



2021.12.3～12.19

## 舞浜コース

### 旬の味覚前菜 シェフスタイル

浦安豆腐の肉味噌サラダ  
真鯛のマリネと千枚漬け  
オマール海老のサラダ シャンパンビネガーとオレンジのソース

鯖のグリル グリーンマスタードソース

US産牛フィレステーキ 120g と旬野菜の鉄板グリル

### ソース

舞浜特製 ポン酢ソース  
舞浜特製 和風オニオンソース  
舞浜特製 ガーリック味噌ソース

### お好みの御食事をお選びください

野呂ファーム布施のコシヒカリ  
真鯛の釜飯(+¥500)  
舞浜ハーブ卵のガーリックライス(+¥500)

東金産味噌の赤だし  
季節の香の物

ミックスベリームースとパンナコッタ バニラアイスクリーム添え

コーヒー又は紅茶

¥10,000

## 旬菜コース

### 旬の味覚前菜 シェフスタイル

鰯と大根漬けのカルパッチョ 小松菜ピュレとレムラードソース

蓮根の入った海老団子 鰹だしの和風コンソメスープ

金目鯛のグリル ユリネとポテトマッシュ アメリカーソース

国産牛サーロインステーキ 150g と旬野菜の鉄板グリル

### ソース

舞浜特製 ポン酢ソース

舞浜特製 和風オニオンソース

舞浜特製 ガーリック味噌ソース

### お好みの御食事をお選びください

野呂ファーム布施のコシヒカリ

真鯛の釜飯(+¥500)

舞浜ハーブ卵のガーリックライス(+¥500)

東金産味噌の赤だし

季節の香の物

りんごのキャラメルコンポートと紅玉のソース

バニラアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

¥14,000



2021.12.3～12.19

## ファミリーディナーセット

テーブル席限定大皿セットメニュー  
大人2名様+子供1名様分

千葉県産錦爽鶏のサラダ 胡麻味噌ドレッシング

千葉県産ベーコンと冬野菜のチャウダースープ

真鯛のグリル 青海苔の入ったバターソース

ハンバーグステーキ 和風きのこソース

US産牛サーロイン ダイスカットステーキ 季節の焼き野菜添え  
国産牛サーロイン ダイスカットステーキ 季節の焼き野菜添えに変更可(+¥4,000)

国産牛と舞浜ハーブ卵のかき玉うどん

ピスタチオプリンとラズベリーシャーベット

### 追加

大人1名様 +¥5,800

小人1名様 +¥3,700

¥15,000



2021.12.3～12.19

## お子様セット

季節の野菜スープ

2種よりお選びください

ハンバーグプレート 魚介のグリルと焼き野菜添え  
国産牛 ダイスカットステーキ 80g と焼き野菜添え (+¥1,200)

千葉産コシヒカリ

東金産味噌の赤だし

季節の香の物

カスタードプリンとバニラアイスクリーム フレッシュフルーツと共に

¥3,000

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