

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
12月限定 毎年好評の“クリスマスbuffet”開催
～おいしさがいっぱいのシェラトンで素敵なクリスマスを～

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）オールデイ・ダイニング「グランカフェ」は、「毎日がクリスマス！～サンタからの贈り物～」をテーマにした“クリスマスbuffet”を12月1日（火）から25日（金）の期間限定で提供いたします。

クリスマスの館内デコレーションに包まれて楽しむシェラトンの“クリスマスbuffet”は、ご家族やお友達、恋人同士が集まるクリスマスにシェフがこだわりぬいたソースをたっぷり添えた、華やかなクリスマスメニューをご用意します。甘酸っぱいクランベリーソースと相性抜群のロースターキー、レムラードとラビゴット2種のソースを添えた蟹肉たっぷりのクラブケーキなどこの時期ならではの華やかなメニューがクリスマスを盛り上げます。



“見て楽しい、食べて美味しい”シェラトンのクリスマスbuffetで夢あふれるひとときをお過ごしください。

【概要】

グランカフェ：“クリスマスbuffet”

- ◆期間：2015年12月1日（火）～12月25日（金）
- ◆開催店舗：オールデイ・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
大人3,600円（土日祝4,200円）、9-12才2,300円、4-8才1,600円
大人5,400円（土日祝6,000円）、9-12才3,500円、4-8才2,300円

※12月19日（土）～12月25日（金）は、ランチ・ディナー共に土日祝料金、営業時間がランチ15：00まで、ディナー22：00までとなります。

※12月16日（水）はサンクスデー！ランチbuffet（大人3,600円⇒2,600円）

- ◆お客様のご予約・お問合せ：047-355-5555（代）オールデイ・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）

- ◆クラブケーキ レムラードソースとラビゴットソースを添えて
- ◆サーモンとトリコロールカラーベジタブルのsteam エストラゴンクリームソース
- ◆牛ホホ肉と小たまねぎのバルサミコ酢煮込み 3色パスタ添え
- ◆モッツアレラチーズとトマトのミルフィーユ フレッシュバジルソース
- ◆スタッフドロースターキー クランベリーソース添え

※このほかにも、ローストビーフ、ハニートースト、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。

