



Sheraton

様々なイベントがあり、お集まりになる機会の多い季節。  
シェフが腕を揮う豪華なbuffetをお楽しみいただけます。  
冬ならではの温かいメニューもご用意いたしました。



# Winter

・ウインターパーティープラン2011

party plan

2011年12月1日～  
2012年2月29日

お一人様 6,800円

料金には、お料理、フリードリンク、宴会場室料  
基本音響照明費、税金、サービス料が含まれています。

■お料理： オンテーブルbuffet(10名～200名様)  
buffestail(30名～200名様)

■フリードリンク (2時間)：  
ビール・ソフトドリンク  
+ 赤白ワインまたは、焼酎

ご予約・お問合せ

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 営業マーケティング部

TEL: 047-355-5555 / 0120-30-5556 (9:00a.m.～5:30p.m.) FAX: 047-355-5588

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-9 <http://www.sheratontokyobay.co.jp>

## Buffet Menu ブッフェメニュー

Marinated Salmon with Horse Radish Cream, Crab and Potato Mimosas Salad  
サーモンマリネ カニとポテトのミモザサラダ添え ホースラディッシュクリーム

Marinated Sword Fish White MISO and Green Onion Flavor with Sprout Salad and PONDU Dressing

かじきのマリネ仕立て 白味噌と青ネギ風味 スプラウトサラダ ポン酢ドレッシング

Gizzard Shad Escabèche with Marinated Autumn Vegetables

鯛のエスカベッシュとジュリアン野菜のオレンジマリネサラダ添え

Italian Cold Cuts with Selected Crispy Bread

イタリアンコールドカット クリスピーブレッド添え

Steamed Salmon with White MISO and Leah Buds Flavored Sabayon Sauce Gratin

サーモンのスチーム 白味噌と木の芽風味のサバイヨングラタン

Spicy Prawn and Garlic Flavored Green Vegetables

海老のアラビアータとガーリック風味のグリーンベジタブル

Spicy Simmered Cod and Winter Vegetables and Korean Rice Cake

真鱈と冬野菜、トッポギのキムチ鍋

Roasted Chicken Sesame Flavor with Bacon and Laurier Flavored Natural Essence

鶏手羽と根菜の唐辛子煮込み 下総醤油風味

Roasted Pork Loin with Sweet Potato Mash and Mustard Sauce

ポークロースト スイートポテトマッシュ マスタードソース

Sliced Beef and Demi Glace Sauce with Butter Rice

シェラトン特製カレーライス

Potatoes Gnocchi with Bacon and Onion Tomato Sauce

ポテトニョッキ ベーコンとキノコのクリームソース

Pastry Chef's Present Winter Sweets Medley

パストリーシェフよりウインタースイーツメドレー

Coffee and Tea

コーヒーと紅茶

## On Table Buffet オンテーブルブッフェメニュー

Marinated Sword Fish White MISO and Green Onion Flavor  
with Sprout Salad and PONDU Dressing

かじきのマリネ仕立て 白味噌と青ネギ風味 スプラウトサラダ ポン酢ドレッシング

Gizzard Shad Escabèche with Marinated Autumn Vegetables

鯛のエスカベッシュとジュリアン野菜のオレンジマリネサラダ添え

Italian Cold Cuts with Selected Crispy Bread

イタリアンコールドカット クリスピーブレッド添え

Potatoes Gnocchi with Bacon and Onion Tomato Sauce

ポテトニョッキ ベーコンとキノコのクリームソース

Steamed Salmon with White MISO and Leah Buds Flavored Sabayon Sauce Gratin

サーモンのスチーム 白味噌と木の芽風味のサバイヨングラタン

Spicy Prawn and Garlic Flavored Green Vegetables

海老のアラビアータとガーリック風味のグリーンベジタブル

Roasted Chicken Sesame Flavor with Bacon and Laurier Flavored Natural Essence

鶏手羽と根菜の唐辛子煮込み 下総醤油風味

Roasted Pork Loin with Sweet Potato Mash and Mustard Sauce

ポークロースト スイートポテトマッシュ マスタードソース

Pastry Chef's Present Winter Sweets Medley

パストリーシェフよりウインタースイーツメドレー

Coffee and Tea

コーヒーと紅茶

# Winter

ウインターパーティープラン2011

## party plan

少人数のお集りには、  
レストランでのパーティも  
おすすめ。

詳しくは、お問合せください。

オールデイ・ダイニング  
「グランカフェ」

ブッフェランキングで  
常に上位にランクインする  
人気レストラン

