OFF 大人5,400円→3,400円

（ディナーサンクスデーは前日までの要予約）

- ◆ お客様のご予約・お問合せ : 047-355-5555（代） buffet・ダイニング「グランカフェ」

【メニュー※日替わり】（写真下左から）

- ◆サーモンのコンフィと秋野菜と甘栗のサラダ仕立て
- ◆自家製ホームメイド ミートパテ ドライフルーツとメイプルシロップヨーグルトソース
- ◆サーモンのスチーム アメリカンソースとハーブのマーブルソース
- ◆仔羊のココットロースト 季節野菜添え
- ◆ポークのロースト カレー風味のチリメンキャベツのブレゼ

※このほかにも、ローストビーフ、石窯焼きピザ、パスタなど人気のレギュラーメニューを豊富に揃えています。

※メニューや食材は予告なく変更となる場合がございます。

