



伊勢海老の身を丸ごと1本贅沢に使用したオリジナルメニュー
『伊勢海老カレー』『伊勢海老パスタ』
好評につき、土・日・祝日も販売スタート
(1日各5食限定)

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、最上階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」にて、9月より平日のみ各5食限定で販売している「伊勢海老カレー」「伊勢海老パスタ」を、10月18日（土）より、土・日・祝日にも販売開始いたします。

秋の味覚を代表する高級食材「伊勢海老」の身を贅沢に丸ごと1本使用し、旨味を十分に活かした味付けで、仕上げに伊勢海老のお頭を豪華に盛り付けた「伊勢海老カレー」「伊勢海老パスタ」は、お求めやすい価格から、販売開始以来、大変好評のメニューです。お客様からのお声に答えて、10月18日（土）から土・日・祝日にも一日各5食限定でご提供することになりました。

午後のひととき、28階から望む横浜の景色とともに伊勢海老の食感と甘味をお楽しみください。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」
料理長 浅野 宏治

伊勢海老の身を丸ごと使用。飾り付けに
海老のお頭を豪快に盛り付けます



【 伊勢海老カレー／伊勢海老パスタ 概要 】

■販売開始：2014年10月18日(土)～

■販売時間：14:30～17:30

■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

※記載のサービス料10%込表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。

※禁漁期間中は、外国産を使用いたします。(7月～9月頃)

●伊勢海老カレー (1日5食限定)

当ホテルの洋食総料理長こだわりのレシピで作る特製カレーは、野菜とフルーツをふんだんに混ぜ合わせ、スパシーな辛みの中にもまるやかな甘さが感じられる、奥行きある味わいのカレーです。そのカレーベースにオマール海老を丸ごと使って作るオリジナルのアメリカヌソースを加え、存分に海老の風味を感じていただけるソースに仕上げました。網焼きにして香ばしく仕上げた伊勢海老の身と共にご提供いたします。サラダとコーヒーまたはTWG Teaと一緒に楽しみください。

¥2,530 [税抜]



●伊勢海老パスタ (1日5食限定)

オマール海老と香味野菜を炒め、フォン・ブラン(鶏と仔牛で摂る出汁)を加えたアメリカヌソースに生クリームを加えた濃厚なソースが特徴のパスタです。オマール海老を丸ごと1本使って作りますので、殻、身、味噌などそれぞれの旨味がしっかりと感じられます。ソースが絡みやすいようにフェットチーネを使用。ソテーした伊勢海老が丸ごと1本分入っています。サラダとコーヒーまたはTWG Teaと一緒に楽しみください。

¥2,530 [税抜]



【ご予約・お問合せ】

ご予約専用ダイヤル 045-411-1188 (10:00～20:00)

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」直通 045-411-1147(10:30～24:00)

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。