



Sheraton

2014年7月17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」 『マロン&洋梨フェア』開催

開催期間：2014年9月4日（木）～10月31日（金）

ロールケーキとモンブランを合わせた全長50cmの“ビッグロールモンブラン”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『マロン&洋梨フェア』を、9月4日(木)より10月31日(金)まで開催します。

本フェアでは、秋スイーツの王者“マロン”を使ったモンブランやパイ、旬を迎える豊かな香りと  
まるやかな味が魅力の“洋梨”をふんだんに使ったケーキやカクテルなど、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。当フェアのシェフの一押しメニューは、人気のロールケーキとモン  
ブランを合わせた長さ 50 cmのロングサイズの“ビッグロールモンブラン”です。しっとり焼き上  
げた生地、濃厚なマロンペーストと上品な甘さの北海道産生クリームを合わせ、アクセントに大粒  
のマロンをたっぷり入れて包みました。お仕事やおでかけの帰りに、お友達やお仲間と秋の味覚を存  
分にお楽しみいただけます。



### 【ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」～マロン&洋梨フェア～】

\*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。

前回7～8月実施の「ピーチフェア」は、好評につき8月末分まで満席となりました。今後も、2ヶ月ごとに旬の果物を使用したスイーツbuffetを展開してまいりますので今後とも宜しく願いいたします。

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」～マロン&洋梨フェア～の概要】

- 期 間：2014年9月4日(木)～10月31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】

#### ●ビッグロールモンブラン **カービングサービス**

数種類の栗をブレンドしたペーストと、北海道産生クリームを加えた特製のマロンクリームに大粒のマロンをたっぷり入れて包んだ、全長 50 cmのロールモンブラン。お客様の目の前でシェフがお取り分けいたします。

#### ●マロンパイ

サクサクのパイ生地に、アーモンド風味のクリームと大粒のマロンを挟みました。

#### ●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ーキ。コクがあります。

#### ●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。マロンのペーストをたっぷり生地に混ぜて焼いたパウンドケーキです。

#### ●洋梨キャラメルポワレ入りショートケーキ

ホテルメイドのキャラメルソースで、ポワレした洋梨を挟んだショートケーキです。

#### ●洋梨のカクテル

杏仁豆腐と寒天ゼリーと、ザクロシロップで煮た洋梨のカクテルです。

#### ●洋梨のムースケーキ

洋梨の果汁と果肉をたっぷり使ったムース仕立てのクリーミーなスイーツです。

#### ●洋梨のゼリー

ヒアルロン酸を加えたプルプルの洋梨ゼリー。洋梨とオレンジを添えました。

#### ●マロンシャンティ

チョコレートブラウニーとマロンに、たっぷり生クリームをのせたサンデー仕立てのスイーツです。

#### ●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、コンポートした洋梨を添えました。チョコレートソースとアーモンドをトッピングしました。

#### ●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定番人気チーズケーキです。

#### ●湘南ゴールドゼリー

神奈川県オリジナルの柑橘ブランド「湘南ゴールド」を使った、爽やかな香りが特徴のゼリーです。

など

### 【軽食】

- オープンサンド(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)
- 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)
- 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)
- フレッシュサラダ(シーザー、和風など、3 種類の自家製ドレッシング) 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】

7/17 (木) ~受付 ご予約専用ダイヤル 045-411-1188 (10:00~20:00)

8/1 (金) ~受付 ウェブ予約

[http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant\\_bar/seawind/](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/seawind/)

#### 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](http://www.starwoodhotels.com) および [www.starwoodhotelsjapan.com/jp](http://www.starwoodhotelsjapan.com/jp) をご覧ください。