

舞浜コース

旬の味覚前菜 シェフスタイル

ワサビと白胡麻を纏ったマグロの炙り焼き イクラとアボカド、リコッタチーズと共に
柚子風味の白醤油ジュレをそえて

季節の茸フラン仕立て

平目のグリル ソーテルヌワインソース

ラズベリーシャーベット

国産牛サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル
又は
国産牛フィレステーキ 100g 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
真鯛の炊き込み釜飯 (+¥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

クレームダンジュとミックスベリーのマセレ 苺のシャーベットと共に

コーヒー又は紅茶

¥16,000

旬菜コース

旬の味覚前菜 シェフスタイル

ホウボウの昆布と大根漬けのカルパッチョ 浦安昆布の佃煮とEXバージンオリーブオイルのソース

フォアグラと京野菜 黒胡椒の香るコンソメスープと共に

帆立と金目鯛のグリル サフラン風味の焼きリゾット添え 魚介のソース

ラズベリーシャーベット

国産牛サーロインステーキ 150g 旬野菜の鉄板グリル

又は

国産牛フィレステーキ 100g 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

真鯛の炊き込み釜飯 (+¥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

煌びやかなチョコレートスフィアに入れたバニラアイスクリームとキャラメルナッツ

オレンジベルガモットソースと共に

コーヒー又は紅茶

¥20,000



2021.12.24～2022.1.10

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

鴨ローストサラダ仕立て フルーツマトとモッツアレラチーズ添え ベリーソース

千葉産ベーコンの入った冬野菜のチャウダースープ

オマール海老のグリル ガーリックの香るフレッシュハーブのバターソース

ハンバーグステーキ デミグラスソース チーズの入ったマッシュポテト添え

国産牛サーロインダイスカットステーキ 240g 季節の焼き野菜添え

魚介のちらし寿司

ヨーグルトムースと苺のパンナコッタ バニラアイスクリーム添え

追加

大人1名様 +¥8,000

小人1名様 +¥4,000

¥20,000



2021.12.24～2022.1.10

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