



コリアンフードbuffet

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）

韓国風鯛の刺身 フェ
ナムル(もやし、人参、ほうれん草)
エビとブロッコリーの和え物 テハチム
韓国風ツブ貝の甘辛和え コルベンイムチム
イカときゅうりの和え物 イカムチム
マグロとタコのキムチ和え
韓国風豆腐のサラダ
ビビン麺
韓国風ゆで豚 ポッサム
牛肉の甘辛和え
チャプチェ
キンパ
ビビンバ

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
- 真鯛蒸し

■ 限定メニュー（下記より数種）

エビのコチュジャン炒め
タコの唐辛子炒め ナクチュポククン
イカのコチュジャン炒め
海鮮チゲ スンドゥブ
鱈の唐辛子煮込み テグチム
韓国風おでん
ポークリブのキムチチゲ



チヂミ
骨付きカルビ
プルコギ
サムギョプサル
豚肉の甘辛炒め チェユククイ
鶏の醤油煮
ヤンニョムチキン
タッカンジョン

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）
 - 巨峰のショートケーキ
 - マンゴーマッコリチーズケーキ
 - ダルゴナコーヒーティラミス
 - トウンカロン
 - モンブラン
 - クロッフル
 - マッコリムース
 - 唐辛子のガトーショコラ
 - サツマイモのタルト
 - 紫芋のケーキ
 - キャラメルシュークリーム
 - アップルパイ
 - すももチャミスルゼリー
 - ゆず茶のゼリー
 - フルーツカクテル
 - 桃美酢ゼリー
 - パンナコッタとサツマイモのスープ
 - 南瓜のプリン
 - 黒胡麻ブランマンジェ
 - マスカットチャミスルゼリー
 - パイナップル美酢ゼリー



- ホットク
- アイスクリームとジェラート
- 和菓子
- 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