



Sheraton

2014年6月吉日

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」 『ピーチフェア』開催

開催期間：2014年7月3日（木）～8月29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」*
パティシエによるパフォーマンスメニュー“白桃とカスタードのクレープ包み”も

の新プラン『ピーチフェア』を、7月3日(木)より8月29日（金）まで開催します。

本フェアでは、白桃・黄桃・ネクタリンなど様々な種類の桃を使用し、柔らかな甘い香りとなつぷりの果汁で夏に人気の「桃」を、ケーキやムース、カクテルやシャーベット、パフェなど、様々なスイーツにアレンジして期間限定でご提供します。中でも、桃の果肉をバターでポワレし、桃のリキュール“クレームドベシエ”で風味付けしたカスタードクリームと包んだクレープは、ペストリーシェフのおすすめメニューです。

桃の果糖はエネルギーになりやすく夏の疲れを癒し、さらに果肉は整腸作用のある食物繊維を多く含みます。桃をふんだんに使用したメニューはお疲れの身体にもお腹にも優しく、お友達との楽しい会話とともに、夏の疲れを解消してくれます。



白桃とカスタードのクレープ包み

*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」～ピーチフェア～】

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

URL:<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB:<https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ピーチフェア～の概要】

- 期 間：2014年7月3日(木)～8月29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
- 料 金：お1人様 ¥3,150(サービス料込、消費税別、子供料金設定なし)

■主なメニュー：

【スイーツ】

●白桃とカスタードのクレープ包み

バターで風味よくポワレしたピーチと、桃のリキュール“クレームドペシェ”で風味づけしたカスタードクリームをクレープで包みます。仕上げは、生クリームやラズベリーソース、アラザンやチョコスプレーなどでデコレーションを施し、お客様のお好みでお召し上がりいただけます。

●ピーチのショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズ(スポンジケーキ)に、北海道生乳100%の生クリーム、白桃とピスタチオをあしらった、王道ケーキです。

●ウィークエンドピーチ

セミドライピーチ(黄桃)を練りこんだ、ほんのり黄色に色づいたパウンドケーキです。トップにはピーチとシュガーを煮詰めたものをグラサージュします。

●ピーチゼリー

桃のジュースと桃のシロップを使用したゼリーです。ピーチの香りを付けた生クリームソースをあしらいました。

●ピーチ&メロンサンデー

フルーツグラノーラの上に、白桃とラズベリー、赤肉メロンと南国フルーツソースをあしらったミニパフェスタイルのスイーツです。

●桃のレアチーズケーキ

定番の爽やかなレモン風味のレアタイプのチーズケーキに桃の果肉入りソースを添えて。

●ピーチとラズベリーのムース

白桃のムースに細かく砕いたラズベリーを混ぜた甘酸っぱいムースです。

●桃とヨーグルトのシェーキ

ピューレ状にした桃の果肉に桃の味を引き立たせるヨーグルトを合わせたシェーキ。

●ネクタリンのキャラメルクランブルパイ

タルト生地の上に、カスタードクリームとキャラメリゼしたネクタリンをのせ、砕いたクッキーをあしらいました。濃厚なネクタリンの味をお楽しみいただける一品です。

●ピーチのグラスデザート

白桃とナタデココが入った、爽やかなグラスデザートです。

●マチェドニアフルーツカクテル

ピーチと夏のフルーツ(パイナップル、パパイア、キウイ、グレープフルーツ)のカクテル。

●フレッシュフルーツ盛合せ

ピーチの他、季節フルーツを目の前でカットします。

●桃しぐれ

グレナデンで桃を煮て、煮汁をゼリー寄せにしたさっぱりとした和風スイーツです。

●和風グラスデザート

寒天・わらびもち・黒蜜・みかんの和風デザートです。

など

【軽食】

- オープンサンドイッチ
- 自家製ベーカリーのパン 4~5 種類
- 日替わりの具だくさんスープ（ビーフシチュー、クリームシチュー、ミネストローネなど）
- シーザーサラダ

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
- グァバジュース
- マンゴージュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

備考：※混み合う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。

※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】 045-411-1188（ご予約専用ダイヤル）（10:00～20:00）

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 1,200 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/jp をご覧ください。