

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

ジンギスカン

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。）

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

真鯛の中華蒸し

干し白菜とイチジク入り人参と豚スペアリブのスープ

牛のブリскетと大根煮込み

れんこん餅

豚足と干しイカの香港式煮込み



2023.1.10～2.28

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



2023.1.10～2.28

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