



## 香港フードフェア with Grace Choy

### 前菜料理

- サラダバー
- シーザーサラダ
- チーズ

### ■ 冷前菜（下記より数種）

- 白身魚のゴマ風味
- 白身魚の中華風南蛮漬け
- ワカサギのエスカベッシュ
- イワシの中華風マリネ
- スモークサーモン キウイドレッシング
- タコのイタリア風マリネ
- 海の幸と彩り野菜の揚げ浸し
- 浦安豆腐サラダ
- 蒸し鶏と春雨のサラダ
- よだれ鶏
- 豚しゃぶの中華風ドレッシング
- コールドポーク トマトマヨネーズソース
- 鴨胸肉の味噌ソース
- 牛肉の粒マスタードソース
- 牛肉とパプリカの和え物
- コールドミートとピクルス
- ちらし寿司
- ロール寿司

### スープ

- 日替わりスープ
- 味噌汁（ディナーのみ）



## 温製料理

■ ローストビーフ

■ 石窯焼きピザ

■ 限定メニュー（下記より数種）

サーモンのロースト 焦がしバターソース

スチームサーモン

白身魚のキノコあんかけソース

白身魚の香草パン粉焼き 白ワインソース

海鮮トマト鍋

ガーリックシュリンプ

松笠イカと野菜のバルサミコ炒め

若鶏の味噌焼き

若鶏の山椒風味

ローストポーク マスタードソース

豚バラ肉のトンポーロー風

鴨胸肉のロースト オレンジソース

白いんげん豆の煮込み カスレ

ポトフ

## Chef Stage < CHOY CHOY KITCHEN Station >

（下記より数種、日替わりにてご提供いたします。）

冷菜コーナー

きゅうりの和え物

中華風煮玉子

豆腐キューブスパイシーソース

タコのサラダ

スライスポーク ガーリックソース

真鯛蒸し

干しキャベツとイチジク入り人参と豚スペアリブのスープ



牛のブリスケットと大根煮込み  
肉のせ レンコン焼き  
豚足と干しイカの香港式煮込み  
スペアリブと厚揚げの豆鼓仕立て オリーブ風味  
豚バラと漬物の煮込み(ポークベリーブレゼ)  
鶏の中華風醤油煮込み  
鶏肉の紹興酒煮  
特製羊肉の蒸し焼き鍋

白身魚の中華蒸し  
茄子の魚風味煮込み

## 麺類

- 日替わりパスタ
  - ラーメン
  - うどん
  - そば
  - ライスヌードル
- 
- 中華炒め物
  - 炒飯
  - アジアンカレー

## デザート

- 季節のデザート（下記から数種）
  - 苺のショートケーキ
  - 黒胡麻ムース
  - 季節のフルーツタルト
  - ラズベリームース
  - マーラーカオ
  - エッグタルト
  - 黒糖バナナケーキ
  - ライチムース
  - ティラミス



キウイ&ヨーグルトムース  
黒胡麻チョコレートケーキ  
ウーロン茶シフォンケーキ  
自家製蒸しプリン  
ココナッツミルクプリン  
マンゴーサゴ  
オーギョーチャー  
豆花  
杏仁豆腐  
マンゴープリン  
ウーロン茶ブランマンジェ

- 胡麻団子
- アイスクリームとジェラート
- 和菓子
- ポップコーン
- 季節のフルーツ

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル  
〒279-0031  
千葉県浦安市舞浜 1-9  
TEL : 047-355-5555