



Sheraton®

2017年1月31日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
～桜が告げる、春の訪れ～

「桜メニュー」が勢揃い

開催期間：2017年3月1日（水）～4月30日（日）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2017年3月1日（水）～4月30日（日）の期間、館内各レストランやショップ（一部除く）において、華やかな春のイメージの象徴である“桜”をテーマに、ランチやスイーツ、ドリンクなどをご用意いたします。

ロビーラウンジ「シーウインド」では、桜がテーマのスイーツをメインにした『アフタヌーンティーセット ～さくら ver.～』の他、『桜スムージー』や『抹茶シェイク』などをご用意いたします。また、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、ミントと桜フレーバーを合わせたウォッカベースのカクテル『桜Mojito』を、バー「ベイ・ウエスト」では、プレミアムラム“ロン サカパ23年”とシャンパンを合わせた、『SAKURA Royal』など多彩なカクテルをご提供いたします。

【実施概要】

- 名 称： 桜メニュー
- 開催期間： 2017年3月1日（水）～ 4月30日（日）
- 実施レストラン： スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、日本料理「木の花」、バー「ベイ・ウエスト」、ロビーラウンジ「シーウインド」、ペストリーショップ「ドール」
- 備 考： ※レストランによりフェア開催期間が異なります。
※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。
※最新の情報は、ホテル公式 HP にてご案内しております。



ロビーラウンジ「シーウインド」
『アフタヌーンティーセット～さくら ver.～』



バー「ベイ・ウエスト」
『SAKURA Royal』

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>

TW：<https://twitter.com/yokohamsheraton> Instagram：<https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

■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～さくら ver.～】

さくら風味の可愛いスイーツ 4 種の他、スコーンやサンドウィッチなどが、3 段のハイティースタンドに並び、春の陽気な風を感じるセットをご用意いたします。紅茶は、190 年以上の歴史あるドイツの老舗紅茶メーカー“ロンネフェルト”の 7 種類のセレクションから選べ、開放的な空間で、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。

- 期間 : 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 時間 : 11:30～21:00
- 料金 : ¥3,704 (サービス料込、税金別) 【2時間 30分制】

《メニュー内容》

- 1 段目
 - ・ローストビーフとスモークサーモンのサンドウィッチ
 - ・グラスサラダ
 - ・コーンとベーコンのグラタン
 - ・カプレーゼのピンチョス
- 2 段目
 - ・プレーンスコーン
 - ・チェリーのスコーン
- 3 段目
 - ・さくらのマカロン
 - ・さくらのパウンドケーキ
 - ・さくらといちごのタルト
 - ・さくらのゼリーとフロマージュ



【春のドリンクフェア】

ロビーラウンジ「シーウインド」では、春がテーマの 2 種のドリンクをご用意いたします。

- 期間 : 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 時間 : 9:00～21:00
- 料金 : ¥1,650 (サービス料込、税金別)

『桜スムージー』

ネクター、ノンアルコールの梅酒、ローズヒップティーのスムージーに、さくらのシロップで風味をつけた、春を感じる一杯です。



『抹茶シェイク』

豆乳やヨーグルトをベースに、宇治抹茶をふんだんに使った和テイストのヘルシーなシェイクです。トップには、上品な甘さの小豆を添えました。



■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

【エレガンス ランチ】

最上階からの眺望とともにフルコース仕立てのお料理がお楽しみいただける、エレガンス ランチ。月替わりのシェフのおすすめは、3月が菜の花・筍・うるい・セリなど春野菜を添えた「牛肩ロースのステーキ 雅ソース 春野菜添え」、4月には、真鯛や桜海老を味噌で和風にアレンジした「真鯛に分葱と桜海老をのせて 味噌風味のブルブランソース」をご用意いたします。春の美味しい食材を織り込んだ、フレンチコースをご用意いたします。

- 期間 : 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 時間 : 11:30～14:30 (LO)
- 料金 : 平日 ¥3,960 (サービス料込、税金別)
土日祝 ¥4,510 (サービス料込、税金別)

《エレガンス ランチ 3月 メニュー内容》

- ・サーモンマリネの瞬間スモーク ふきのとうのラヴィゴットソース
- ・ホワイトアスパラガスのクリームスープ ゴボウのクーリで
- ・鯖のポワレと堂鳥賊のコンフィ タブナードソース
または 真鯛の蒸し焼き大葉風味 シラス入り白ワインクリームソース
- ・牛肩ロースのステーキ 雅ソース 春野菜添え



「エレガンス ランチ」3月 (イメージ)

【デザート】 (下記よりお好みの一皿)

- ・クレームブリュレ ラズベリーとマスカルポーネのジェラート
- ・レモンのタルト 特選牛乳のソルベ 春の果実と彩り豊かな花と共に
- ・いちごのミルフィーユ桜風味 シャンパンのエマルジョン +¥660
- ・季節のフルーツの盛り合わせ <土日祝限定>

- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

《エレガンス ランチ 4月 メニュー内容》

- ・鯖のタタキ ニース風サラダ
- ・マンハッタン クラムチャウダー
- ・真鯛に分葱と桜海老をのせて 味噌風味のブルブランソース
- ・豚肉ロースのグリエ 柑橘と生姜のヴィネグレット
または 牛バラ肉とカブのポトフ仕立て

【デザート】 (下記よりお好みの一皿)

- ・クレームブリュレ ラズベリーとマスカルポーネのジェラート
- ・レモンのタルト 特選牛乳のソルベ 春の果実と彩り豊かな花と共に
- ・桜のモンブラン仕立て ホワイトチョコレートのアイス +¥660
- ・季節のフルーツの盛り合わせ <土日祝限定>

- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

■日本料理「木の花」(8F)

【「さくら会席」木の花彩膳】

春の山菜、稚鮎の天ぷら、蛸の桜煮や筍ご飯など、春の食材をふんだんに織り込み、金箔を施した竹皮「光琳笹*」に盛り付けて、あでやかに作り上げた桜の季節の“彩膳”です。

「木の花」の緑豊かな日本庭園とともに、風情豊かな春のひとときをご提供いたします。

- 期間 : 2017年3月23日(木)～4月26日(水)
- 時間 : 11:30～14:30(土日祝～15:00)
- 料金 : 彩膳 ¥5,500(サービス料込、税金別)



「さくら会席」木の花彩膳(イメージ)

《メニュー内容》

- ・彩膳 7品(前菜、椀盛り、造里、揚物、煮物、食事、甘味)

*光琳笹とは

尾形光琳は、後代に「琳派」と呼ばれる装飾的大画面を得意とした画派を生み出した始祖であり、江戸時代中期を代表する画家のひとり。尾形光琳のエピソードに、東山の茶会で笹の葉でくるまれた弁当を食べた後にそれを川に流すとキラキラしたものが見え、なんと笹の葉に蒔絵を施していたといったことから、金箔を施した竹皮は「光琳笹」と呼ばれています。

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

【3/4月 カクテルフェア】

- 期間 : 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 時間 : 月～土 17:30～23:30
日・祝 17:30～22:30
- 料金 : ¥1,980(サービス料込、税金別)

『莓 Blossom』

旬のいちごを贅沢に使った、フレッシュストロベリーカクテルです。いちごの芳醇な香りが漂う、春のカクテルをご用意いたします。



『桜 Mojito』

ズブロッカウオッカをベースに春の訪れを感じさせる桜のカクテルです。爽やかなミントと、甘さを引き立たせる塩漬けの桜とサクラリキュールのフレーバーが絡み合う至極の一杯です。



■ バー「ベイ・ウエスト」 (3F)

【3/4月 カクテルフェア】

- 期間 : 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 時間 : 木・金 15:00～23:30
土 13:00～23:30
日・祝 13:00～22:30

『SAKURA Royal』

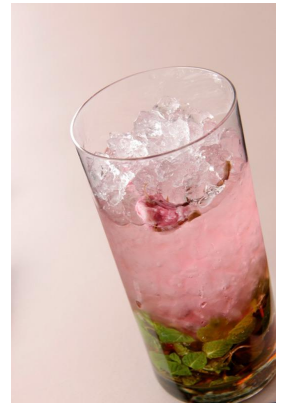
満開の桜の花が咲き誇る春の景色の中に、大地を思わせるプレミアムラム“ロンサカパ23年”の熟成感と、大地から芽吹く草花をイメージしたシャンパンを合わせた、春爛漫のカクテルです。

- 料金 : ¥2,310 (サービス料込、税金別)

『OHANAMI』

旬を迎えるデコポンをカットして、プレミアムウォッカ“ベルヴェデーレ”とサクラリキュールとシェイクしたショートカクテルです。桜の香りとデコポンの果実味が爽やかな、春ならではのカクテルです。

- 料金 : ¥1,980 (サービス料込、税金別)



■ ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)

- 時間 : 10:00～20:00
- 備考 : ※パンの焼き上がり時間はお問い合わせください。

【桜と苺のロールケーキ】

桜のロール生地と桜のクリームで、甘酸っぱい苺を巻いた春をイメージしたロールケーキです。トップには、苺やピスタチオスライス、桜の花びらなどを添えました。

- 販売期間 : 2017年3月1日(水)～3月31日(金)
- 料金 : ¥2,000 (税金込)



【桜大納言】

フランスパン生地に、桜の花の塩漬けと大納言小豆を入れて焼き上げた桜の季節ならではの“桜大納言”です。桜の風味と、大納言小豆の上品な甘さをお楽しみいただけます。

- 販売期間 : 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 料金 : ¥238 (税金込)



【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~19:00)

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

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート(Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ(The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セント レジス(St. Regis®)」、「W ホテル(W®)」、「エディション・ホテル(EDITION®)」、「JW マリオット(JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクションホテル(The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル(Marriott Hotels®)」、「ウェスティン(Westin®)」、「ルメリディアン(Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル(Renaissance® Hotels)」、「シェラトン(Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット(Delta Hotels by MarriottSM)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント(Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーションクラブ(Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル(Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュートポートフォリオ(Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル(Design Hotels™)」、「ゲロード・ホテル(Gaylord Hotels®)」、「コートヤード(Courtyard®)」、「フォーポイント バイ シェラトン(Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート(SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン & スイート(Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン(Residence Inn®)」、「タウンプレース・スイート(TownePlace Suites®)」、「AC ホテル・バイ・マリオット(AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト(Aloft®)」、「エレメント(Element®)」、「モクシー・ホテル(Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル(Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード(ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター(@MarriottIntl)をご覧ください。