



Sheraton

2014年11月5日

～ 前回 1万人* が来店した大好評フェア ～

横浜ベイシェラトンが、どこよりも早くお届けする 「ストロベリーフェア」開催

第1弾は、旬の「いちご」を心ゆくまで堪能できる
「スイーツbuffet」を2つのラウンジで実施

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」『アフタヌーンスイーツbuffet』
ロビーラウンジ「シーウインド」『ナイトスイーツbuffet “Sweets Parade”』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2015年1月6日(火)から5月6日(水・祝)までの期間、この季節に旬をむかえる「いちご」を使った様々なメニューを各レストランで展開する「ストロベリーフェア」を開催します。第1弾は、いちごを心ゆくまでご堪能いただける、大人気のスイーツbuffetを最上階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」とロビーラウンジ「シーウインド」、2つのラウンジにて開催します。

最上階28Fのスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、ホテルメイドのいちごスイーツをお楽しみいただける「アフタヌーンスイーツbuffet～ストロベリーフェア～」を開催します。本フェアでは、3種類のソースでお楽しみいただける“フレッシュいちごの食べ放題”をはじめ、お客様の目の前でお作りする“いちごのミニパフェ”、ふわふわのシフォン生地、フレッシュないちごを使ったソースと生クリームを添えてお召し上がりいただく“いちごのシフォンケーキ いちごソースとシャンティを添えて”など、旬を迎えるいちごのスイーツを、最上階からの眺めとともに存分にご堪能いただけます。

また、2Fのロビーラウンジ「シーウインド」では、毎週木・金曜日の夜限定のナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～を開催します。本フェアのシェフの一押しメニューは、ジェノワーズにプリン素材をしみこませ、一晚ねかせた生地を低温でじっくり焼き上げた“シェフ特製スフレパディング いちごのクリームソースがけ”です。キャラメルバターでソテーし、生クリームで軽く煮たいちごと一緒にご提供いたします。また風味づけに、いちごのクリームソースをオレンジのリキュール、グラン・マルニエ酒でフランベするパフォーマンスもご覧いただけます。

いちごの甘い香りで満たされる至福のひと時を、ご友人やご家族と一緒にお楽しみください。



アフタヌーンスイーツbuffet ～ストロベリーフェア～
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)



ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～
ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)

*2店舗のスイーツbuffet利用者合計数(実施期間/「ベイ・ビュー」:120日間(2014/1/6-5/6)、「シーウインド」:33日間(2014/1/9-4/25))

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>

【アフタヌーンスイーツbuffet ～ストロベリーフェア～ 概要】

期 間：2015年1月6日（火）～5月6日（水・祝）
時 間：平 日 15:00～16:45（ラストオーダー16:30）
 土日祝 15:30～17:15（ラストオーダー17:00）
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）
料 金：平 日 お一人様 ¥3,410 / 子供（6～12歳）¥1,650
 土日祝 お一人様 ¥3,520 / 子供（6～12歳）¥1,650

【メニュー】

●フレッシュいちご食べ放題

フレッシュないちごを好きなだけお召し上がりいただける当buffetの目玉企画です。いちごをより一層おいしくお楽しみいただくために、3種のソース（練乳・カスタード・生クリーム）もご用意。



●ワゴンサービス：いちごのミニパフェ

いちごのムースと生クリームに、バニラアイスといちごソースをかけた可愛いパフェです。お客様の目の前でお作りいたします。



●いちごのシフォンケーキ いちごソースとシャンティを添えて

ふわふわのシフォン生地、フレッシュないちごを使ったソースと生クリームを添えてお召し上がりいただく一品。お一人様につき一皿、サービススタッフが席までお運びいたします。さらに土曜・日曜・祝日には、いちごのシブーストといちごのアイスもお付けします。



●焼きたていちごのクリームパイ

カスタードクリームといちごをふんだんに使ったクリームパイ。全長約40cmのパイを目の前で切り分けてサーブします。



●いちご風味のフライドフレンチトースト

キューブ状のフレンチトーストをカラッと揚げました。お好みでメープルシロップを添えられます。

●いちご風味のシュークリーム

一口サイズの可愛いプッシュシューにいちご味のカスタードクリームをはさみました。

●いちごのミルフィーユ

いちごのムースとバニラのムースをサンドした、さくさくのミルフィーユです。

●いちごのショートケーキ

北海道産生乳100%のクリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番人気のショートケーキです。

●いちごのフォレノワール

ココア生地のスポンジにいちごのコンフィチュールと生クリームをサンドしたチョコレート風味のショートケーキです。

●いちごのタルトレット

小さなタルトに、いちごを乗せたプチスイーツです。

●ベリーのパissetタルト

ラズベリー、ブルーベリー、グロゼリー、いちごをミックスし、ビスケット生地のタルトに乗せました。

●いちごの和風グラスデザート

いちごと和素材を合わせたグラスデザートです。

●いちごのロマノフ風

いちごをオレンジとオレンジ風味のグラン・マルニエ酒に漬けた大人のデザートです。

●軽 食：本日のスープ／フライドポテト／本日のピラフ&パスタ

●お 飲 物：コーヒー／紅茶／カフェオレ／ウーロン茶／オレンジジュース／グレープフルーツジュース

備 考：※組み合わせが予想されます為、ご予約の上ご来館されることをおすすめいたします。

※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。

※仕入れの状況により、スイーツの内容は予告なく変更になる場合があります。

※割引対象外メニューです。

【ご予約・お問合せ】

11/5（水）～受付

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）

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～ 概要】

期 間：2015年1月8日(木)～5月1日(金)の木曜日・金曜日限定

時 間：18:30～21:00

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：お一人様 ¥3,241(子供料金の設定なし)

【メニュー】

カービングメニュー：

●シェフ特製スフレブディング いちごのクリームソースがけ

ジェノワーズ(スポンジケーキ)にプリン素材をしみこませ、一晚ねかせた生地を低温でじっくり焼き上げるシェフ特製のスフレブディングに、キャラメルバターでソテーし、生クリームで軽く煮たいちごと一緒にご提供するスイーツです。最後の風味づけに、いちごのクリームソースをオレンジのリキュール、グラン・マルニエ酒でフランベするパフォーマンスをご覧ください。



●いちごのクリームパイ

自家製のいちごのフィリングとカスタードクリームをパイでサンドしました。いちごのナチュラルな甘さが楽しめる一品です。

●いちごのショートケーキ

北海道産生乳の100%クリームとふわふわのジェノワーズ(スポンジケーキ)で作った定番人気のショートケーキです。

●いちごのタルトレット

パイ生地に、いちごを丸ごと1個乗せた贅沢なプチタルトです。

●いちごのシャンティエーショコラケーキ

ラズベリーといちごのコンフィチュールを入れたチョコレートホイップクリームと、シャンティエーショコラで作ったショートケーキです。

●いちごオーレ

北海道の生乳と卵黄をあわせ、低温でゆっくりとミキシングし、まるでアイスクリームを召し上がっているようなクリーミーなデザートドリンクです。

●いちごのパナコッタ

北海道の生乳の味を生かした、ほんのりピンクのパナコッタです。

●いちごのプティパルフェ

ホワイトチョコレートでコーティングしたいちご風味のコーンフレークに、たっぷりの生クリームを乗せてパフェ仕立てにしました。

●いちごのロマノフ風

いちごをオレンジとオレンジ風味のグラン・マルニエ酒に付け込んだ大人のデザートです。

●いちごのヨーグルトムース

ヨーグルトといちごをたっぷりと使い、ふんわりと軽めに仕上げたいちごのヨーグルトムースです。

●いちごの和風デザート

かわいらしいいちごのプチ団子と、黒蜜のゼリーのグラスデザートです。

●いちごのパリプレスト

フリーズドライしたいちご入りカスタードクリームと、いちご風味の生クリームをシュー生地にはさみました。

●レアチーズケーキ

クリームチーズをふんだんに使った、レモン風味のさっぱりとしたレアチーズケーキ。いちごのソースをトッピングしました。

●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 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：

※組み合わせが予想されます為、ご予約の上ご来館されることをおすすめいたします。

※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。

※仕入れの状況により、スイーツの内容は予告なく変更になる場合があります。

※割引対象外メニューです。

【ご予約・お問合せ】

11/5(水)～受付 ご予約専用ダイヤル 045-411-1188(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。