



Sheraton

2014年4月4日

お仕事やおで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」 ～メロン&マンゴーフフェア～

パティシエによるパフォーマンスメニュー “パンペルデュ パイナップルソース添え” も

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」*
の新プラン『メロン&マンゴーフフェア』を、5月1日(木)より6月27日(金)まで開催します。

本フェアでは、芳醇な香りとジューシーな甘さで初夏を彩る“メロン”と、濃厚な甘さの常夏の果
実“マンゴー”をふんだんに使ったスイーツを期間限定でご提供します。また、同期間中のパティシエ
によるパフォーマンスメニュー『パンペルデュ パイナップルのソースを添えて』をご用意します。

ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」は、週末にあたる木・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。

フェアでは、『メロンのショートケーキ』、
『マンゴーヨーグルトのムースケーキ』、
『初夏のフルーツポンチ』など、素材の魅力
を活かすパティシエのこだわりレシピで、大
人風味のスイーツを13種類ご用意します。

同期間中、buffetで人気の“パンペルデュ”
(フレンチトースト)に、お客様の目の前で調理
したパイナップルソースを添えてご提供します。
さらに、北海道産生クリーム、スプレーチョコ、
アラザン、アーモンドスライスなどお好きなトッ
ピングをお選びいただき“自分だけのパンペル
デュ”をお楽しみいただけます。

また、ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」
では、ケーキ、ムースなどのスイーツやフレッシュ
フルーツはもちろん、自分で作るオープンサンド
コーナー、日替わりの具沢山スープなどの軽食も
ご用意しております。お仕事やおでかけの帰りに、
お友達やお仲間と、みずみずしく甘い初夏の味覚
を存分にお楽しみいただけます。



【ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」
～メロン&マンゴーフフェア～】

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

【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～メロン&マンゴーフェア～の概要】

- 期 間：2014年5月1日(木)～6月27日(金) 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 ¥3,150(サービス料込、消費税別、子供料金設定なし)

■メニュー：

【スイーツ】

- メロンのショートケーキ：
パティシエこだわりのジェノワーズに、北海道産生乳100%の生クリームとメロンの果肉をデコレートしたショートケーキです。
- マンゴーヨーグルトのムースケーキ：
ヨーグルトムースに、濃厚なマンゴーソースを入れた軽くさっぱりとしたスイーツです。
- 初夏のフルーツポンチ：
メロン、マンゴーの他、数種類のフルーツをチェリーリキュール“マラスキーノ”のシロップに漬けました。
- メロンゼリー：
メロン果汁をたっぷり使ったゼリーにレモンを入れた、爽やかな風味のぷるぷるのゼリーです。
- オレンジマンゴーシェーキ：
ピューレ状にしたマンゴーと新鮮な牛乳とたまごを合わせてシェーキにしました。ほのかにオレンジの風味も漂うリッチな味わいです。
- パイナップル&マンゴーパイ：
カスタードクリームの上に、マンゴーとパイナップルをどっさり乗せて焼き上げたジューシーなタルトパイです。
- マンゴープリン：
マンゴーとココナッツのピューレに、新鮮な牛乳と生クリームでなめらかに仕上げたプリンに、ヨーグルトソースを添えました。
- メロンパウンドケーキ：
メロンの果肉がたっぷり入ったパウンドケーキの上に、カリカリのクッキー生地を格子状に乗せてメロンパン風に焼き上げました
- メロンパンナ グラスデザート：
メロン風味のパンナコッタにキウイソースをかけた少し甘酸っぱいスイーツです。
- マンゴーチョコサンデー：
ブラウニーとマンゴーの果肉に、チョコホイップクリームとマンゴーソースを乗せました。
- ベイクドチーズケーキ：
コクのあるリッチな食感が人気の定番チーズケーキです。
- フレッシュフルーツ盛合せ：
メロン、マンゴーの他、フレッシュフルーツを目の前でカットしてご提供します。

【パフォーマンスメニュー】

- パンペルデュ パイナップルのソース添え：
バケットで作ったフレンチトースト“パンペルデュ”に、バターでソテーしたパイナップルにキャラメルとオレンジのソースをからめてフランベで仕上げる特製のパイナップルソースを添えてご提供します。さらに北海道産生クリーム、アラザン、アーモンドスライス、スプレーチョコレートなどのトッピングをお好みでお選びいただき、お客様だけのスイーツに仕上げさせていただきます。

【お飲み物】

- コーヒー・紅茶(ホット・アイス)
- 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種類の具材をお好みでお選びいただけます。
- フレッシュサラダ
ドレッシングは、シーザー、和風など、3種類の自家製ドレッシングからお選びいただけます。
- 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種類をご用意します。
- 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をご用意します。

※諸事情により、スイーツの内容が予告なく変更になる場合がございます。

【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 および www.starwoodhotelsjapan.com/ip をご覧ください。