



ありがとう15周年
thank you 15th anniversary



Sheraton

2013年12月20日

甘い香りに包まれる
「いちご」づくしのスイーツbuffetを
2つのラウンジで開催

2014年1月から4ヶ月間のロングラン

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2014年1月6日（月）から5月6日（火・祝）までの4ヶ月間、2つのラウンジにて、冬から春にかけて旬をむかえる「いちご」をふんだんに使った大人気のスイーツbuffet「ストロベリーフェア」を開催します。

最上階28階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、「アフタヌーンスイーツbuffet ～ストロベリーフェア～」を開催します。本フェア一番のおすすめは、日本各地から取り寄せるフレッシュないちごです。練乳、生クリーム、カスタードクリームとの3種のソースと共に、その時期最もおいしいいちごをお好きなだけお召し上がりいただけます。また、今年は新しいメニューとして、シェフが目の前でお取り分けする「バニラアイスのシュー包み いちごのコンフィチュール添え」や、お1人様に1つずつ席までお持ちする「ロイヤルプリン」をご用意しました。さらに、全長45cmのパイを焼きたてのままその場で切り分ける「焼きたてあったかストロベリーパイ」など、バラエティ豊かなメニューをお楽しみいただけます。

毎週木・金曜日の18:30からは、吹き抜けが開放的なロビーラウンジ「シーウインド」にて、ナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade ～ストロベリーフェア～」を開催します。シェフ押しのスイーツは、今年初登場の「いちごのポワレ 特製ジェノワプディングとご一緒に」です。プリン生地につけ込んで焼いたスポンジ（ジェノワプディング）をその場で切り分け、キャラメルバターでソテーし生クリームで軽く煮たいちごのソースをかけてご提供します。キャラメルといちごの甘い香りが豊かに広がるおすすめの一品です。

最上階ラウンジで横浜の景色を眺めながら、また、吹き抜けのロビーで美しい音楽とともに、甘酸っぱい「いちご」づくしのスイーツbuffetを、心ゆくまでご堪能ください。



【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」のアフタヌーン
スイーツbuffet～ストロベリーフェア～】

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズは、1998年に開業以来、おかげさまで今年で15周年を迎えました。
これからも横浜の中心で真心のこもったおもてなしを追求してまいります。

【アフタヌーンスイーツbuffet ～ストロベリーフェア～ 概要】

期 間： 2014年1月6日（月）～ 5月6日（火・祝）

時 間： 平日 15:00 ～ 16:45 (LO16:30)

土日祝 15:30 ～ 17:15 (LO17:00)

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

価 格： 平日 大人 お一人様 ¥3,150 / 子供（6～12歳） お一人様 ¥1,540

土日祝 大人 お一人様 ¥3,300 / 子供（6～12歳） お一人様 ¥1,540

※ 記載のサービス料10%込表示価格に別途税金（5%）を加算させていただきます。

2014年4月からは税金(8%)を加算させていただきます。

【ご予約・お問合せ】 045-411-1147

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」直通 10:30 ～ 24:00

[メニュー]

スイーツ：

- フレッシュいちご食べ放題 3種のソース（練乳・カスタード・生クリーム）
- いちごのショートケーキ
北海道産生乳100%クリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番のショートケーキです。
- 焼きたてあったかストロベリーパイ
28Fのキッチンで焼き上げるパイの中にはカスタードクリームといちごがたっぷり。全長45cm超のパイを目の前で切り分けてサーブします。
- ロイヤルプリン（お一人様1つ）
プリン生地に生クリームを入れた、クレームブリュレのようなトロツとした食感の特製プリンです。
- いちご風味のフライドフレンチトースト
キューブ状のフレンチトーストをカラッと揚げて。お好みでメープルシロップを添えています。
- いちごのパリプレスト
- いちごのミルフィーユ
- いちごのガトーショコラ
- ミニタルト
- レッドベリーのタルト
- グラス系デザート2種
- ストロベリーパフェ ※土日祝日のみ
ジャージー牛乳を使ったミニパンケーキとアイスマルクを添えた可愛いパフェです。

ワゴンサービス：

- バニラアイスのシュー包み いちごのコンフィチュール添え
バニラアイスをシューで挟んだものを、いちごのソースと一緒にいただく一品。パティシエが目の前でおとりわけいたします。

軽食： 本日のスープ／フライドポテト／本日のピラフ&パスタ

お飲物： コーヒー／紅茶（ホット・アイス）／カフェオレ／ウーロン茶（アイス）／オレンジジュース／グレープフルーツジュース

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～の概要】

期 間：2014年1月9日（木）～4月25日（金）の木曜日・金曜日限定

※3月21日（金・祝）は開催いたしません。

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

価 格：お一人様 ¥3,150（子供料金設定なし）

※ 記載のサービス料10%込表示価格に別途税金（5%）を加算させていただきます。

2014年4月からは税金（8%）を加算させていただきます。

【ご予約・お問合せ】045-411-1111（代表）9：00～21：00

【メニュー】

カービングメニュー：

●いちごのボワレ 特製ジェノワプディングとご一緒に

ジェノワーズ（スポンジ）にプリン素材をしみこませ、一晩ねかせた生地を、低温でじっくり焼き上げるシェフ特製のジェノワプディングに、キャラメルバターでソテーし生クリームで軽く煮たいちごと一緒にご提供する、初登場のいちごスイーツです。

●いちごのクリームパイ

自家製のいちごのフィリングとカスタードクリームをパイでサンドしました。いちごのナチュラルな甘さが楽しめる一品です。

●いちごのショートケーキ

北海道産生乳100%クリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番のショートケーキです。

●いちごのシュークリーム

カスタードクリームといちごのシャンティエをシュー生地詰め、いちごのチョコレートで表面をデコレーションしました。

●いちごのタルトレット

パイ生地に、いちごを丸ごと1個乗せたプチタルトです。

●いちごのシャンティエショコラケーキ

チョコレート入りのホイップクリーム、シャンティエショコラで作ったショートケーキ。柔らかくてふわわりした軽さが自慢です。

●いちごオーレ

卵黄と北海道の生乳をあわせ低温でゆっくりとミキシング。まるでアイスクリームを召し上がっているようなクリーミーなデザートドリンクです。

●いちごのパナコッタ

北海道の生乳の味を生かしたほんのりピンクのパナコッタです。

●いちごのプティパルフェ

ホワイトチョコレートをコーティングしたいちご風味のコーンフレークに、たっぷりの生クリームを乗せてパフェ仕立てにしました。

●いちごのロマノフ風

いちごをオレンジとオレンジ風味のグランマニエ酒に付け込んだ大人のデザートです。

●いちごのムースケーキ

ふわっと仕上げたいちごのムースです。

●いちごの和風デザート

かわいらしいいちごのプチ団子と、黒蜜のゼリーのグラスデザートです。

軽食：オープンサンド／ホテルメイドのパン 5～6種／日替わりスープ／人気のシーザーサラダなど

お飲物：コーヒー／紅茶／アイスコーヒー／アイ스티ー／ソフトドリンク7種など



【ロビーラウンジ「シーウインド」のナイトスイーツbuffet
「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～】

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国の 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 1,112 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、シェラトン(Sheraton®)の他にセント 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®)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Points® by Sheraton)、そして最新ブランド アロフト (Aloft®)とエレメント(ElementSM)を展開する、ホテル・リゾートおよびスターウッド バケーション オーナーシップ Inc. のオーナー/運営会社/フランチャイザーであり、またタイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営も手掛けています。詳細は www.starwoodhotels.com をご覧ください。