



シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

4月限定『スプリングキュージーヌbuffet』開催 ～旬の野菜や魚介を贅沢に使ったメニューで春を目一杯満喫！～

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 リチャード・スタ）、buffet・ダイニング「グランカフェ」では、2019年4月8日（月）から4月26日（金）の期間、「スプリングキュージーヌbuffet」を開催いたします。

4月のグランカフェでは、春野菜や旬の魚介類を贅沢に使った、春を満喫できるメニューを日替わりで提供します。春に水揚げされる新鮮なホタルイカは、甘みのある新たまねぎや大葉とあわせ、食感が楽しいサラダに。「鯖のロースト サフランソース」は、ふっくらとしたサワラの白身に、からっと揚げたフキノトウや芽キャベツを合わせて春らしく仕上げました。その他、旬の鰹は軽くローストし、焦がしたバターが香ばしいガーリックバターソースをかけてカルパッチョ風に仕立てるなど、春だからこそ味わえる旬の食材を贅沢にご用意しました。

春の“おいしい”を存分に詰め込んだ『スプリングキュージーヌbuffet』で、春の訪れをお楽しみください。



【概要】

- ◆期間 : 2019年4月8日（月）から4月26日（金）
- ◆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～15:00まで）
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buffet 17:00～23:00（ラストオーダー～22:30まで）
大人5,400円（土日祝6,000円）、9-12才3,500円、4-8才2,300円
※4/17（水）ランチサンクスデー 1,000円OFF 大人3,600円→2,600円
※4/19（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）

- ◆ ホタルイカと新たまねぎのサラダ ポン酢ドレッシング
- ◆ 鯖のロースト サフランソース
- ◆ 豚肉とグリーンビーンズのロースト レモンマスタードソース
- ◆ カツオのロースト ガーリックバターソース
- ◆ エビとマンゴーのサラダ グレープフルーツドレッシング

※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。



【本件に関する報道関係者お問合せ】

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
マーケティング コミュニケーション 飯塚 / 内藤
TEL: 047-355-5677（広報直通） FAX: 047-355-6127