



Sheraton

2016年1月28日

横浜ベイシェラトン ストロベリーフェア最新情報

第2弾『とちおとめフェア』を開催

開催期間：2016年4月1日（金）～5月8日（日）

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」『アフタヌーンスイーツブッフェ』
ロビーラウンジ「シーウインド」『ナイトスイーツブッフェ “Sweets Parade”』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、最上階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」と2階のロビーラウンジ「シーウインド」で展開中のストロベリーフェアの第2弾『とちおとめフェア』を、2016年4月1日（金）から5月8日（日）まで開催いたします。（店舗によって開催期間が若干異なります。）

今回で6回目を迎えるストロベリーフェアは、ストロベリーの優しくさわやかな甘みを活かしたスイーツをご提供しており、2015年には約1万人*の方にご来店いただいた大好評のスイーツフェアです。期間中、第1弾は“あまおう”、第2弾は“とちおとめ”と、南から北上する“いちご前線”に乗って、旬のいちごを使用したホテルメイドのオリジナルスイーツをご提供いたします。

第2弾の『とちおとめフェア』では、鮮やかな赤色で、柔らかい果肉でジューシーな果汁がたっぷり甘い“とちおとめ”だけを使用し、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では『アフタヌーンスイーツブッフェ～とちおとめフェア～』を、ロビーラウンジ「シーウインド」では、毎週木・金曜日の夜限定の『ナイトスイーツブッフェ “Sweets Parade”～とちおとめフェア～』を開催いたします。

*2店舗のスイーツブッフェ利用者合計数(実施期間/「ベイ・ビュー」:121日間(2015/1/6-5/6)、「シーウインド」:34日間(2015/1/8-5/1))



アフタヌーンスイーツブッフェ ～とちおとめフェア～
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)



ナイトスイーツブッフェ 「Sweets Parade」～とちおとめフェア～
ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)

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>

【アフタヌーンスイーツブッフェ ～とちおとめフェア～ 概要】

期 間：2016年4月1日（金）～5月8日（日）
時 間：平日 15:00～16:45（ラストオーダー16:30）
土日祝 15:30～17:15（ラストオーダー17:00）
場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ スカイラウンジ「ベイ・ビュー」（28F）
料 金：平日 お一人様 ¥3,960 / 子供（6～12歳）¥1,980
土日祝 お一人様 ¥4,400 / 子供（6～12歳）¥1,980

【主なメニュー】 ※シェフのスペシャリティは、スタッフがお席へお持ちします。

★ プレミアムパンケーキ いちごとシャンティを添えて ※シェフのスペシャリティ

パンケーキの生地には、牛乳とたまごの他、ヨーグルトも使用しており、しっとりとした美味しさが口いっぱいに広がります。

ジャージー牛乳で作った生クリームや、アイスマルクを添えました。

土日祝には、いちご風味のティラミスもお付けします。お一人様につき一皿、サービススタッフがお席までお運びいたします。



シェフのスペシャリティ3種
(イメージ)

★ いちごのオムレット ※シェフのスペシャリティ

スポンジ生地とクレープ生地に、軽めでコクのあるカスタードと生クリーム、フレッシュいちごを包みました。お一人様につき一皿、サービススタッフがお席までお運びいたします。

(上記含む13種類のスイーツの他、軽食(4~5種類)とお飲み物(6種類)をご用意いたします。)

備考： ※記載のサービス料10%込表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。
※組み合わせることが予想されるため、ご予約の上ご来店いただくことをおすすめいたします。
※仕入れの状況により、スイーツの内容は予告なく変更になる場合があります。
※割引対象外メニューです。

【ナイトスイーツブッフェ “Sweets Parade” ～とちおとめフェア～ 概要】

期 間：2016年4月1日（金）～5月6日（金）の木曜日・金曜日限定
時 間：18:30～21:00
場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ロビーラウンジ「シーウインド」（2F）
料 金：お一人様 ¥3,889（子供料金の設定なし）

【主なメニュー】

★ カービングメニュー：ストロベリーシューロール ※シェフのスペシャリティ

シュー生地には、ジェノワーズ（スポンジ）、生クリーム、いちご風味のクリームとフレッシュいちごを巻いた、長さ約50センチとビッグサイズの豪華なシューロールです。シェフがお客様の目の前で切り分けます。



ストロベリーシューロール

● いちごのカスタードパイ

いちご入りのカスタードクリームと、生クリームをジェノワーズ（スポンジ）でサンドし、ポストンクリームパイ風に仕上げました。

ヨーグルトといちごを使い、ふんわりと軽めに仕上げたいちごのムースです。

(上記含む13種類のスイーツの他、オープンサンドや自家製ベーカリー、スープなどの軽食の他、約10種類のお飲み物をご用意いたします。)

備考： ※記載のサービス料10%込表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。
※組み合わせることが予想されるため、ご予約の上ご来店いただくことをおすすめいたします。
※仕入れの状況により、スイーツの内容は予告なく変更になる場合があります。
※割引対象外メニューです。

【ご予約・お問合せ】

2/1 (月) ~受付 ※5月分は 3/1 (火) ~受付開始いたします。

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~20:00)

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

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

★とちおとめのご紹介

「とちおとめ」は、1996年に生産量日本一のいちご王国の栃木県で「女峰」の後継として生まれました。「女峰」の特性である形の良さや色の鮮やかさを受け継ぎながら、粒は大きく、味は甘く、果肉はやわらかく、ジューシーな果汁もたっぷりの1ランクアップのいちごです。栃木県内のいちごの9割以上が「とちおとめ」で、毎年5月の初旬まで栽培されます。

参照／(社)とちぎ農産物マーケティング協会 HP



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 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。