



Sheraton

2015年8月26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」

『ショコラフェア』開催

開催期間：2015年11月5日（木）～12月11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」*1の新プラン『ショコラフェア』を、11月5日(木)より12月11日（金）まで開催します。

本フェアでは、スペシャルメニューの「スプリングロール風チョコレートパイ」の他、オレンジ風味のチョコゼリーなど、カカオの香りやコク、優しい甘さを活かしたチョコレートスイーツ13種類を期間限定でご提供します。「スプリングロール風チョコレートパイ」は、チョコレートを巻いたパイをさらにチョコレートでコーティングした、濃厚なチョコレートをダブルで味わっていただける新作スイーツです。

チョコレートの原料であるカカオの成分の働きから、良質なカカオで製造されたチョコレートは体にやさしいスイーツとして注目されています。寒い季節に、甘さの中にも苦味が残る大人のチョコレートスイーツで、温かくゆったりと優しい時間をご提供いたします。

またその他、スイーツとともに大人気の、ご自身でつくるオープンサンドイッチをはじめ、コンスープやビーフシチューなどホテルメイド軽食もバリエーション豊かにご用意しました。

*1: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」
～ショコラフェア～】

写真左：ショコラフェア ラインナップのイメージ
写真右：「スプリングロール風チョコレートパイ」

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」 ～ショコラフェア～の概要】

- 期 間：2015年11月5日(木)～12月11日(金) 木曜日・金曜日限定
- 時 間：18:30～21:00 (時間制限なし)
- 場 所：横浜ベイシエラトンホテル&タワーズ ロビーラウンジ「シーウインド」2F
- 料 金：お1人様 ¥3,612 (サービス料込、消費税別、子供料金設定なし)
- 主なメニュー：

●【スペシャルメニュー】スプリングロール風チョコレートパイ

チョコレートとアーモンドクリームを、うすいパイ生地で巻いて焼き上げます。チョコレートは、ミルク・ホワイト・スイートの3種類をご用意いたします。さらに、焼き上げたサクサクのチョコパイに、シェフがチョコレートをかけた後、最後はお客様自身でお好みのトッピングを盛り付けて仕上げさせていただきます。



写真①



写真②



写真③

●マープルショコラフロマーージュ

レアタイプのチーズケーキの表面をガナッシュでマープル状に仕上げました。

●いちごのショートケーキ (写真①中央)

苺と相性抜群、ショートケーキの間にチョコレートクリームをサンドしました。

●フォレノワール (写真①左下)

チョコレートで焼き上げたスポンジケーキに生クリームとグリオットチェリーをサンドした、少し甘酸っぱいケーキです。

●オレンジ風味のチョコゼリー

オレンジ風味のチョコゼリーにオレンジソースをかけました。相性の良いオレンジとチョコレートのスイーツです。

●キャラメルホワイトチョコシューキ

ホワイトチョコレートと新鮮な牛乳とたまごを合わせたシューキに、キャラメルのほろ苦さを加えました。

●プラリネチョコパンナ

プラリネ風味のパンナコッタ。プルプルの食感がお楽しみいただけます。

●洋風おしるこ (写真③)

こしあんの代わりにチョコレートを使い、お餅を添えてお汁粉仕立てにしました。

●プロフィットロールショコラ (写真②)

チョコレートクリームをプチシューに入れました。お好みでチョコレートソースをおかけください。

●ホワイトチョコレートパウンドケーキ (写真①右上)

ホワイトチョコとカシューナッツを生地に混ぜ込んで、しっとりと焼き上げました。

●**フルーツチョコタルト** (写真①左上・右下)

チョコレート色のガトー・バスク (厚焼きガレット) に、フランボワーズ・ラズベリー・イチゴ・グロゼイユを鮮やかに飾りました。

●**チョコレートサンデー**

バニラ風味のブランマンジェに、ナッツやシリアル、グラノーラを飾ったミニパフェスタイルのスイーツです。

●**バイクドチーズ**

コクのあるチーズを使い、こってりと焼き上げた人気のチーズケーキです。

【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 ●ガァバジュース ●マンゴージュース

●アップルジュース ●ウーロン茶 など

備考： ※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。

※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。

※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】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~20:00)

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

シェラトンホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することでより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなど共にお楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では @sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。