



Sheraton

2016年1月8日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 健康と美食にぴったりの“低糖質フレンチ”のパーティープラン 「LOCABO PLAN (ロカボプラン)」を販売開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの最上階に位置する「マンハッタンルーム」では、美味しさをそのままに、糖質を適量に減らしたお料理をコースでご提供するパーティープラン『LOCABO PLAN (ロカボプラン)』を、2016年1月11日(月)より販売いたします。

本プランは、日本の成人が、一食で約90g~100gの糖質を摂取するといわれる中、合計糖質量を約32g*¹まで制限した“低糖質フレンチ”メニューをコースでご提供いたします。日本における糖質制限のトップドクターといわれる「食・楽・健康協会代表理事」山田悟医師(北里研究所病院糖尿病センター長)監修のもと、当ホテルの洋食総料理長 赤見雅宣が、食材や調味料選びから調理法まで工夫を凝らし、盛り付けや味、香りなど普段のメニューと変わりなく、通常のコースと同様に楽しく且つ健康的に召し上がっていただけるメニューです。

近年、血糖値を上げる要因である糖質をゆるやかに制限した“ロカボメニュー”は、糖尿病の改善のみならずダイエット効果があるといわれ、とても注目されています。当ホテルでも、2015年6月からスカイラウンジ「ベイ・ビュー」で低糖質ランチをご提供しご好評いただいております。本プランの開始によって、少人数からグループまで、健康志向の高いお客様や普段から糖質を気にされるお客様はもちろん“みんなで一緒に食事を楽しみたい”というお客様皆様と一緒に楽しいお食事の時間をお過ごしいただくことができます。



「ロカボプラン」コースのイメージ
(糖質量1食約32g*¹)

*1 糖質量は、次頁でご紹介しているディナーメニュー時の摂取量です。メニュー内容によって異なります。

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>

【「LOCABO PLAN」の概要】

- 期 間：2016年1月11日（月・祝）～2017年12月31日（日）
- 価 格：ランチプラン：お一人様 ¥9,000（室料、サービス料、消費税込）
ディナープラン：お一人様 ¥11,500（室料、サービス料、消費税込）
- 内 容：フランス料理「ロカボコース」、ワンドリンク（白ワイン or ジャワティー）
- 会 場：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 「マンハッタンルーム」（28F）限定
- 時 間：2時間制
- 人 数：10名様以上 30名様まで
- 特 典：ご予約1件につき、ワイン1本プレゼント

《メニュー》 [ディナーコースの場合：糖質量合計 32.1g]

- ・真鯛のスモークとフランス産キャビア* [糖質：0.1g]
- ・野菜のテリーヌとスモークサーモン エクストラヴァージンオイルとバルサミコ酢をご一緒に
プティ野菜と海草サラダを添えて [糖質：3.5g]
- ・人参の豆乳スープ サワークリーム添え [糖質：6.1g]
- ・的鯛と北海道産帆立貝のポワレ トマト風味ヴィネガードレッシングソース
やわらかいポテトピュレを添えて [糖質：2.7g]
- ・柚子のグラニテ* [糖質：2.0g]
- ・仔牛骨付背肉のソテー フォン・ド・ヴォー風味のクリームソース
キノコたちとヌードル野菜添え [糖質：1.8g]
- ・豆乳パンナコッタ
オレンジ風味の紅茶を使ったコンポートジュレ添え [糖質：7.9g]
- ・コーヒーまたは紅茶 [糖質：0.0g]
- ・ブランロールパンとバター [糖質：8.0g]



コース料理イメージ

備 考：

- ※*アミューズとグラニテはディナーでのご提供となります。
- ※季節によってメニュー内容が一部変更になる可能性がございます。予めご了承ください。
- ※ご延長料金は30分ごとにお一人様¥1,100（サービス料・消費税込）の追加料金にて承ります。
- ※音響設備等をご利用の場合は別途費用にて承ります。
- ※14日前までのご予約とさせていただきます。

オプション：

- ※フリードリンクはお一人様¥2,500（サービス料・消費税込）にて承ります。
アイテム：ホテルワイン（赤・白）、オリジナルカクテル（ジン・ウォッカ）、ソフトドリンク（ジャワティー・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）。
- ※スタイリッシュなパーティーの提案として、テーブルコーディネートの手配も承ります。
（¥1,000～/お一人様）

★糖質制限メニューアドバイザー：

【食・楽・健康協会代表理事 山田悟医師（北里研究所病院糖尿病センター長）プロフィール】
日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を上げていけるかを追求。糖質制限食に出会い、2012年に幻冬舎より初の糖質制限食レストランガイド「奇跡の美食レストラン」の企画から立ち上げ出版。2015年7月に同社より発行を予定している「ロカボバイブル」（ロカボ：ローカーボネイト）の出版にも携わっている。

【ご予約・お問合せ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

宴会予約 TEL: 045-411-1126 (10:00~19:00)

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。