



オールシェラトンフェア

前菜料理

- サラダバー
- シーザーサラダ
- チーズ

■ オールシェラトンメニュー（提供は日替わりとなります。）

※食材の調達状況により、メニュー内容が変更になる可能性があります。

(シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル)

- ・房総沖カツオのタルタル 千葉の恵みをコンディメントに
- ・千葉県産錦爽鶏のロースト 千葉佐倉のふき味噌のグラチネ
- ・千葉県産ピーナッツムースとオレンジサフランソース

(シェラトン都ホテル東京)

- ・東京しゃものコンソメとコンフィ トリュフの香り
- ・東京湾鱸のポワレ
しんとり菜（江戸川区）と小蕪（清瀬市）ハマグリと紫芽（足立区）のナージュ
- ・「東京烏骨鶏」の抹茶エクレア

(横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ)

- ・「大山とうふ」のロメスコソース
- ・「やまゆりポーク」のアグロドルチェ
- ・「足柄きんたろう牛乳」と「ゴールドエッグの朱卵+」のカスタードプリン

(シェラトン都ホテル大阪)

- ・河内鴨のロースト 大阪産（もん）茨木養蜂園の蜂蜜風味
- ・泉州沖産舌平目のルロー 河内ワインソース
- ・生姜風味のブランマンジェ” ひやし飴 “とフルーツのマチェドニア



(神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ)

- ・淡路鶏の柔らかか蒸し、灘の酒粕と六甲味噌の香り
- ・神戸ポークのロースト、兵庫県産玉ねぎのソース
- ・淡路ミルクと神戸ワインのヴェリーヌ

(シェラトングランドホテル広島)

- ・小鯛のフリット サラダ仕立て 岩国れんこんのガレット添え
- ・ポークロース肉の広島土手鍋風ロースト
- ・フロマージュブラン〜広島レモンクリームを添えて〜

(シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート)

- ・宮崎県産佐土原茄子と宮崎県産カラーピーマンのラタトゥイユ
- ・しまうら真鯛のヴェノワーズ風 綾の黒酢きんかん風味ソース
- ・宮崎県産イチゴティラミス

(シェラトン沖縄サンマリーナリゾート)

- ・アグー豚のパテ ポルト酒のジュレとマセレしたフルーツを添え
アーサ海苔の真丈とエビの酢味噌ソースと共に
- ・アカマチ(尾長鯛、ハマダイ) のイチョーバー・クルート焼き
赤ワインと沖縄蜂蜜のソースを添えて
- ・黒糖の香るガトーショコラ 紫芋アイスとちんすこうを添えて

■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
- 真鯛蒸し

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）

パンナコッタ

いちごゼリー

はちみつレモンゼリー

フルーツトライフル

マンゴープリン

季節のフルーツカクテル

- 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