



Sheraton

2015年6月19日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
『糖質制限ランチ』をご提供

～美味しく健康を維持できる、低糖質メニュー～

<監修：北里研究所病院糖尿病センター長 山田 悟 医師>

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、ランチタイムのメニューにおいて、2015年6月29日（月）から、『糖質制限ランチ』（一週間前の要予約/¥5,500/サービス料込、消費税別）をご提供いたします。

当ホテルでは、北里研究所病院糖尿病センター長 山田悟医師からアドバイスをいただき、ご高齢のお客様や糖質を気にされるお客様にも楽しくお食事していただけるサービスが必要と考え、メニューの開発に取り組むこととなりました。

メニュー開発では、素材の持ち味を生かすことをモットーにフランス料理の良さを十分に味わっていただけるメニューを考案しました。素材や調味料の工夫はもちろん、低温真空調理^{*1}の採用などで、オードブルからメイン、デザートまで5品のメニュー全てを糖質制限したオリジナルレシピで調理し、日本の成人が、通常一食で約90g～100gの糖質を摂取するところ、約32gに抑えることができました。

当メニューは、糖質を気にされる方以外にも十分楽しんでいただけるメニューです。今後も、ご家族やお友達など、グループの皆様がご一緒に楽しくお食事いただけるようメニュー開発を続け、ディナーメニューにも展開していく予定です。

【北里研究所病院糖尿病センター長 山田悟医師 プロフィール】

北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長。

日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を上げていけるかを追求。糖質制限食に出会い、2012年に幻冬舎より初の糖質制限食レストランガイド「奇跡の美食レストラン」の企画から立ち上げ出版。2015年7月に同社より発行を予定している「ロカボバイブル」（ロカボ：ローカーボネイト）を出版にも携わっている。



「糖質制限エレガンスランチ」（イメージ）

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>

【糖質制限ランチ レシピのポイント】

- お肉は低温真空調理で調理し、最小限の調味料でも風味・旨味をキープした高タンパク質の良質メニューに仕上げました。
- 生クリームやバターの使用を極力抑え、通常の約 1/3 にまで糖質を削減しました。
- ふすま*2と最小限の強力粉で、風味や食感も通常と変わらず低糖質のパンを完成。
- 野菜を多く取り入れ、盛り付けも美しく食べごたえのあるメニューに仕上げました。

*1：低温真空調理とは

1979年にフランスで開発された調理法で、焼く・蒸す・煮るに次ぐ第4の調理法といわれる。生あるいは焼き目をつけるなどの下処理を施した食材と調味液をフィルム袋に入れて真空密封し、温度管理のできる器具で調理する。真空パック中で調理、調味が行われるため材料の風味や旨味を逃さず均一に調理することが可能である。真空にすることにより熱の伝導率が高まり、浸透圧により少ない量の調味液が均等に浸透する、低温で長時間加熱することにより肉類なども柔らかく仕上げることができます。

*2：ふすま

小麦を製粉する工程で排除される表皮及び胚芽部分。ふすまを材料としたパンは、通常より糖質・カロリーが大幅にカットされる。

『糖質制限エレガンスランチ』概要

■販売開始：2015年6月29日（月）～（一週間前の要予約）

■予約開始日：2015年6月22日（月）

■場 所：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」

■料 金： ¥5,500（サービス料込、消費税別）

■メニュー：

（オードブル）

サーモンマリネのショーフロワ仕立て 香味野菜と共に
Chaufroid of the salmon marinade with flavor vegetables

糖質 3.1g



（ポワソン）

魚介のパナシェ ジュドコキヤージュとルイユと共に
Panache of fishery products with jus de coquillage and rouille

糖質 5.8g



（ヴィアンド）

国産鶏モモ肉のフリカッセとムネ肉の茸とハーブのクルートと共に
Fricassee of the domestic chicken thigh with crouete of a mushroom
and herb of the breast

糖質 5.7g



(デザート)
ゴマのブランマンジェ バニラアイスクリームを添えて
Blanc-mange of sesame with vanilla ice cream

糖質 9.4g



(パン) ブランロール
Bran Roll

パン 2 個糖質 8.0g



※各メニューの糖質は、一皿に含まれる糖質量です。(ブランロール以外)
※コーヒー、紅茶はお砂糖を入れなければ糖質は 0g となります。

【ご予約・お問合せ】

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

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

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。