



MARINES DREAM SUITE

MARINES DREAM SUITE

特別な体験を、贅沢に。

Premium Suite(プレミアム・スイート)とBalcony Suite(バルコニー・スイート)に加え、今年から新設されたAnnex Suite(アネックス・スイート)。趣の異なる3タイプのお部屋から試合観戦をお楽しみください。

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルのおもてなしとお料理が皆さまの快適な観戦をお手伝いいたします。



SHERATON
GRANDE

Tokyo Bay Hotel



COURSE MENU

コースメニュー

プレミアム・スイーツをご利用の

お客様専用のコースメニュー。



マグロのマリネにはアボカドを使用し、牛フィレ肉のローストにはパルマンティエを添えるなど、それぞれの厳選された食材の相性を見極め、贅沢なコースに仕立てました。

※コースメニューはプレミアム・スイーツをご利用のお客様のみご予約いただけます
 ※4名様以上のご予約にて承ります
 ※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

ご予約制

こちらのコースはご利用の
5営業日前(土・日・祝日は含みません)
までにお申し込みください。

コースメニュー

¥ 15,000 ※価格は税込です

MENU

- ・ブラックペッパー風味のマグロのマリネ
アボカドガカモーレと彩りつまサラダ
バルサミコエッセンスとイクラとオリーブオイルボール
- ・ベンネ カニとグリーンベジタブルのペペロンチーノ
- ・真鯛のロースト バーガンディーハーブバターソース
ベルペッパーサフランリゾット添え
- ・牛フィレ肉のローストとハッシュドビーフパルマンティエ
ナチュラルエッセンス
彩り野菜とグリーンアスパラガス
- ・シャンパンムースとシトラスゼリー
- ・パン・コーヒー

SHOP INFORMATION

RESTAURANT & BAR

グランカフェ



浦安で過ごす1日の始まりや終わりには、レストラン「グランカフェ」でエネルギーを補給しませんか。朝食、昼食、夕食のいずれのお時間でも美食を満喫していただけます。光がたっぷり差し込む明るい空間で、美しい庭園の眺めをお楽しみいただけます。



エグゼクティブシェフ 竹内 浩

COURSE MENU

コースメニュー

プレミアム・スイートをご利用の

お客様専用のコースメニュー。



ブリのマリネはイタリアン、サーロイングリルはフレンチなど、前菜からデザートまで国際色あふれる、シェラトンホテルシェフの多彩な技術をご堪能下さい。

※コースメニューはプレミアム・スイートをご利用のお客様のみご予約いただけます
※4名様以上のご予約にて承ります
※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

ご予約制

こちらのコースはご利用の
5営業日前(土・日・祝日は含みません)
までにお申し込みください。

コースメニュー

¥ 11,000 ※価格は税込です

MENU

- ・ブリのマリネ 野菜のトマト煮“カボナータ”とベビーリーフサラダ添え バジルドレッシング
- ・シュリンプを入れたコンソメスープ ハーブ風味
- ・サーモンのロースト ブロッコリーのクリーミーリゾット トマトバターソース
- ・ビーフサーロインのグリル ウォールナッツ風味 季節野菜のウォームサラダ ナチュラルエッセンス
- ・シャンパンムースとシトラスゼリー
- ・パン・コーヒー

SHOP INFORMATION

RESTAURANT & BAR

グランカフェ



浦安で過ごす1日の始まりや終わりには、レストラン「グランカフェ」でエネルギーを補給しませんか。朝食、昼食、夕食のいずれのお時間でも美食を満喫していただけます。光がたっぷり差し込む明るい空間で、美しい庭園の眺めをお楽しみいただけます。



エグゼクティブシェフ 竹内 浩

BENTO MENU お弁当メニュー

大人数の観戦時、幹事様から 大好評のお弁当メニュー。3種類の中からお選びください。



特製弁当 ¥8,000

※価格は税込です
※4名様以上のご予約にて承ります



特製弁当 ¥4,500

※価格は税込です
※4名様以上のご予約にて承ります



特製弁当 ¥6,000

※価格は税込です
※4名様以上のご予約にて承ります

ご予約制

こちらのお弁当はご利用の
5営業日前(土・日・祝日は含みません)
までにお申し込みください。

〈お弁当の内容〉

特製弁当 ¥8,000

- ・ポークロインの冷しゃぶと水菜と三つ葉のサラダ 胡麻ドレッシング
- ・ブラックペッパー風味のマグロのマリネ アボカドガカモーレと彩りツマサラダ
- ・点心
- ・ロブスターのぶぶあられ揚げ 和風タルタルソース
- ・真鯛のホアレ 柚子胡椒風味の小松菜 クーリー トマトコンフィと白舞茸のフリット
- ・国産牛サーロインのすき焼き風
- ・五目御飯 香の物

特製弁当 ¥6,000

- ・ポークロインの冷しゃぶと水菜と三つ葉のサラダ 胡麻ドレッシング
- ・点心
- ・フライドチキン・ソーセージとフライドポテト
- ・サーモンの柑橘風味照焼き仕立て 真鯛の塩焼き 季節の野菜
- ・牛肉のステーキ 和風ソース キノコのソテー添え
- ・五目御飯 香の物

特製弁当 ¥4,500

- ・シーザーサラダ イタリアンソーセージとスモークサーモン
- ・点心
- ・フライドチキン・ソーセージとフライドポテト
- ・真鯛のホアレ トマトソース グリーンベジタブルのペペロンチーノ添え
- ・ポークのグリル マスタードソース キノコのソテー添え
- ・五目御飯 香の物

※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

PARTY MENU

パーティーメニュー



前菜からメイン料理まで各国のテイストをふんだんに取り入れた、
シェラトンらしいインターナショナルなパーティーメニューをお楽しみください。

ご予約制

パーティーメニューと
アニバーサリーケーキはご利用の
5営業日前(土・日・祝日は含みません)
までにお申し込みください。

パーティーメニュー

- 1セット ¥ 30,000 (6名様分)
- 2セット ¥ 60,000 (12名様分)
- 3セット ¥ 90,000 (18名様分)

※価格は税込です

MENU

- ・ スモークサーモン、トマト、アボカド、
カッテージチーズのサラダ レモンドレッシング
- ・ マグロのマリネと彩野菜のクリュディテ
ブラックペッパー風味 バルサミコドレッシング
- ・ ローストポークサラダ リーフレタス、コーン、
ミックスビーンズ スパイシーシーザードレッシング
- ・ ペンネ カニとグリーンベジタブルのペペロンチーノ
- ・ ピッツァ
- ・ 真鯛のロースト ゴマとコチュジャン風味
ナムル風味のウォームサラダ添え
- ・ サーモンのロースト ブロッコリーのクリーミーリゾット
トマトバターソース
- ・ 鶏のガーリックパルメザンロースト
サバユソソースとベジタブルリボンと共に
- ・ ポークのロースト グリーンペッパーソース オレンジ風味の
パンパキンマッシュと季節の野菜添え

ANNIVERSARY
CAKE

アニバーサリーケーキ

¥ 5,500 ※価格は税込です



5号サイズ【目安：2~4名様分】

メッセージプレート(25文字以内)のご用意ができます。
ご予約時にご記入ください。

A LA CARTE MENU アラカルトメニュー

※ご利用日当日、お部屋のタブレット端末よりご注文いただけます
 ※ラストオーダーは7回中にお伺いいたします
 ※表示価格は全て税込価格です
 ※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

アペタイザー & サラダ



枝豆 ¥ 800

野球観戦には欠かせない枝豆をせいろに入れて。



揚げたこ焼き ¥ 800

表面はカリッと、中はフワッと、シェアしやすいたこ焼き。



シーザーサラダ ¥ 1,500

ベーコンビッツ / パルメザンチーズ / クルトン
 契約農家直送の野菜を特製ドレッシングとともに。



BBQスペアリブ ¥ 2,800

ホロッと崩れる限界まで蒸し焼きに、表面は炙って香ばしく。



フライドポテト ¥ 800

カリッと揚がった食感がたまらない、おつまみの定番。



ローデットフライドポテト ¥ 1,500

スパイシービーフチリ / メルトチーズソース
 カリッと揚げたてをビーフマトソース&とろけるチーズで。



コールドミート & チーズプレート ¥ 2,800

グリッシーニとソルトクラッカー
 キリッと冷えたワインのお供に。



フライドチキン ¥ 1,600

クリスピー & スパイシー
 衣のフレーバーと食感が異なる組み合わせ。



点心4種盛 ¥ 1,200

肉シュウマイ / チャーシューまん / 翡翠餃子 / 錦糸シュウマイ
 ちょっとずついろいろ食べたい方にピッタリ!



串焼き盛 ¥ 2,800

鶏もも / 手羽先 / 牛カルビ
 それぞれ味付けも異なる3種の串焼き盛り合わせ。



ソーセージ盛 ¥ 2,800

冷たいビールに相性ピッタリ! 焼きたてをどうぞ。

A LA CARTE MENU アラカルトメニュー

※ご利用日当日、お部屋のタブレット端末よりご注文いただけます
 ※ラストオーダーは7回中にお伺いいたします
 ※表示価格は全て税込価格です
 ※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

パスタ & ピッツァ



茄子とキノコの和風スパゲッティ ¥1,800

柚子と大葉の香りオイル
 しょうゆが香る和風だし。別添えのオイルで味の変化も楽しめます。



ピッツァ マルゲリータ ¥1,600

トマト / モzzarella / バジル
 たっぶりモzzarellaチーズの定番メニュー!



ピッツァ ミート ¥1,600

ポロネーゼ / ソーセージ / モzzarella
 大人数での観戦にシェアしやすいおすすめのメニュー。

ヌードル & ライス



海鮮塩焼きそば ¥1,800

シュリンプ / イカ / ミニ帆立 / 野菜 / シーソース
 海老や帆立貝など海鮮たっぷり、コクの秘密はオイスターソース。



担々麺 ¥1,600

スパイシー胡麻スープ / 肉味噌
 ピリ辛の担々麺はメのお食事におすすめです。



盛そばと天ぷら ¥1,600

エビ天、野菜天
 お客様からのご要望により、待望のおそばをご用意しました。



ナシゴレン インドネシア風フライドライス ¥1,600

目玉焼き / チキンサテーとシュリンプクラッカー
 ジャカルタシェラトン料理長のレシピによるソースで本場の味を再現。



ビーフサーロインのステーキ丼 ¥3,200

お肉もご飯もしっかりボリュームのある、人気No.1メニュー!

A LA CARTE MENU アラカルトメニュー

※ご利用日当日、お部屋のタブレット端末よりご注文いただけます
 ※ラストオーダーは7回中にお伺いいたします
 ※表示価格は全て税込価格です
 ※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

ドライスナック



画像はイメージです

ドライスナック ¥1,200

ミニサラミ / じゃこ煎餅 / わさび豆 / 品川巻き / 柿ピー
 個包装なので大人数でも配りやすい。



ミックスナッツ & ポテトチップス ¥1,400

パーティー観戦のお供にどうぞ。



ナチョス ¥1,400

スパイシービーフチリ / メルトチーズソース
 いつもとちがう変化球おつまみ。

KIDS PLATE



キッズプレート ¥2,800

- ・フライドポテト
- ・フライドチキン
- ・骨付きソーセージ
- ・エビフライ タルタルソース
- ・揚げたこ焼き
- ・ピッツァ
- ・シューマイ
- ・叉焼マン
- ・枝豆
- ・ケチャップピラフ
- ・チュロスとブラウニーのパフェ

お子様も大満足のボリューム！うれしいパフェつき★

スイーツ



アイスバーガー ¥600

ソフトクッキー / キャラメルナッツスガー
 キャラメルスガーのアイスにナッツとチョコチップが食感のアクセント。



ティラミスパルフェ ¥1,400

コーヒームース / クランブルクッキー / イタリアンクリームシャンティ
 マスカルポーネたっぷりのオリジナルティラミスをパルフェ仕立てに。



チュロスパフェ ¥1,400

ブラウニー / 生クリーム / チョコレートソース / フルーツコンポート
 4層のフレーバーが織りなすパフェにチュロスを添えて。

DRINK MENU

ドリンクメニュー

※ご利用日当日、お部屋のタブレット端末よりご注文いただけます
 ※ラストオーダーは7回中にお伺いいたします
 ※表示価格は全て税込価格です
 ※天候や仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます

Alcohol

アルコール

Beer・Draft

ドラフトビール

キリン 一番搾り	¥950
アサヒ スーパードライ	¥950
サッポロ 黒ラベル	¥950
ノンアルコールビール	¥800

Whiskey (Single)

ウイスキー (グラス)

ジョニーウォーカー 12年	¥1,200
メーカーズマーク	¥1,200
オールド パー 12年	¥1,800

※ストレート、ロック、ソーダ、水割り、お湯割り

High-ball

ハイボール

ハイボール	¥800
ヨークハイボール	¥800
ジンジャーハイボール	¥800

Japanese Sake

日本酒

熱燗 (1合)	¥900
冷酒 (300ml)	¥1,800
南部美人 特別純米 (720ml)	¥6,000

Shochu

焼酎 (グラス)

匠磨 (甲類)	¥800
白水 蔵酵母 (麦 熊本)	¥900
本格芋焼酎 幻の露 (芋 鹿児島)	¥900

※ストレート、ロック、ソーダ、水割り、お湯割り

Prum Wine

梅酒

熟成濃厚梅酒 白加賀	¥950
------------	------

※ストレート、ロック、ソーダ、水割り

Sour

サワー

レモンサワー	¥800
グレープフルーツサワー	¥800
ウーロンハイ	¥800
緑茶ハイ	¥800

Cocktail

カクテル

カシス	¥900
ピーチ	¥900

※ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン

Champagne

シャンパーニュ (ボトル)

ヴァーヴクリコ イエローラベル プリュット	¥19,000
モエ エ シャンドン プリュット モエ アンベリアル	¥17,000

Sparkling Wine

スパークリングワイン (ボトル)

シャンドン プリュット	¥8,000
-------------	--------

White Wine

白ワイン

グラスワイン	¥800
--------	------

白ワイン (ボトル)

ロバートモンダヴィ ウッドブリッジ シャルドネ (アメリカ)	¥5,000
カリテラ・トリビュート・シャルドネ (チリ)	¥7,000
マトゥア リージョナル ソーヴィニヨン・ブラン マルボロ (アルゼンチン)	¥9,000
シャブリ・ラ・シャンフル (フランス)	¥14,000

Red Wine

赤ワイン

グラスワイン	¥800
--------	------

赤ワイン (ボトル)

ロバートモンダヴィ ウッドブリッジ カベルネ ソーヴィニヨン (アメリカ)	¥5,000
ファウンダース・エステート メルロー (アメリカ)	¥7,000
マトゥア リージョナル ピノ・ノワール マルボロ (アルゼンチン)	¥9,000
クローズ・エルミタージュ ルージュレ メゾニエ ビオ (フランス)	¥14,000
シャトー・メルシャン 梔子メルロー (日本)	¥20,000

Soft Drink

ソフトドリンク

コカ・コーラ	¥550
ジンジャーエール	¥550
メロンソーダ	¥550
スプライト	¥550
オレンジジュース	¥550
グレープフルーツジュース	¥550
カルピス	¥550
ウーロン茶 (アイス/ホット)	¥550
緑茶 (アイス)	¥550
ペリエ	¥550
ミネラルウォーター	¥400
コーヒー (アイス/ホット)	¥550
紅茶 (アイス/ホット)	¥550



20歳未満のお客様、車両等を運転される方への酒類の販売はお断りいたします。

GIFT MENU

お土産のご案内



商談や接待の観戦後のお土産に、ホテルメイドの美味しい手土産はいかがでしょう。



※画像はイメージです

フィナンシェ (8個入り) ¥1,500



パウンドケーキ フルーツ ¥2,000
直径約12cm【目安：4~6名様分】



パウンドケーキ チョコレート ¥2,000
直径約12cm【目安：4~6名様分】

SHOP INFORMATION

CAFE TOASTINA

カフェトスティーナ



ベーカリー & ペストリーシェフ 松本 猪武起

ご予約制

こちらのお土産はご利用の5営業日前(土・日・祝日は含まれません)までにお申し込みください。

※表示価格は全て税込価格です。
※フィナンシェは1日の生産個数に限りがございます。
※フィナンシェは1日の上限数を超えるご予約を頂戴した場合、マリンス・インフォメーション・センターよりお客様へご連絡をさせていただきます。あらかじめご了承ください。

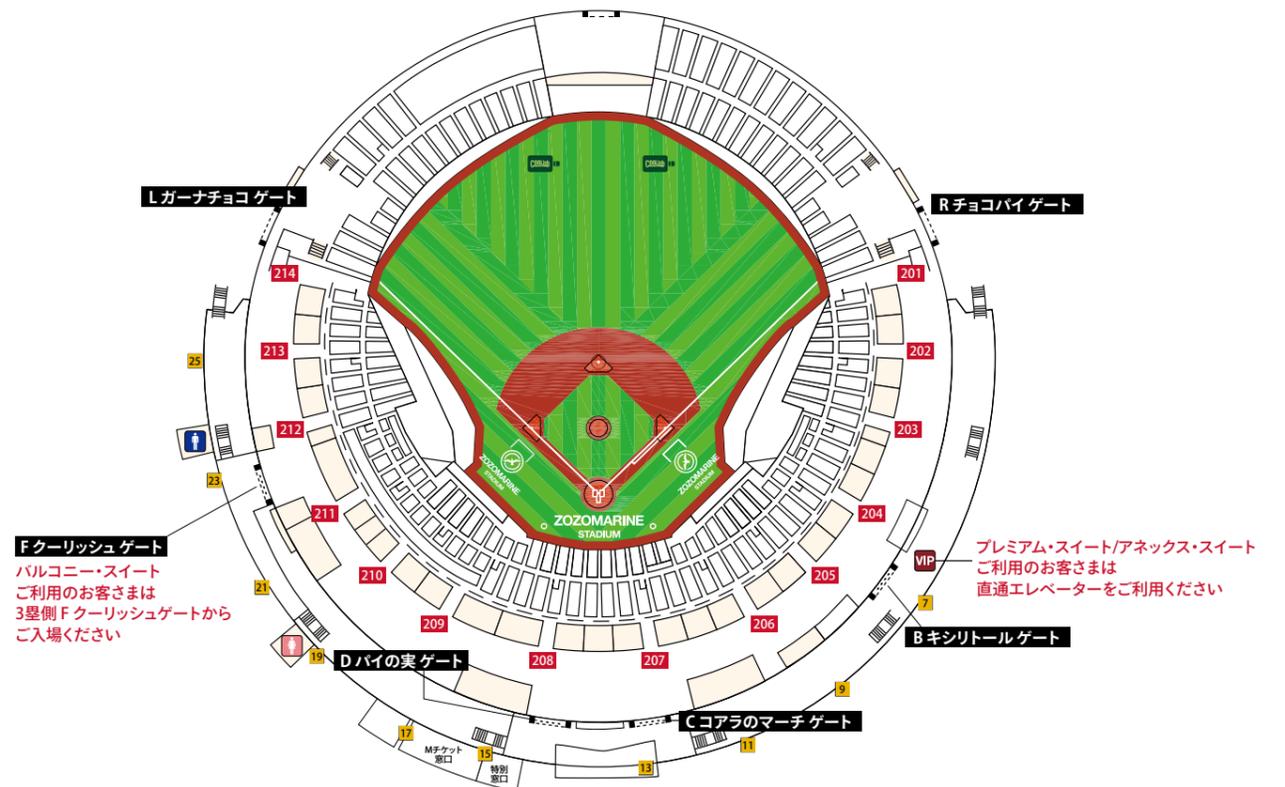
専用駐車場のご案内

ご利用日は専用駐車場をご利用いただけます。
チケットに同封されている駐車券を、駐車場ご入場の際に係員にご提示ください。



← JR海浜幕張駅方面からお越しの場合、球場正面信号を右折してAからご入場ください。
← 船橋方面からお越しの場合、球場正面信号BをUターンしてAからご入場ください。
いずれも エリアにお停めいただけます。

入場口のご案内



F クーリッシュゲート
バルコニー・スイート
ご利用のお客さまは
3塁側Fクーリッシュゲートから
ご入場ください

プレミアム・スイート/アネックス・スイート
ご利用のお客さまは
直通エレベーターをご利用ください

MARINES DREAM SUITE ご予約方法

お部屋の利用予約方法

皆さまをお迎えしスムーズにご案内ができるよう、観戦日が決まりましたら前日までにお部屋の利用予約をお願いします。
ご利用になる試合日のチケット裏面に記載のある利用予約受付URLをご覧ください。



①各お部屋の利用予約トップページ
※画像はイメージです(2023年シーズン版)

②ご利用になる試合日のチケット表紙に記載されている「部屋利用予約コード」(数字13桁)をご入力ください



お部屋の利用予約方法



③試合日、お部屋番号、利用契約社名をご確認ください

④必要事項をご入力ください

お料理の事前予約方法



⑤お料理のご予約は、ご利用日の5営業日前(土・日・祝日は含みません)までとなります

※コースメニューおよびお弁当の予約は4名様より承ります
※バルコニー・スイート、アネックス・スイートはコースの予約はできません

お支払い方法



⑥当日のお支払い方法を選択してください。
現金・クレジットカード・請求書支払いからお選びください

※クレジットカードによる支払いは、ダイナースクラブカードはご利用できません
※請求書発行による後日支払いは、お部屋ご契約企業様ならびに千葉ロッテマリーンズオフィシャルスポンサー様のみにらせて頂きます

ご利用における注意事項

- ・マリンス・ドリーム・スイート(お部屋、ラウンジ、通路含む)内への飲食物(場外およびコンコースで販売されるものも含む)、アルコール飲料、クーラーボックス、危険物等のお持ち込みは固くお断りします。
- ・営利目的としたチケットの転売は、いかなる場合でも固くお断りします。

Marines