



Sheraton

2015年9月14日

～ ペストリーショップ「ドーレ」～
やわらかな果肉、ジューシーな味わい
かながわブランド“あしがらいちじく”を使った
旬のスイーツを期間限定で販売

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、神奈川県との協働で、かながわブランド“あしがらいちじく”を使ったスイーツ「あしがらいちじくタルト」をペストリーショップ「ドーレ」にて、9月20日（日）から限定販売いたします。

この“あしがらいちじく”は、温暖な気候で農産物栽培に適した神奈川県南足柄市や足柄上郡大井町で生産されている「かながわブランド登録品」で、9月中旬から10月中旬にかけて旬を迎えます。

雨に弱いいちじくの実を守るため、一つ一つ丁寧にビニールの傘をかけ、木で完熟させます。早朝に収穫された“あしがらいちじく”は、その日のうちにパック詰めを行い、すぐに出荷されるので、採れたての新鮮な味わいを楽しめます。

好評につき3年目の今回は「あしがらいちじくタルト」をご用意します。チーズと生クリームフロマージュブランの上に、綿のようにやわらかな果肉と濃厚で奥深い甘さが特長の“あしがらいちじく”を丸々1個分スライスして乗せました。食物繊維や鉄分などのミネラルも多く含まれるとってもヘルシーないちじくを使用した季節限定の味をお楽しみください。

【「あしがらいちじくタルト」の概要】

販売商品：あしがらいちじくタルト

販売期間：2015年9月20日（日）～10月15日（木）

販売価格：¥432 （記載料金には税金が含まれております。）

販売時間：10：00～20：00

販売場所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ペストリーショップ「ドーレ」B1F

※仕入の状況により、販売期間が変更となる場合がございます。

《特長》

いちじくと相性の良いフロマージュブランと生クリームで作ったふわふわのムースの中に、はちみつとバターでポワレした“あしがらいちじく”をあわせています。まわりにはフレッシュの“あしがらいちじく”をあしらいました。チーズの程よい酸味と生クリームのまろやかな味わいと、やわらかくジューシーないちじくが良くマッチングした一品です。



写真：あしがらいちじくタルト

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>

【ご予約・お問合せ】

ペストリーショップ「ドーレ」 045-411-1354 (10:00~20:00)

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、旅は共有することに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と共に楽しみいただける『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 で確認できます。