



Sheraton

2015年9月18日

## 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ クリスマス情報

### Sheraton Christmas 2015 “Memories on you”

～いつまでも思い出に残る、温もり溢れるクリスマス～

ペストリーショップ「ドーレ」

Christmas Collection 2015 クリスマススイーツ

10月1日（木）よりご予約受付スタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのペストリーショップ「ドーレ」では、和栗のモンブランクリームで仕上げた「和栗のモンブラン」やほんのり苦味を効かせたキャラメルでコーティングした「キャラメリア」など2種類のブッシュ・ド・ノエルの新作を含む計5種類の生ケーキをご用意し、10月1日（木）よりご予約を受け付けます。

また、ドイツ・フランスのクリスマスには必ず登場する伝統菓子「シュトレン」「クグロフ」の計2種類をご用意し、11月1日（日）から販売いたします。

“ブッシュ・ド・ノエル”が起源とされるクリスマスケーキは、クリスマスを祝う人々の気持ちをいろいろな形で表現されています。当ホテルでも、ショートケーキからブッシュ・ド・ノエルや伝統的焼き菓子シュトレンなどホテルメイドの上質な味わいをお楽しみいただけるクリスマスケーキをご用意し、ご家族やご友人同士、カップルなどお客様のクリスマスシーンに合わせてお選びいただけます。



【Christmas Collection 2015 クリスマスケーキ（5種）】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのクリスマスは、「Memories on you “いつまでも思い出に残る、温もり溢れるクリスマス”」をテーマに、お客様の思い出に残る素敵なクリスマスシーンをお届けします。

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>

## 【 Christmas Collection 2015 の概要 】

### ■ クリスマスケーキ (5種)

- 予約受付期間：2015年10月1日（木）～12月22日（火）  
\*お引き取りの3日前までにお申込みが必要
- 引渡期間：2015年12月19日（土）～12月25日（金）10:00～20:00
- 引渡場所：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  
(営業時間：10:00～20:00)

※記載の表示価格は消費税込の価格です。

※数に限りがございますので、お早めにご予約いただきますようお願いいたします。

※12/19・20は、事前予約のみの販売となります。※割引対象外メニューです。

#### ● キャラメリア

NEW

アプリコットとマンダリンのムースのまわりに、オレンジジュレを染み込ませた苺風味のスポンジを巻き、キャラメルムースで包みました。さらに、ほんのりと苦味を効かせたキャラメルでコーティングしています。柑橘の風味とキャラメルの甘さと苦味がマッチしたブッシュ・ド・ノエルです。

17 cm ¥3,888 [税込]



#### ● 和栗のモンブラン

NEW

濃厚なマスカルポーネクリームの真ん中に、コーヒーを染み込ませたチョコレートのスポンジを入れ、生クリームやカスタードが入った、特製の和栗のモンブランクリームで包みました。

和栗の上質な風味と、イタリアンドルチェ“ティラミス”が一度に楽しめるブッシュ・ド・ノエルです。

17 cm ¥3,888 [税込]



#### ● シャンティール フレーズ

キリッシュ風味のシロップで香りづけした生地フレッシュな苺をサンド。クリームは上質な北海道産の生乳100%生クリームをたっぷり使用しました。“シンプルだけど美味しい”ファミリー層に毎年人気のケーキです。

5号 (15 cm)	¥4,104	8号 (24 cm)	¥7,128
6号 (18 cm)	¥4,968	10号 (30 cm)	¥12,312
7号 (21 cm)	¥5,940		[すべて税込]



#### ● ナポレオン

カリッと焼き上げたパイ生地に、オレンジの香りがするコニャック“グラン・マルニエ”でまろやかな味わいに仕上げたカスタードクリームと、香ばしくキャラメリゼしたパイとフレッシュの苺をサンドした自慢の逸品です。

12 cm×10 cm ¥4,104 [税込]



#### ● ノワール

苺のコンフィチュールをチョコレートクリームとスポンジで挟んだものに、天然バニラを使ったババロアを乗せ、濃厚なチョコレートソースで艶やかにコーティングしました。バニラの香りを強調したババロアと、甘酸っぱい苺のコンフィチュールのアクセント、濃厚なチョコレートのハーモニーをお楽しみください。

5号 (15 cm) ¥3,888 [税込]



## ■クリスマス伝統菓子（2種）

- 販売期間：[シュトレン] 2015年11月1日（日）～12月25日（金）  
[クグロフ] 2015年12月1日（火）～12月25日（金）
- 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  
（営業時間：10:00～20:00）

※記載の表示価格は消費税込の価格です。

### ●シュトレン Stollen

クリスマスイブの4週間前からイブまでの期間、日ごとに熟成が進むシュトレンを少しずつ味わいながら、クリスマスを迎えるドイツの伝統的なイースト菓子です。

¥2,600 [税込]



### ●クグロフ

王冠のような形、斜めに通った柔らかな曲線が印象的な、フランス・アルザス地方でお祝いやお祭りの時に登場するイースト菓子です。

M(16cm) ¥800 [税込]

L(20cm) ¥1,300 [税込]



## 【ご予約・お問合せ】

10/1（木）～ 受付

ペストリーショップ「ドーレ」 045-411-1354（直通） 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のテーマからなるブラン「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](http://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://facebook.com/Sheraton) で確認できます。