

秋の味覚がたっぷり詰まったホテルスイーツ  
ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」  
～ぶどう & マロンフェア～

パティシエによる“ビッグモンブラン”のカッティングパフォーマンスも

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、9月5日(木)から、秋の王道食材“マロン”と旬を迎える国産の“ぶどう”をふんだんに使った「Sweets Parade」～ぶどう&マロンフェア～を開催します。

ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」は、週末にあたる木曜日と金曜日の18時30分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。ケーキ、ムース、フレッシュフルーツなどのスイーツはもちろん、ホテルメイドのパンや、オープンサンド、フレッシュサラダ、日替わりの具沢山スープなどをアフターファイブにお楽しみいただけます。

この秋のおすすめは、半径10cm、そして長さ50cmものロングサイズの“ビッグモンブラン”。パティシエ自慢の濃厚な栗の風味が漂う特製マロンクリームと、上品な甘さの北海道産牛乳100%の生クリームをたっぷり使用した贅沢なケーキです。目の前で披露されるダイナミックなケーキカッティングは、秋の「Sweets Parade」を更に盛り上げます。また、ぶどうは「巨峰種」「マスカット種」など様々な種類を全国各地から取り寄せて、彩り豊かなスイーツの数々に仕上げました。

お仕事やおでかけの帰りに、時間を気にせず、お友達やお仲間と、旬を迎えた甘い秋の味覚をゆっくりご堪能ください。



【ナイトタイムスイーツbuffet 「Sweets Parade」～ぶどう&マロンフェア～】

## 【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～ぶどう & マロンフェア～の概要】

- 期 間：2013年9月5日(木)～10月31日(木) 木曜日・金曜日限定
- 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
- 価 格：お1人様 ¥3,000(子供料金設定なし)
  - ※ 記載の税込み表示金額に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
  - ※ 混み合うことが予想される為、ご予約の上ご来店いただくことをおすすめします。
- メニュー：

### 【スイーツ】

#### ●ビッグモンブラン

数種類の栗をブレンドしたペーストに、生クリームやキャラメル等を加え、程よい甘さと舌触りの良さを追求した特製マロンクリームに、コクのある北海道産生乳100%の生クリームをたっぷりとのせた全長50cm、半径10cmのビッグモンブラン。パティシエが目の前で切り分けます。

#### ●マロンパイ

サクサクのパイ挟んだアーモンドとシナモンの生地には大振りのマロンが入っています。

#### ●マロンオーレ

マロンと北海道産生乳、卵をミキシングしたシェイク。コク深い味わいです。

#### ●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。マロンを生地に混ぜて焼いた、みんなが大好きな、マロンの正統派パウンドケーキです。

#### ●マロンシャンティ

マロンとホイップクリーム、チョコレートブラウニーのサンデー仕立てです。

#### ●ぶどうと洋梨のキャラメルショートケーキ

ホテルメイドのキャラメルクリームで、ぶどうと洋梨の果肉を挟んだショートケーキです。

#### ●ぶどうのコンポートとぶどう風味の杏仁カクテル

フレッシュのぶどうをシロップで煮たコンポートと自家製杏仁豆腐が入ったカクテルデザート。

#### ●ぶどうのムースケーキ

ぶどうの果汁をたっぷり使ったムース仕立てのスイーツです。

#### ●ぶどうのゼリー

ヒアルロン酸を加えたプルプルのぶどうゼリー。クレームシャンティとマスカットでデコレーションしました。

#### ●ぶどうパンナ

ぶどう風味のパンナコッタ。ヨーグルトソースの酸味がアクセントです。

#### ●洋梨のグラスデザート“ベルレーヌ風”

バニラ風味のブランマンジェにハーブ風味の洋梨コンポートを添えました。チョコソースとアーモンドをトッピングしています。

#### ●ベイクドチーズケーキ

コクのあるチーズを使い、こってりと焼き上げたチーズケーキ。

### 【お飲物】

- コーヒー・紅茶(ホット・アイス)
- ジュース各種(オレンジジュース、マンゴージュース、アセロラジュース、リンゴジュースなど約7種類)

### 【軽食】

- オープンサンドイッチ(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)
- フレッシュサラダ(シーザーや和風など3種類の自家製ドレッシング)
- 自家製ペーカリーのパン(クロワッサンやオリーブブレッドなど4～5種類)
- 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)

## 【ご予約・お問合せ】

045-411-1111(代表) 9：00～21：00

## シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国 400 を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60 億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に 50 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100 カ国で 1,134 のホテルを展開し、総従業員数 15 万 4 千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大の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 Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。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、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッド バケーション オーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com) および [www.starwoodhotelsjapan.com/jp](http://www.starwoodhotelsjapan.com/jp) をご覧ください。