



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
**5月限定「イタリアンbuffet」開催**

～ 太陽と海の恵み、色鮮やかな南イタリア・シチリア料理が登場 ～

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長田明）buffet・ダイニング「グランカフェ」は、さわやかな新緑の季節にぴったりな南イタリアのシチリア料理をお楽しみいただける「イタリアンbuffet」を、2017年5月8日（月）から31日（水）の期間限定で提供いたします。

5月のグランカフェは、南イタリアのシチリアで親しまれる、太陽と地中海の恵みをふんだんに使った色鮮やかなお料理が日替わりで登場します。サーモンと甘酸っぱいオレンジの相性がぴったりな「サーモンのマリネ シチリアンスタイル」や、ラム肉を焼いたあとワインでじっくりトロトロに煮込んだ「ラムすね肉の煮込みリークのローストとミント風味のグリーンピースのピューレ」など、味わい豊かなメニューをご堪能いただけます。初夏の日差しと開放感あふれるグランカフェの「イタリアンbuffet」で、南イタリアへのバカンス気分をお楽しみください。



**【概要】**

buffet・ダイニング「グランカフェ」：“イタリアンbuffet”

- ◆期間 : 2017年5月8日（月）～5月31日（水）
- ◆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buffet 11:30～14:30（土日祝は15:00まで）  
ディナーbuffet 17:00～21:00  
ランチ : 大人3,600円（土日祝4,200円）、9-12才2,300円、4-8才1,600円  
ディナー : 大人5,400円（土日祝6,000円）、9-12才3,500円、4-8才2,300円

※5/17（水）ランチサクスデー 1,000円OFF 大人3,600円→2,600円

※5/19（金）ディナーサクスデー 2,000円OFF 大人5,400円→3,400円

（ディナーbuffetのサクスデーは前日までの予約が必要となります。）

◆ 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）

- 色鮮やかなオードブルとガーリックトースト
- サーモンのマリネ シチリアンスタイル
- シーフードとトマトフェットチーネ包み焼き
- ポークチョップの香草パン粉焼き イタリア米のリゾットとルッコラサラダ
- ラムすね肉の煮込み リークのローストとミント風味のグリーンピースのピューレ

※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。

