



お仕事やお出かけ帰りにホテルスイーツ食べ放題

ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」
『マロン&洋梨 フェア』開催
開催期間：2016年9月1日（木）～9月30日（金）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」*1の『マロン&洋梨 フェア』を、9月1日（木）より9月30日（金）まで開催します。

本フェアでは、秋のスイーツの代表格である“マロン”と、豊かな香りとまろやかな味わいが魅力の“洋梨”をふんだんに使用したオリジナルスイーツを、buffetスタイルでご提供します。シェフ一番のおすすめは、長さ約 50 cmの「ビッグモンブランロール」です。上品な甘さの北海道産生クリームとたっぷりの粒栗をしっかりとしたスポンジで包み、表面には特製マロンクリームをふんだんにあしらった、モンブランテイストのロールケーキです。お客様の目の前でパティシエがお取り分けいたします。

その他、豊かな香りと甘みの洋梨をあしらった「洋梨のショートケーキ」や、クルミなどナッツの風味が香ばしいクリームに、マロンとナッツをたっぷりのせた「マロンショコラバトンシュー」など、洋梨とマロンの魅力を活かしたこの季節ならではのスイーツをご用意いたします。

また、スイーツとともに大人気の、ご自身で作るオープンサンドをはじめ、フレッシュサラダや日替わりのスープなど、ホテルメイドの軽食もバリエーション豊かにとり揃えました。

*1:ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」は、週末にあたる木・金の 18:30～から、ロビーラウンジ「シーウインド」で開催しているスイーツの食べ放題プランです。



【ナイトスイーツbuffet
「Sweets Parade」～マロン&洋梨 フェア～】
写真左：マロン&洋梨 フェア ラインナップのイメージ
写真下：マロンショコラバトンシュー

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>

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～マロン&洋梨フェア～の概要】

■期 間：2016年9月1日（木）～9月30日（金） 木曜日・金曜日限定 ※9/22（木・祝）を除く

■時 間：18：30～21：00（時間制限なし）

■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1人様 ¥3,889、 お子様（4歳以上の未就学児） ¥1,945 ※サービス料込、税金別

■主なメニュー：

●ビッグモンブランロール

ふわふわでしっとりとした生地に、コクのある北海道産クリームと粒栗をたくさん乗せて巻いた全長約50cmのロールケーキです。ロールの上には、特製のマロンクリームをふんだんにあしらいました。シェフがお客様の目の前で切り分けます。



●洋梨のショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズ（スポンジケーキ）に、豊かな香りと甘みがある洋梨をあしらった王道のショートケーキです。



●キャラメルポワールムース

キャラメルと相性のよい洋梨の果汁をたっぷり使ったムースです。



●マロンショコラバトンシュー

カスタードクリームと生クリームにナッツの香りを纏わせ、クルミのリキュールで風味づけしたクリームを、マロンとともにシュー生地に挟みました。

●とろとろポワールジュレ

洋梨のピューレと果肉入りのとろけるゼリーです。

●マロンムース

濃厚なマロンクリームとマロンムースを使ったコクのあるムースです。

●ウィークエンドマロン

欧米ではパウンドケーキのことを“ウィークエンドケーキ”と呼びます。マロンのペーストをたっぷり生地に混ぜて焼いたパウンドケーキです。

●ブランマンジェ バニラ ベルエレーヌ風

バニラ風味のブランマンジェに、コンポートした洋梨を添えて、チョコレートソースとアーモンドをトッピングしました。

●マロンプリン

濃厚なマロンのなめらかプリンに、生クリームと栗のシロップ煮をあしらいました。

●マロンタルト

ゴロっと贅沢に栗を散りばめたアーモンドクリームを使用したタルトです。アクセントにグリオットチェリーを添えました。

●ベイクドチーズケーキ

コクのあるチーズを使い、しっとりと焼き上げたチーズケーキです。

●マロンサンデー

コーンフレークとマロンに、たっぷりと生クリームをのせたサンデー仕立てのスイーツです。

●和風スイーツ

栗と、あんこと生クリームをどら焼きでサンドしました。

●ブルギニヨン コンポート

洋梨を赤ワインでコンポートしました。つるつとした食感の杏仁豆腐とご一緒にどうぞ。

●フレッシュフルーツ盛り合せ

季節のフルーツを目の前でカットします。

など

【軽食】

●オープンサンド(ハム、サラミ、チーズ、レタス、トマト、オニオン、ツナペーストなど約10種類)

●自家製ベーカリーのパン(クロワッサン、オリーブブレッドなど4~5種)

●日替わりの具沢山スープ(ビーフシチュー、クリームシチュー、ミネストローネなど)

●フレッシュサラダ(シーザー、和風など、3種類の自家製ドレッシング)

など

【お飲み物】

●コーヒー・紅茶(ホット・アイス) ●オレンジジュース ●グレープフルーツジュース

●アセロラジュース ●グレープジュース ●グアバジュース ●マンゴージュース

●アップルジュース ●ウーロン茶

備考： ※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】

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/

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。