



Sheraton

2014年7月18日

～夏はご家族で、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのbuffetがおすすめ～

中国料理「彩龍」
『陳総料理長の逸品 オーダーバイキング』

マンハッタン ルーム
『プレミアム ファミリーbuffet』

オールデイbuffet「コンパス」
『ご当地グルメbuffet』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、夏の間にご家族やグループでご利用いただきやすいbuffetを各レストランオリジナルメニューをご用意しています。

7月4日にリニューアルオープンした中国料理「彩龍」では、新総料理長 陳啓明の真骨頂とも言われる広東料理と、「彩龍」で人気の高い自家製窯でじっくり焼いた北京ダックなどのグランドメニューをお好きなだけお楽しみいただける『陳総料理長の逸品 オーダーバイキング』を開催します。

また、横浜ベイシェラトンの最上階にある「マンハッタン ルーム」では、食に関する知識を学びながら食事ができる「プレミアム ファミリーbuffet」を開催。テーブルマナーを体験いただきながら、楽しい食事の時間を過ごしていただけます。

さらに、オールデイbuffet「コンパス」では、雪深い新潟で古くより受け継がれている自然の貯蔵庫『雪室』で雪温熟成（スノーゼイジング）させた『雪室熟成牛』の鉄板焼きを、ディナーにてパフォーマンスメニューとして提供するなど、夏休みにご家族揃ってbuffetをお楽しみいただけるよう、バラエティ豊かなメニューをご用意しています。



左上：「彩龍」『陳啓明総料理長の逸品 オーダーバイキング』

左下：「マンハッタンルーム」『プレミアム ファミリーbuffet』

右：「コンパス」『ご当地グルメbuffet』

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>

■中国料理「彩龍」

『陳総料理長の逸品 オーダーバイキング』

7月4日にリニューアルした中国料理「彩龍」では、7月～8月の日曜ディナータイム限定で、「北京ダック」から「マンゴープリン」まで、約70種類のグランドメニュー全品が対象となるオーダーバイキングを開催します。さらに、8月9日（土）～17日（日）のお盆期間は、「夏休みファミリーオーダーバイキング」として毎日開催。夏休みのご旅行やご家族・ご親族でのお出かけにおすすめのコースです。

- 会場：中国料理「彩龍」3F
期間：2014年7月6日（日）～8月31日（日）の日曜
※7月20日（日）は対象外
※8月9日（土）～17日（日）は毎日開催。
料金：大人 ¥6,480、お子様（4～12歳）¥2,980、
フリードリンク ¥1,480
※記載のサービス料10%込み表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。



《主なメニュー内容》

窯焼きチャーシュー、たらば蟹入りコーンスープ、ホタテ貝と野菜の炒め
車海老と春雨のピリ辛煮込み、モンゴウイカのXO醬炒め、北京ダック
和牛サーロインの黒胡椒炒め、香港風焼きそば、蟹肉入りショーロンハオ、
マンゴーとバニラの香港風パフェ

- ※2名様以上のご予約にて承ります。
※ご利用時間は120分。（90分でラストオーダー）
※フリードリンクは、ビール、紹興酒、ワイン、ソフトドリンクの3種

■ホテル最上階「マンハッタン ルーム」

『プレミアム ファミリーブッフェ』

当ホテル最上階の「マンハッタン ルーム」では、8月11日（月）～16日（土）の間、フレンチをベースにしたお料理を、前菜からデザートまでbuffetスタイルでご提供する『プレミアム ファミリーブッフェ』をご用意いたします。本buffetの最大の特長は、お食事しながら学ぶことです。ホテルスタッフがサーブしながら話すメニューの情報やテーブルマナーなど、勉強机に向かわずに楽しく体験学習していただけます。

- 会場：「マンハッタンルーム」28F
期間：2014年8月11日（月）～16日（土）
時間：ランチ 11:30～、13:40～
ディナー 17:30～
料金：ランチ 大人 ¥4,500、お子様（6～12歳） ¥2,250
ディナー 大人 ¥5,500、お子様（6～12歳） ¥2,750
※記載のサービス料10%込み表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。



《主なメニュー内容》

冷製料理／スモークサーモンとコンディメント、
シーフードテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ、冷たいヴィシソワーズスープ
温製料理／ローストビーフカービングサービス、舌平目のグラタンボンファン風、
野菜入りホテル特製カレー&ライス

※さらにおすすめ！プラネタリウム優先鑑賞チケットプレゼント！！

ファミリーブッフェをご予約いただいたお客様には、特典として、ホテル内にいながら広大な宇宙の様子をご体感いただける夏休みイベント「横浜で宇宙を体感しよう！ープラネタリウム×宇宙食&空気ロケットー」の「プラネタリウム優先鑑賞チケット」をプレゼントいたします。

- ・期間：2014年8月14日（木）～16日（土）
- ・料金：無料
- ・会場：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 5F 宴会場フロア
- ・主催：相鉄グループ/コニカミノルタプラネタリウム株式会社

■オールデイブッフェ「コンパス」

『ご当地グルメブッフェ』

毎日約 50 種類のブッフェメニューを提供する「コンパス」では、人気の黒毛和牛ローストビーフの他、雪温熟成（スノーゼンク）させた『雪室熟成牛』の鉄板焼きをディナーにてご提供いたします。また、おすすめのご当地メニューとして熊本県八代市のトマトの旨味だけを最大限凝縮したスープが自慢の「熊本県たんぼぼのとまとラーメン」を中華コーナーにてご提供いたします。夏休みにご家族揃ってブッフェをお楽しみいただけるバラエティ豊かなメニューをご用意しています。

会 場： オールデイブッフェ「コンパス」 (3F)

期 間： 2014年8月1日(金)～31日(日)

時間・料金： [ランチブッフェ]

大人：¥3,300、シニア：¥3,000、子供：¥1,600

月～金曜日：11:30～15:20

土・日曜日・祝日：11:30～15:30

[ディナーブッフェ]

大人：¥4,350、シニア：¥4,000、子供：¥2,100

月～金曜日：17:30～21:30

土曜：17:00～21:30、日曜日・祝日：17:00～21:20

※上記料金は、消費税込。サービス料なし。

※全席1時間50分(110分制)



《主なメニュー内容》

冷製メニュー／三崎直送鮪と魚介のタルタル 高知県直七ポン酢ジュレと共に、
北海道ミルクとカボチャの冷製スープ、
能登野菜“NOTO”高農園のサラダバー、

温製メニュー／岐阜県郡上味噌の鶏ちゃん、和歌山県南紀勝浦漁港の鮪メンチ、
新潟県雪室熟成黄金豚粗挽きフランクの鉄板焼き (ランチ)
新潟県雪室熟成ビーフの鉄板焼き (ディナー)

デザート、他／新潟県港製菓のわらび餅 (ディナー)、栃木県那須の御用卵プリン
三崎直送鮪を使った握り寿司
熊本県たんぼぼのとまとラーメン

【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、ウエスティン(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。