



2024/3/1～4/30

九州・沖縄 フェア

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）

きびなごのエスカベッシュ
鹿児島県産鶏のトルティーヤ
フェダイのシークワサー和えと海ぶどう
ミミガーと島豆腐の食べるラー油
日向夏とエビのマリネ
カツオのカルパッチョ デコポンポン酢
さつま揚げとナスの揚げびたし
ちらし寿司

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



2024/3/1～4/30

■限定メニュー（下記より数種）

桜島鶏の油淋鶏
ボンタン鰯のしゃぶしゃぶ鍋
あぐ一豚のパイナップルアンダンスー
しまうら真鯛の春巻き 砂土原ナスのソース
みやざき地頭鶏の塩麴焼き
白身魚と天使のエビのサルティンボッカ
今魚のマース煮

■明太子専門メーカー「かねふく」とのコラボレーションメニュー（下記より日替り）

かねふく明太子のタラモサラダ
かねふく明太子のフレッシュトマトパスタ
かねふく明太子とキノコのピザ

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（下記より数種）

苺のショートケーキ
紫芋タルト



2024/3/1～4/30

黒糖シフォンケーキ

マンゴーソレイユ

黒糖と竹炭のムース

日向夏クリームロールケーキ

パッションクリームケーキ

苺のシュークリーム

薩摩芋と林檎のパイ

マンゴームースケーキ

赤スグリのムース

パッションクレームブリュレ

日向夏のゼリー

苺のムース

さんぴん茶のパンナコッタ

グァバゼリー

フルーツカクテル

ちんぴんの紅芋クリーム

■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