

目の前で調理される千葉ブランド牛を五感で楽しむ

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

## 鉄板焼レストラン 「舞浜 Teppanyaki+」

鉄板焼



Chef's CHIBA  
登録レストラン



(千葉県浦安市)

いちおしメニュー  
旬菜コース  
(千葉県産  
「しあわせ絆牛」  
サーロインステーキ)



一歩足を踏み入れただけで気分が高揚する、リゾートホテルのレストラン。素材の素晴らしさがダイレクトに伝わる鉄板焼きで、いち早く「千産千消」を推進してきました。

主役となる牛肉は、千葉のブランド牛である「しあわせ満天牛」や「しあわせ絆牛」を取り入れています。前菜やスープ、魚料理、デザートなどで季節感を演出したディナーコースが人気。また、日曜・祝日限定の鉄板焼きランチブッフェも好評です。

スタッフのフレンドリーなもてなしが、満足度を一層高めてくれます。



シェフの熟練の技、食材が焼ける音や匂いなど、胸が高鳴るライブ感が魅力です。



毎月替わるスープ。「舞浜軍鶏のポトフ」はカツオだしで上品に仕上げています。



洗練を極める上質な空間に、炎をイメージした赤の調度品が映えます。

千葉県浦安市舞浜1-9  
シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル2F  
JR京葉線・武蔵野線 舞浜駅から徒歩5分  
またはディズニールゾートライン線で  
ベイサイドステーション駅から徒歩1分  
TEL: 047-355-5555 (ホテル代表)

営 17:30 ~ 23:00 (L.O. 22:00)

休 なし 席 111 P あり

禁煙 お子様歓迎 1名様から

クレジットカード

### お店からの一言

一口食べるだけで

いい肉だとわかります。  
しあわせ絆牛はしっかり入ったサシと自身の  
バランスがよく、噛んだ瞬間にさっぱりとした  
脂の甘みを実感できます。  
ボン酢や東金産の味噌で作った  
ソースをつけるのもまた違った味を  
楽しめますよ。旬の野菜も  
味が濃厚です。