



Sheraton®

2016年10月27日

～武藤修司シェフによる“ストロベリーフェア”初プロデュース～
1月～3月は、旬を迎える高級いちご「あまおう」を使って

『アフタヌーンスイーツブッフェ ～Strawberry Fair～』開催

開催期間：2017年1月10日（火）～5月7日（日）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ スカイラウンジ「ベイ・ビュー」は、艶やかな赤色が美しい、甘さと酸味のバランスが優れた「あまおう」などを使ったいちごの魅力を見ることができる『アフタヌーンスイーツブッフェ ～Strawberry Fair～』を、1月10日（火）～5月7日（日）まで開催します。

当ホテルでは、2010年からストロベリーフェアを開催し、どこよりも早くいちごの優しくさわやかな甘みを活かしたスイーツをご提供しています。1月～3月に使用するいちごは真っ赤な色で艶があり、甘さと酸味のバランスが優れていることが特徴で、まるみのあるフォルムがかわいい福岡県産「あまおう」をメインに使用いたします。

今年は、武藤シェフがパストリーシェフ就任後、初プロデュースするストロベリーフェアです。「あまおうのショートケーキ」のほか、「あまおうとトマト、モッツアレラチーズのサラダ」「あまおうとマスカルポーネのピザ」など、鮮やかなビジュアルも楽しめるスイーツ以外のユニークなメニューを豊富に取り揃えています。武藤シェフの独創的な発想で、いちごそのものの魅力ある甘味や酸味がエッセンスとなって、お料理のバリエーションを広げています。

華やかないちごの季節のティータイムを、ホテル最上階から横浜の街の眺めとともに楽しみいただけます。

協賛：福岡県農林水産物ブランド化推進協議会



「アフタヌーンスイーツブッフェ ～Strawberry Fair～」（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>

TW: <https://twitter.com/yokohamsheraton> Instagram: <https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

【アフタヌーンスイーツブッフェ～Strawberry Fair～の概要】

- 期 間：2017年1月10日（火）～5月7日（日）
- 時 間：15:00～16:30（LO16:15）
- 場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F
- 料 金：お1人様 ¥4,200 お子様（4歳～12歳） ¥2,200 ※サービス料込、税金別
- メニュー：※1～3月は「あまおう」をメインに使用したメニューです。



「クレープシュゼット ストロベリー
アイスとあまおうのマリネ」①



「チョコレートケーキ 赤い果実、
あまおうと共に」②



「あまおうとマスカルポーネのピザ」③



「あまおうとトマト、モッツァレラ
チーズのサラダ」④

【スイーツ】

●クレープシュゼット ストロベリーアイスとあまおうのマリネ（写真①）

オレンジ風味のクレープシュゼットをシェフが目の前でお作りします。いちごのアイスクリームと、あまおうのマリネをご一緒に、出来立てあつあつをご用意いたします。

●あまおうのショートケーキ

北海道生乳 100%の生クリームをたっぷりを使い、あまおうを挟んだ王道のショートケーキです。

●あまおうのタルト

タルト生地にアーモンドクリーム、クレームレジェとあまおうをたっぷりのせて焼き上げ、つややかに仕上げました。いちごの酸味と甘みのバランスが絶妙のタルトです。

●あまおうのミルフィーユ

さくさくのパイ生地に、カスタードクリームとあまおうをサンドし、いちごパウダーをまとわせたミルフィーユです。

●チョコレートケーキ 赤い果実、あまおうと共に（写真②）

生地にたっぷりチョコレートを混ぜしっとり焼き上げたケーキに、生クリームとあまおう、ベリーをたっぷりあしらいました。

●チーズケーキ フレッシュストロベリー

コクのあるチーズを使い、しっとり焼き上げたチーズケーキです。甘酸っぱいいちごと一緒にご提供いたします。

●ストロベリーグラタン

あたたかなカスタードクリームを焼き上げたグラタンの中には、さっぱりとしたラズベリーのシャーベットといちごのマリネが入っています。冷たいシャーベットとのマリアージュをお楽しみいただけます。

●ミ・キュイ ミックスベリー添え

しっとりとした焼き上げた濃厚なチョコレートケーキに、ミックスベリーと生クリームをトッピングしました。可愛いプチサイズでご用意いたします。

●ストロベリーパンナコッタ

バニラパンナコッタの上に、甘酸っぱいいちごのソースをあしらいました。プルプル食感のパンナコッタの楽しい食感をお楽しみいただけます。

●チョコレートゼリー ピスタチオのクーリーにアマおうを添えて

とろけるようなチョコレートのゼリーに、濃厚なピスタチオのソースをかけました。いちごのトッピングと一緒に楽しみいただけます。

●アマおうのティラミス

ふわっと軽い口当たりのココのあるマスカルポーネクリームの中に、アマおうのシロップをたっぷりとしみこませたスポンジを挟んだ絶品のティラミスです。

●ストロベリーパンプディング

いちごの爽やかな酸味と香りが染み込んだ、しっとりとしたパンプディングです。

●ストロベリーコーン バニラクリームとプラリネチョコレートクランチ

可愛らしいコーンの中に、バニラクリームとマスカルポーネを合わせたクリームを入れて、いちごを添えました。

【軽食】

●アマおうとマスカルポーネのピザ (写真③)

ピザ生地、アーモンドクリームとマスカルポーネクリーム、アマおうを乗せて焼き上げた甘くておいしいデザートピザです。

●アマおうと生クリームのサンドウィッチ

フレッシュアマおうと、カスタードクリーム、生クリームをサンドしました。いちごの美味しさをお楽しみいただけます。

●アマおうとトマト、モッツアレラチーズのサラダ (写真④)

サラダの具材にアマおう、トマトとモッツアレラチーズを使い、ソースにはバジル、オリーブオイル、バルサミコを使った、“シンプルなのに美味しいサラダ”です。

●アマおうシェイク

アマおうと牛乳とバニラアイスクリームをミックスしたシェイクです。いちごの自然な甘さが引き立つ仕上がりのドリンクです。

●フライドポテト ●本日のパスタ ●本日のスープ

【お飲み物】

- コーヒー・紅茶 (ホット・アイス) ●カフェオレ (ホット・アイス) ●ウーロン茶 (アイス)
●オレンジジュース ●グレープフルーツジュース

備考： ※混み合うことが予想されるため、ご予約のうえ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。

〈ペストリーシェフ 武藤修司〉



パティシエ・コンクールの最高峰「ワールド・ペストリーチーム・チャンピオンシップ」世界大会に日本代表として 2 度出場、チームを準優勝に導くなど、優秀な成績を収めてきたトップレベルの実力を持つパティシエ。ザ・リッツカールトン東京、マンダリンオリエンタル東京でエグゼクティブパティシエを務めた後、2016 年 5 月から横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのペストリーシェフに就任。自身のお菓子を“ひとつのお菓子がまるで交響曲を奏でるような”と、表現する武藤シェフのお菓子は、シンプルでエレガントなフォルムを持ち、過去のお菓子と一つとして同じものは無く常に進化し続けています。

★あまおうのご紹介

「あまおう」は、福岡県農林業総合試験場で開発され、福岡県内限定で生産されている大変人気のあるいちごです。真っ赤な色と艶があること、果実は大きく、甘さと酸味のバランスが優れていることが特徴です。

名前由来は、公募で命名されました。

「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」の頭文字を合わせたもので、「いちごの王様になれるように」との意味が込められています。

本フェアでは、福岡県農林水産物ブランド化推進協議会のご協力をいただき、良質なあまおうをご提供いたします。



【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/

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート(Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ(The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セント レジス(St. Regis®)」、「W ホテル(W®)」、「エディション・ホテル(EDITION®)」、「JW マリオット(JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクションホテル(The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル(Marriott Hotels®)」、「ウェスティン(Westin®)」、「ルメリディアン(Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル(Renaissance® Hotels)」、「シェラトン(Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット(Delta Hotels by MarriottSM)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント(Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーションクラブ(Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル(Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュートポートフォリオ(Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル(Design Hotels™)」、「ゲロード・ホテル(Gaylord Hotels®)」、「コートヤード(Courtyard®)」、「フォーポイント バイ シェラトン(Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート(SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン & スイート(Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン(Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート(TownePlace Suites®)」、「AC ホテル・バイ・マリオット(AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト(Aloft®)」、「エレメント(Element®)」、「モクシー・ホテル(Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル(Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード(ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター(@MarriottIntl)をご覧ください。