



Sheraton

2016年2月25日

お仕事やおでかけ帰りに夜限定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」
『マンゴー&メロンフェア』開催
開催期間：2016年5月12日（木）～6月30日（木）

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の初夏のカラフルスイーツを楽しむ『マンゴー&メロンフェア』を、5月12日(木)より6月30日(木)まで開催します。

本フェアは、濃厚な甘さで柔らかな果肉の“マンゴー”と、芳醇な香りとみずみずしい果肉の“メロン”をふんだんに使った12種類のスイーツを期間限定でご提供します。また、同buffetで人気のパティシエによるパフォーマンスメニューでは、『マンゴー&バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え』をご用意します。お客様からのリクエストを受けてから焼くパンケーキは、“バターミルク”*2を使用することでしっとり・もっちりした食感に仕上がります。お好きな季節のフルーツを添えて、お客様オリジナルのパンケーキをお召し上がりいただけます。

また、口あたりがしっとりやわらかいシェフこだわりのジェノワーズと、北海道生乳100%による純白な生地に、彩りあふれるマンゴーとメロンそれぞれの果肉をあしらったショートケーキなど人気のメニューの他、メロンパンに使用するクッキー生地を載せて焼き上げたパウンドケーキ「メロンパンパウンドケーキ」などのオリジナルメニューをご用意いたします。

その他、スイーツとともに大人気の、ご自分で作るオープンサンドをはじめ、コーンスープやビーフシチューなどのホテルメイドの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。

*2:バターミルクは、バター作りの工程で分離してできる乳脂肪の少ない水分（乳清ともいわれる）で、スコーンやパンケーキの材料として使用されます。



【ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」～マンゴー&メロンフェア～】

写真左：マンゴー&メロンフェア ラインナップのイメージ

写真右：「マンゴー&バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え」（イメージ）

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」～マンゴー&メロンフェア～の概要】

■期 間：2016年5月12日（木）～6月30日（木） 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 ¥3,889（サービス料込、消費税別、子供料金設定なし）

■主なメニュー：

●マンゴー&バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え

バターミルクとマンゴー風味の2種類のしっとりもちもち食感のパンケーキを、お客様の目の前で
お作りいたします。ソースには、マンゴー、ミックスベリー、チョコレート3種など種類豊富にご
用意いたします。

●メロンのショートケーキ/マンゴーのショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズと、北海道生乳100%の生クリームとそれぞれの果肉をあしらった、
王道のケーキです。

●マンゴーヨーグルトムース

アルフォンソマンゴーとヨーグルトによる2層の濃厚なムースケーキです。

●マチェドニアフルーツカクテル

メロン、マンゴー、パパイヤ、アメリカンチェリー他数種類のフルーツを、チェリーのお酒・マラ
スキーノシロップに漬けました。

●メロン果肉入りトロトロゼリー

メロンの果肉を入れた、キルシュ風味で爽やかなぶるぶるのゼリーです。

●マーブルメロンのシトロババロア

レモンのババロアにメロンのソースを混ぜて、マーブル模様に仕立てたさっぱりとしたババロア
です。

●プチシュークリーム

マンゴーのリキュール“マンゴヤン”で風味づけしたカスタードクリームと、生クリーム入りの一口
サイズのシュークリームです。

●マンゴーのバトンパイ

パイ生地の上にアーモンドクリームを引き、その上にフレッシュのマンゴースライスをたっぷり乗
せて焼き上げた贅沢なパイです。

●マンゴープリン

マンゴーのピューレとココナッツ風味の生クリームを使い、新鮮な牛乳と生クリームでなめらかに
仕上げました。

●メロンパンパウンドケーキ

格子状のカリカリのクッキー生地を乗せてメロンパン風に焼き上げた、メロンのセミドライフルー
ツが入ったパウンドケーキです。

●プチマンゴーロール

マンゴークリームを巻いた、一口サイズの可愛いロールケーキです。

●ベイクドチーズケーキ

クリームチーズとエダムチーズを使った、コクのあるリッチな食感が人気のチーズケーキです。

●フレッシュフルーツ盛合せ

メロン、マンゴーの他、フレッシュフルーツを目の前でカットします。

など

【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 ●グアバジュース ●マンゴージュース
- アップルジュース ●ウーロン茶

備考： ※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、スイーツの内容が予告なく変更になる場合がございます。
※割引対象外メニューです。



「マンゴーヨーグルトムース」（イメージ）



「メロンパンパウンドケーキ」（イメージ）

【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](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。