

## コリアンフード ブッフェ

### 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）

サーモンマリネ サワークリームソース 香菜風味  
ナムル もやし、人参、ほうれん草  
シーフードポテトサラダ ゆず風味  
タコとカクテキのマリネ オレンジ風味  
イカとオイキムチのマリネ イカ墨ソース  
韓国風キッシュ  
韓国風豆腐のサラダ  
ビビン麺  
韓国風ゆで豚 ポッサム  
鶏むね肉のポッシュェ 海藻ラヴィゴットソース  
チャプチェ  
チキンのスチーム チェリートマトソース  
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



2022.9.1.~10.16.

■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 ナクチュポックン  
サーモンのシャンピニオン風味  
海鮮チゲ スンドゥブ  
鱈とイカのテグタン風  
ジャンを利かせた牛すじ赤ワイン煮込み  
ダッカルビ  
グンジュン トッポギ  
カルビ焼き  
プルコギ  
ローストポーク ピリ辛クリームソース  
豚バラキムチ ポックム  
ヤンニョムチキン  
チヂミ

麺類

- 日替わりパスタ
- ラーメン
- うどん
- そば

- 中華炒め物
- 炒飯
- アジアンカレー



2022.9.1.~10.16.

■季節のデザート（下記より数種）

よもぎのパウンドケーキ  
コーヒーパウンドケーキ  
ホバッシュ-南瓜の白玉ぜんざい  
洋梨のショートケーキ  
マッコリチーズケーキ  
紫芋のシュークリーム  
コグマケーキ(さつまいものモンブラン)  
マンゴーマッコリクリームクロッフル  
桃のマッコリムース  
唐辛子のガトーショコラ  
黒胡麻のタルト  
ゆず茶のムース  
マスカットチャミスルゼリー  
フルーツカクテル  
桃美酢ゼリー  
ダルゴナコーヒーティラミス  
南瓜のプリン  
黒胡麻ブランマンジェ  
グレープフルーツチャミスルゼリー  
パイナップル美酢ゼリー

■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