



Sheraton

2015年6月1日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「Happy Canada Day! 2015 カナダフードフェア」開催
～活きオマール海老、サーモン、メープルシロップなど、
カナダ産食材の魅力満載～

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、7月1日（水）から7月31日（金）まで「Happy Canada Day! 2015 カナダフードフェア」を開催いたします。

本フェアは、横浜市とバンクーバー市の姉妹都市提携 50周年を迎える本年、7月1日のカナダデー*1を祝して開催するもので、館内のレストラン及びラウンジで、オマール海老やサーモン、メープルシロップなど、豊かな風土に育まれた魅力たっぷりのカナダの食材を使ったメニューをご用意いたします。

特にオマール海老は、1尾ごとに丁寧に梱包して活きたまま輸入された新鮮な海老を最高の状態でご提供いたします。スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、お客様の目の前でスモークする“カナダ産オマール海老の瞬間スモーク メープルシロップとシトロネル風味”を、鉄板焼「さがみ」では、豪快に焼き上げたオマール海老に、オマール海老のコライユ（ミソ）とブルーベリーのソース、4種のハーブを米粉の生地とメープルシロップで作ったチュイールに包んだ繊細な付け合わせと一緒に召し上がりいただく“カナダ産オマール海老のソテーにブルーベリーソース ヴィネグレットのエルブを添えて”などをご用意いたします。



写真左：カナダ産オマール海老の瞬間スモーク メープルシロップとシトロネル風味（ベイ・ビュー）

写真右：カナダ産オマール海老のソテーにブルーベリーソース ヴィネグレットのエルブを添えて（さがみ）

*1 カナダデー

1867年7月1日に英議会在が制定した英領北アメリカ法によって、カナダにあった植民地を統一して英連邦の一員として自治領カナダ政府を成立したことを記念する日。

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>

Happy Canada Day! 2015 カナダフードフェア 実施概要

名称： Happy Canada Day! 2015 カナダフードフェア
開催期間：2015年7月1日（水）～ 7月31日（金）

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)】

■モダンフレンチディナー 『港』コース

最上階から煌めく夜景と、エンターティナーの生演奏がお楽しみいただける「ベイ・ビュー」のモダンフレンチディナー『港』コースでは、「カナダフードフェア」メニューとして、カナダ産オマール海老を、メープルシロップを加えたブルーブランソースと、オマール海老を使ったアメリカヌソースでお召しあがりいただくメニューをご用意いたします。

食欲をそそる華やかな盛り付けと、より一層美味しさを増すパフォーマンスとともに全8品をお楽しみいただけます。

時 間： 平日 17:30～21:00（ラストオーダー） / 土日祝 17:30～20:00（ラストオーダー）

料 金： 『港』 ¥14,300 （サービス料込、消費税別）

メニュー内容：

- ・アミューズ3種
- ・サーモンのマリネと野菜のミルフィーユ
カニとレタスのカネロニ仕立て キャビア添え
- ・フォアグラのフラン ジャルディニエール風
- ・カナダ産オマール海老の瞬間スモーク
メープルシロップとシトロネル風味
- ・グラニテ
- ・黒毛和牛サーロインのグリエ
エシャロットコンフィとソースピカントと共に
- ・柑橘とシャンパンのジュレ バジルのマリアーージュ
- ・季節のガトー プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー



※写真はイメージ

※同期間、『港』の他、『海』（¥8,800）や『風』（¥12,100）などのフレンチディナーコースも
ご用意いたします。（料金は、サービス料込、消費税別）

■エレガンスランチ

エレガンス ランチでは、7月のおすすめメニューとして、オマール海老の濃厚なソースとともに、カナダ産オマール海老を存分にご堪能いただける“カナダ産オマール海老のポワレ ジュドオマールの焦がしバター風味”をご用意いたします。

時 間： 11:30～14:30（ラストオーダー）

料 金： 平日 ¥3,960 / 土日祝 ¥4,510 （サービス料込、消費税別）

メニュー：

- ・生ハムと季節野菜のサラダ仕立て バルサミコドレッシング
- ・ビシソワーズとコンソメのパリソワール仕立て
- ・サーモンのグリエ ベアルネーズソースと赤ワインソース
- ・ヤマユリポークのバラ肉の黒コショウ煮 シェリービネガー風味の和わソース
または、フランス産鴨モモ肉のコンフィ デュカスパイスソース

<アップグレードメニュー>

- ・カナダ産オマール海老のポワレ ジュドオマールの焦がしバター風味 （+¥3,080）
- ・国産牛サーロインのグリエ レフォルワサビソース （+¥1,870）

<土日限定ワゴンデザート>

- ・白桃とフランボワーズのテリーヌ お好きなアイスクリームを添えて

【鉄板焼「さがみ」 (28F)】

シェフ自慢の極上和牛をメインに、旬の魚介や野菜を堪能いただける季節感溢れるコースをご提供する「さがみ」では、旬の魚介にカナダ産オマール海老を使用した“カナダ産オマール海老のソテーにブルーベリーソース ヴィネグレットのエルブを添えて”をご用意いたします。カナダ産オマール海老を豪快に焼き上げ、カナダ産ブルーベリーとオマール海老のコライユ（ミソ）、帆立貝柱を和えたソースに、4種のハーブを米粉の生地とメープルシロップで作ったチュイールに包んだものを添えてご提供いたします。

また7月のメインのお肉は、肉質のきめ細やかさと柔らかさ、豊かな風味が特徴の極上霜降り和牛「常陸牛」を使用します。

時間：17:30～21:00

料金：¥17,600（サービス料込、消費税別）

メニュー：

- ・先付 ・前菜盛り合わせ ・本日のスープ ・サラダ
- ・カナダ産オマール海老のソテーにブルーベリーソース
ヴィネグレットのエルブを添えて
- ・焼き野菜
- ・極上和牛「常陸牛」（100g）フィレまたはサーロイン
- ・御飯 ・味噌椀 ・香の物 ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶



※写真はイメージ

【オールデイブッフェ「コンパス」 (2F)】

バリエーション豊富なブッフェメニューをご提供する「コンパス」では、メープルシュークリームのカービングサービス、カナダ産サーモンのデュカスパイスソース、カルガリー発祥のジンジャービールなど「カナダフードフェア」にちなんだメニューをご用意します。その他、ランチには牛肉の鉄板焼きカレー、ディナーには牛サーロインの鉄板焼きなどの魅力溢れるパフォーマンスメニューも7月限定メニューとしてをご用意いたします。

時間：ランチ 11:30～15:20 / 土日祝11:30～15:30

ディナー 17:30～21:30 / 土 17:00～21:30 / 日祝 17:00～21:20

料金：（消費税込、サービス料別、7月1日（水）より下記料金に変更いたします。）

<ランチブッフェ>

平日	大人	¥3,500	/シニア（60歳以上）	¥3,000	/子ども（4～12歳）	¥1,600
土日祝	大人	¥3,900	/シニア（60歳以上）	¥3,300	/子ども（4～12歳）	¥1,800

<ディナーブッフェ>

平日	大人	¥4,300	/シニア（60歳以上）	¥4,000	/子ども（4～12歳）	¥2,100
土日祝	大人	¥4,900	/シニア（60歳以上）	¥4,500	/子ども（4～12歳）	¥2,400

※仕入れ状況により、一部料理内容の変更、また内容・盛り付け等が変わる場合がございますので予めご了承ください。

※ブッフェのご利用は1時間50分制とさせていただきます。

主なメニュー：

<パフォーマンスメニュー>

【ランチ】 牛肉の鉄板焼きカレー、焼き立てワッフルをメープルシロップで

【ディナー】 牛サーロインの鉄板焼き、メープルシュークリーム カービングサービス

<主なメニュー ランチ・ディナー共通>

- ・牛タンの塩漬け カナダ産アイスワインのゼリー寄せ
- ・カナダ産ホッキ貝とコールラビのペンネサラダ
- ・カルガリー発祥のジンジャービーフ
- ・カナダ産サーモンのデュカスパイスソース
- ・温野菜とケベック州発祥プーティン など



※写真はイメージ

【ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)】

■アフタヌーンティーセット

ティーラウンジで人気のアフタヌーンティーセット。3段のケーキスタンドは、和・洋・中のスイーツをはじめ、サンドウィッチやスコーン、キッシュなど充実した内容でご用意いたしております。7月は、「カナダフードフェア」にちなんだ、メープルシロップを使ったスイーツを各種ご用意いたします。コーヒーまたは紅茶（お一人様 2pot）とともに楽しみいただけます。

時 間：11:30～21:00

料 金：¥3,240 （サービス料込、消費税別）

- 内容：1段目
- ・メープルロールケーキ
 - ・メープルムース
 - ・メープルシュークリーム
 - ・白玉あずき抹茶ゼリー
- 2段目
- ・メープルスコーン
 - ・スモークサーモンとクリームチーズのクロワッサン
 - ・フルーツのコンポート
- 3段目
- ・サンドウィッチ
 - ・キッシュ
 - ・生ハムグリッシーニ
 - ・ラタトゥイユ



※写真はイメージ

※仕入の状況により一部料理内容の変更、または内容・盛り付けなどが変わる場合がございます。

【ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)】

ペストリーショップ「ドーレ」では、「カナダフードフェア」にちなみ、カナダ産の食材を使用したオリジナルメニューをご用意いたします。

■サントノーレ

小さなシュークリームが並ぶ、フランスの伝統菓子「サントノーレ」です。

カナダの名産である“メープルシロップ”と、モカクリームを合わせシューに入れ、パイ生地の上には、甘酸っぱい自家製ブルーベリージャムを乗せました。濃厚なメープルシロップの風味と軽めの食感がお楽しみいただけます。

料金： ¥1,500 （税込）

■スモークサーモンとクリームチーズのクロワッサン

シェラトン自慢のクロワッサンに、カナダ産スモークサーモンとクリームチーズを入れました。サーモンの風味と、まろやかなクリームチーズが相性抜群です。

料金： ¥184 （税込）

■メープルスコーン

アフタヌーンティーに欠かせない「スコーン」。メープルシュガーを使用した、香り高いスコーンです。

料金： ¥184 （税込）

■ルミエール ※本商品は、8月中の販売となります。

カナダ・ケベック州のメープルシュガーを使用したダックワーズにクリームチーズをサンド。食感のアクセントにメープルクラランチを入れました。その上に乗せた白ワインとパイナップルのムースと、パッションフルーツのクリームで夏らしい爽やかな風味のケーキに仕上げました。

期間： 2015年8月1日（土）～8月31日（月）

料金： ¥1,400 （税込）

【バー「ベイ・ウエスト」 (3F)】

「ベイ・ウエスト」では、五大ウイスキーの一つで、ライ麦の香りが優しく漂う“カナディアンウイスキー”をベースに、カナダ特産のメープルシロップで柔らかな甘みと柔らかな香りをまとわせたカクテル「Canadian Collins（カナディアンコリンズ）」をご用意いたします。カナダドライジンジャーエールがさわやかなアクセントを演出します。

料金： ¥1,760（サービス料込、消費税別）



※写真はイメージ



※写真はイメージ

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~20:00)

※下記店舗は、直通電話もご利用いただけます。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 TEL:045-411-1147 (10:30~24:00)

鉄板焼「さがみ」 TEL:045-411-1147 (10:30~24:00)

オールデイブッフェ「コンパス」 TEL: 045-411-1143 (10:00~22:00)

ペストリーショップ「ドーレ」 TEL:045-411-1354 (10:00~20:00)

※店舗によっては、オンラインでも予約を承ります。

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国で 430 軒を超えるホテルを展開するシェラトンホテル&リゾートは、グローバル規模で 60 億ドルを費やしてブランドの再生プロジェクトを図り、更に 80 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバル規模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 軒を超えるホテルを展開し、総従業員数 18 万人以上を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイドが運営する最大規模かつ世界的にも認知度が高く、人と人とのつながりを大切にする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 Points by Sheraton®)、アロフト(Aloft®)、エレメント(Element®)、また最新のトリビュート・ポートフォリオ(Tribute Portfolio™)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、スターウッド バケーション オーナーシップを 2015 年末までに、独立子会社にすることを発表しました。詳細は www.starwoodhotels.com をご覧ください。

このリリースに関するお問い合わせ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ マーケティング部 広報担当：大川

okawa-m@ybsh.jp / TEL:045-411-1158 / FAX:045-411-1330

<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>

または、共同PR株式会社 佐々木・長瀬

yokohama-bay.pr@kyodo-pr.co.jp / TEL:03-3571-5238 / FAX:03-3571-5360