



Sheraton

2014年8月5日

地元・神奈川に、ご愛顧いただいているみなさまに、長年の感謝の気持ちを込めて

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 開業 16 周年記念フェア

『横浜ベイシェラトン誕生祭 ～ありがとう かながわ～』開催

2014年9月1日(月)～10月31日(金)

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、9月24日(水)に迎える開業16周年を記念して、「横浜ベイシェラトン誕生祭～ありがとう かながわ～」フェアを9月1日(月)より10月31日(金)まで開催します。本フェアでは、ホテル内のレストランなど6店舗にて、神奈川県に縁のあるメニューをご提供します。神奈川県産の最高級和牛肉「横濱ビーフ」、神奈川県・三浦市の三崎漁港から直送される「三崎直送鮪」、湘南・辻堂の「湘南中野養蜂園のハチミツ」などの神奈川県産食材を使用したメニューや、シーフードドリア・スパゲティナポリタンなどの横浜発祥の洋食メニューなど、山海の幸に恵まれた神奈川、港町・横浜ならではの味覚をお楽しみいただけます。

■オールデイブッフェ「コンパス」

『ありがとう かながわフェア』

「コンパス」では、横浜発祥のシーフードドリア・スパゲティナポリタンをはじめ、ハンバーグ・クリームコロッケ・ビーフカレーなど、人気の洋食メニューをラインナップしたブッフェをご提供します。さらに、三崎直送鮪を使ったオードブル、湘南中野養蜂園のみかん蜂蜜入りのデザートなど、神奈川県産食材を使ったお料理も多数ご用意します。

会場： オールデイブッフェ「コンパス」(2F)
期間： 2014年9月1日(月)～10月31日(金)
時間・料金： [ランチブッフェ]
大人：¥3,300、シニア：¥3,000、子供：¥1,600
月～金曜日： 11:30～15:20
土・日曜日・祝日： 11:30～15:30
[ディナーブッフェ]
大人：¥4,350、シニア：¥4,000、子供：¥2,100
月～金曜日： 17:30～21:30
土曜： 17:00～21:30、日曜日・祝日： 17:00～21:20
※上記料金は、消費税込。サービス料なし。
※全席1時間50分(110分制)



《9月の主なメニュー内容》

冷製メニュー／三崎直送鮪と魚介のタルタル、神奈川県産野菜のサラダバー、
パテドカンパーニュ 神奈川県産みかんジュレ添え
温製メニュー／横浜発祥シーフードドリア、スパゲティナポリタン(ランチ)、
神奈川県やまゆりポークの鉄板焼き 百合の芽添え グリーンマスタードソース(ディナー)
デザート、他／葡萄パンナと横浜サイダーゼリー、湘南中野養蜂園のみかん蜂蜜入りレモンムース
三崎直送鮪を使った握り寿司(ディナー)
横浜醤油とんこつラーメン
など、約50種

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 t-045 411 1111 f-045 411 1343

URL: <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB: <https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

■ペストリーショップ「ドーレ」

9月：神奈川県産のみかん蜂蜜を使用した『みかん蜜ロールケーキ』

10月：横浜サイダーのゼリーを使用した『Cider (シードル)』

自家製天然酵母を使用し小麦本来のおいしさを生かしたパンや焼菓子・生菓子などを販売する「ドーレ」では、神奈川県産および神奈川発祥の食材を使用したケーキをご用意します。

会場：ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)

営業時間：10:00～20:00

販売期間：2014年9月1日(月)～30日(火) / 「みかん蜜ロールケーキ」
2014年10月1日(水)～31日(金) / 「Cider (シードル)」

9月のケーキ「みかん蜜ロールケーキ」¥1,500(税込) **1日限定10台**

みかんの花の爽やかな香りがする神奈川県・湘南中野養蜂園のみかん蜂蜜とクリームチーズを合わせたクリームと、甘酸っぱい甘夏が入ったロールケーキです。デコレーションに蜂の巣をイメージしたココアとプレーンのクッキーを添えました。

●コーディネーター：下田一磨

10月のケーキ「Cider (シードル)」¥1,500(税込) **1日限定10台**

サイダー発祥の地・横浜のご当地サイダー「横浜サイダー」のゼリーを使ったケーキです。「横浜サイダー」ゼリー入りバニラ風味のパルフェムースと、バターをたっぷり使ったスポンジケーキの間に、甘酸っぱいリンゴとラズベリーのジャムを入れました。「横浜サイダー」ゼリーの口当たりと、アクセントのリンゴのジャムのハーモニーをお楽しみください。

●コーディネーター：岡沙織



上：みかん蜜ロールケーキ
下：Cider (シードル)

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」

『シェフ厳選スペシャルディナー』

当ホテル最上階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、上質な味わいと風味豊かな「横浜ビーフ」のフィレ肉のポワレをメインに、フランス シャラン産の鴨肉とフォアグラのミルフィーユ、鮑の柔らか煮とセロリのスープなど全8品の「食の秋」にふさわしい食材を織り込んだディナーコースをご用意します。

会場：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

期間：2014年9月1日(月)～10月31日(金)

時間：【ランチタイム】 11:30～14:30 (LO)

【ティータイム】 14:30～17:30 (LO)

【ディナータイム】 平日： 17:30～21:00 (LO)

土日祝： 17:30～20:00 (LO)

【カクテルタイム】 月～土曜日： 17:30～24:00

料金：¥19,980

※記載のサービス料10%込み表示価格に別途消費税を加算します。



《主なメニュー内容》

温かいウニのフラン タラバ蟹と共に、
シャラン産鴨の胸肉とフォアグラのミルフィーユ 鴨のジュを加えたビーツのピューレをソースに、
伊勢海老の霜降り仕立て フルーツトマトとシェリーヴィネガーの香り、
鮑の柔らか煮 鮑風味のセロリのスープ、モエ・エ・シャンドン・ロゼのグラニテ、
横浜ビーフ フィレ肉のポワレ ソースペリグー トリュフ入りリゾットと松茸を添えて、
フロマージュブラッターサービス、マスクメロンと季節のフルーツ 季節のアントルメと共に

■日本料理「木の花」

『寿司・天ぷら・牛肉会席「贅沢三昧」』

日本料理「木の花」では、寿司・天ぷら・「横濱ビーフ」を使った牛肉料理・季節のお料理「松茸の土瓶蒸し」など、季節の味覚を一度にお楽しみいただける特別会席「贅沢三昧」をご用意します。お料理に合うお酒として、茅ヶ崎「熊澤酒造」・足柄上郡山北町「丹沢山」などの神奈川県産日本酒や横浜で採れたサツマイモを使った焼酎「一里山」「みんなの氣力」など多数の地酒もご用意。目の前で揚げる出来立ての天ぷらをお召し上がりいただける「天ぷらカウンター」の貸切プラン」もありますので、ご家族・ご親戚の集まりなどにご利用ください。

会場： 日本料理「木の花」 (8F)
期間： 2014年8月29日(金)～10月30日(木)
時間： 【ランチタイム】

月～金曜日： 11:30～14:30 (LO)

土・日曜日・祝日： 11:30～15:30 (LO)

【ディナータイム】

月～土曜日： 17:30～21:00 (LO)

日曜日・祝日： 17:30～20:30 (LO)

料金： ¥14,300

※記載のサービス料 10%込み表示価格に別途消費税を加算します。

※天ぷらカウンター貸切りは、4名様以上・3日前までの要予約にて承ります。貸切りの際、室料を別途頂戴いたします。(1組：昼 ¥3,300、夜¥5,500)



■鉄板焼「さがみ」

『珠玉の食彩ディナー“極味” (きわみ) 』

当ホテル最上階の鉄板焼「さがみ」では、松茸・鮑・キャビア・フォアグラなどの高級食材や神奈川県産の最高級牛肉「横濱ビーフ」のフィレ・サーロインを一度にお楽しみいただけるコースをご用意します。

会場： 鉄板焼「さがみ」 (28F)
期間： 2014年9月1日(月)～12月31日(水)
時間： 17:30～21:00 (LO)
料金： ¥36,300

※記載のサービス料 10%込み表示価格に別途消費税を加算します。

《主なメニュー内容》

フォアグラのソテー、松茸のコンソメスープ、
タラバガニ、鮑、ロブスター1/2のソテー、
極上“横濱ビーフ”のフィレ (50g) ・サーロイン (50g) など



■バー「ベイ・ウエスト」

横浜発祥カクテル現代版 『Old HAMA Time』

英国スタイルのトラディショナルなバー「ベイ・ウエスト」では、横浜発祥のカクテル「YOKOHAMA」を現代風アレンジした「Old HAMA Time」をご用意します。ウイスキーとウォッカの中間の特徴を併せ持つボルス ジュネヴァとフレッシュのザクロを使った、爽やかな酸味がクセになるカクテルです。

会場： バー「ベイ・ウエスト」 (3F)
期間： 2014年9月1日(月)～10月31日(金)
時間： [カクテルタイム]
平日・土曜日： 17:00～23:30
日・祝： 17:00～22:30

料金： ￥2,200

※記載のサービス料 10%込み表示価格に別途消費税を加算します。



【ご予約・お問合せ】 045-411-1124 (レストラン総合案内) (10:00～18:00)

※土日祝を除く

シェラトンホテル&リゾートについて

世界 70 カ国 400 を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60 億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に 50 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100 カ国で 1,200 のホテルを展開し、総従業員数 15 万 4 千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セント レジス(St. Regis)、ラグジュアリー コレクション(The Luxury Collection)、W、ウェスティン(Westin)、ル メリディアン(Le Méridien)、シェラトン(Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト(特典除外日)なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッド バケーション オーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は www.starwoodhotels.com および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。