



2023.3.1～2023.3.31.

～ヨーロッパフードフェア～ 第一弾「スペインフェア」

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）

- 人参マリネとオレンジのサラダ
- アンチョビとトマトのサラダ
- アンチョビポテトサラダ
- スパニッシュオムレツ
- イワシのマリネ
- 野菜のトマト煮込み&チョリソー
- ホタテのマリネ
- 季節野菜のグリル ロメスコソース
- ジャガイモとツナのサラダ
- 魚介のサルピコン
- パエリア風ちらし
- 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

■限定メニュー（下記より数種）

バカラオ・アル・ピルピル 鱈のブレゼ オリーブオイルソース
チョピトス ヤリイカのフリット
プルポ・ア・ラ・ガジェガ タコのガリシア風
マルミタコ マグロのトマト煮
サルスエラ スペイン風魚介鍋
ブティファラ・コン・モンジェタス 白いんげん豆とソーセージの煮込み
チュレタ・デ・テルネラ ビーフステーキ
ブランチャ・ディ・セルド スペイン風ポークソテー
フィデウア パスタのパエリア
カジョス・マドリレーニョ マドリッド風トリッパ煮込み

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
バスクチーズケーキ
タルタ・デ・サンティアゴ（スペイン風アーモンドケーキ）
アロス・コン・レチェ
クレマ カタラーナ
カシスオレンジムース
シナモンチョコレートロールケーキ



2023.3.1~2023.3.31.

モンブラン
レアチーズケーキと赤ワインゼリー
白ワインムースとアプリコットゼリー
季節のフルーツタルト
パステル・デ・ナタ
ホワイトチョコレートムース
シュークリーム
アップルパイ
サングリアゼリー
フラン（スペイン風プリン）
ブランマンジェ
イチゴムース
アールグレイパンナコッタ
抹茶ムース
アーモンドミルクパンナコッタ
日向夏ゼリー
季節のフルーツカクテル
チュロス&ホットチョコレートソース

- 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