



Sheraton

2015年12月22日

## 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ バレンタイン情報

<チョコレート最新情報>

日本初！創立 133 年の伝統とのコラボレーション

オリジナルギフトBOX

ヴェイス ドーレ ショコラ アソートメント

「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」を販売

<限定メニュー>

レストランでバレンタイン特別メニューの販売

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2016年のバレンタインシーズンに合わせ、フランスの老舗ショコラブランド「Weiss」（ヴェイス）とのコラボレーションによる「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」（ヴェイス×ドーレ ショコラ アソートメント）の販売の他、期間限定ディナーメニューなどをご用意いたします。

「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」は、1882年にフランスで誕生した老舗ショコラブランド「Weiss」が、日本で初めて取り組まれたコラボレーション商品です。同社が日本で展開している21種類あるボンボンショコラから選りすぐりの7種類を組み合わせたギフトBOXを、パストリーショップ「ドーレ」で、2016年のバレンタインシーズンより販売いたします。また、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」の「バレンタイン ディナー」では、お土産に「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」（3個入り）をご用意いたします。



「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」（6個入り）

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>

## 「Weiss×DORER Chocolat Assortiment」概要

ペストリーショップ「ドーレ」では、フランスの老舗ショコラブランド「Weiss」とコラボレーションし、選りすぐりの「Weiss」のボンボンショコラを詰め合わせたオリジナルギフト BOX「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」を、2016年のバレンタインシーズンより販売いたします。

「Weiss」は、豆の焙煎からチョコレート製造のあらゆる工程を自社で管理するチョコレート工場としてフランスでも数少ない企業の一つです。厳選したカカオ豆、果物を用い、他の植物油を一切加えない純カカオバター100%のこだわりの味は濃厚ながらも後を引かない甘さで、つつい手が伸びる美味しさが各国で指示されています。日本にはまだリテールショップはなく、この度、当店から日本で初めてバレンタインチョコレートとして発売を開始いたします。

■販売開始：2016年2月1日（月）～

■料 金：3個入り ¥864 / 6個入り ¥1,728 （消費税込）

■販 売：ペストリーショップ「ドーレ」（B1F）

[3個入り]

- ・パレオールフォンダン **PALET OR NOIR**（\*）  
ガナッシュナチュールをブラックチョコレートでコーティングし、金箔をデコレーション。
- ・ロシェレ **ROCHER LAIT**  
バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをヌガティースの粒と共に、ミルクチョコレートでコーティング。
- ・カプリスレ **CAPPICE LAIT**（\*）  
バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをヌガティース片と共に、ミルクチョコレートでコーティング。

※（\*）の2種類は、6個入りにも詰められます。

[6個入り]

- ・カプリスブラン **CAPRICE BLANC**  
ローマ産ヘーゼルナッツ、ヌガティース入りプラリネをヌガティースの粒と共に、ミルクチョコレートでコーティング。
- ・カラクレ **CARAQUE LAIT**  
バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをローストアーモンドの粒と共にミルクチョコレートでコーティング。
- ・プラリネ・セサミ **PRALINE SESAME**  
バレンシア産アーモンド、ローマ産ヘーゼルナッツのプラリネをローストしたゴマの粒と共にミルクチョコレートでコーティング。
- ・ロシェフランボワーズ **ROCHER FRAMBOISE**  
フランボワーズの粒を散りばめたフランボワーズのガナッシュをブラックチョコレートでコーティング。

### ※WEISS社とは：

ヴェイス社は、1882年にフランス・アルザス出身のユージエヌ・ヴェイスがサンティエンヌという町に店を開いたのが始まり。チョコレートの命とも言える材料のカカオ豆（最高級品種「クリオロ」）は、味と香りのバランスを考え、最低3つの産地の豆をブレンドしている。そして、昔ながらのガスの機械を使い、カカオ豆を焦がすことなく、時間をかけてローストしています。手間を惜しまないヴェイスの伝統は、現在に至るまで脈々と受け継がれ、カカオの香り高く味の余韻が長い、最高のチョコレート製品を作り続けています。



「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」  
(3個入り)



「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」  
(6個入り)



Weiss社 ブランドイメージ

【その他のバレンタインメニュー】

## ■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、バレンタインの季節に向けて、女子力アップのための「バレンタイン限定女子会プラン」とカップル向けの「バレンタインディナー」をご用意いたします。

### ●バレンタイン限定女子会プラン

ホテル最上階からのきらめく夜景と生演奏、お料理とお飲み物の飲み放題を楽しめる「女子会プラン」にバレンタイン限定バージョンが登場です。ブッフエスタイルのお料理の目玉はシェフが目の前で切り分ける人気メニューの「ローストビーフ」。さらに、ピザやサンドイッチなどの軽食、更にフルーツ盛合せもテーブルへお届けします。お飲物には「特製サングリア」をはじめ、カクテル、生ビール、ワインなども飲み放題です。さらに、この時期限定でシェフ特製の「ショコラデザート」をお1人にお一皿ご提供します。

■販売期間： 2016年1月12日（火）～2月29日（月）

■時 間： 平日限定 17:30～21:00 ※3時間制 ※ご利用時間は、21:00まで。

■料 金： お一人様 6,000円（税金・サービス料込み）

<主なメニュー>

#### ●お料理

- 【ブッフエ形式】 本日の前菜、ベイ・ビューお薦めローストビーフ、本日のお魚料理、ローストビーフに合わせたシェフからの一品、サラダ各種、デザート各種
- 【卓盛り形式】 本日のピザ、本日のサンドウィッチ、季節のフルーツ

#### ●お飲物

赤ワイン 白ワイン（各1種）、ベイ・ビュー特製サングリア、カクテル20種・生ビール・ソフトドリンク7種

※カバーチャージ¥2,000は無料となっております。

※女性のみ、4名様以上のご利用とさせていただきます。

### ●「バレンタインディナー」

「バレンタインディナー」は、限定のカクテルからスタートし、シェフが腕によりをかけてお作りするフレンチのフルコースを、ホテル最上階からの夜景を眺めながらお召し上がりいただける、バレンタインならではのコースです。さらにお土産に「Weiss × DORER Chocolat Assortiment」（3個入り）をプレゼントいたします。

■販売期間： 2016年1月15日（金）～2月14日（日）

■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： お2名様 20,000円（税金・サービス料込み）

<主なメニュー>

- ・「ベイ・ビュー」オリジナルバレンタインカクテル
- ・アミューズ
- ・オードブルの盛合せ
- ・茸のクリームスープ トリュフ風味のカプチーノ仕立て
- ・真鯛と帆立のポワレ  
ノイリー風味のジュ・ド・コキヤージュと共に
- ・グラニテ
- ・国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ風
- ・デザートプレート～「ベイ・ビュー」からお二人へ、ハートの贈り物～
- ・コーヒーと小菓子
- ・パンとバター



デザートプレート  
～「ベイ・ビュー」からお二人へ、  
ハートの贈り物～  
（イメージ）

## ■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、ドイツ、オーストリアで有名なバターケーキ“ザントクーヘン”をアレンジした「ショコラーデン・クーヘン」や、苺づくしのケーキ「<sup>レコルト</sup>Récolte」にハートのチョコレートでデコレーションを加えた「<sup>レコルト</sup>Récolte バレンタイン Ver」を期間限定で販売いたします。

### ●「ショコラーデン・クーヘン」

ほろほろとした口どけの良いチョコレートの焼き菓子です。

■販売期間： 2016年2月1日（月）～2月14日（日）

■料 金： ¥800 ※1日限定10個（消費税込）



「ショコラーデン・クーヘン」

### ●「<sup>レコルト</sup>Récolte バレンタイン Ver」

「<sup>レコルト</sup>Récolte」は、ケーキの中央にバニラのブリュレで挟んだ苺のコンフィチュールをあしらい、さらにバニラのブリュレを苺のパバロアで包み、最後に真っ赤なホワイトチョコレートでグラサージュした、旬を迎えた苺の甘さ・酸味・香りを存分に味わえる苺づくしのケーキです。

「<sup>レコルト</sup>Récolte バレンタイン Ver」は、バレンタインの贈り物用に、ハートのチョコレートでデコレーションしました。



<sup>レコルト</sup>「Récolte バレンタイン Ver」

■販売期間： 2016年2月11日（木）～2月14日（日）

■料 金： ¥2,100（消費税込） ※お受け取りの3日前までに要予約

## ■ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)

ロビーラウンジ「シーウインド」で人気のアフタヌーンティーセットを、2月1日（月）から2月14日（日）まで、フランス産高級チョコレート“Weiss”や、口どけの良いチョコレートの焼き菓子“ショコラーデン・クーヘン”などがお楽しみいただける、バレンタイン仕様のアフタヌーンティーセットとしてご提供いたします。

■販売期間： 2016年2月1日（月）～2月14日（日）

■販売時間： 11:30～21:00

■料 金： ¥3,240（サービス料込、消費税別）

《メニュー》

- [1 段目]
- ・ weiss chocolate
  - ・ 紫芋のタルト
  - ・ 二色だんご
  - ・ 杏仁豆腐
  - ・ お好みのケーキ
- [2 段目]
- ・ ショコラーデン・クーヘン
  - ・ チョコレートスコーン
- [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



アフタヌーンティーセット（イメージ）

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

**【ご予約・お問合せ】**

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

※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)

ペストリーショップ「ドール」 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/](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/)

**シェラトンホテル&リゾートについて**

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は [www.sheraton.com](http://www.sheraton.com) をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では@sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。