



Sheraton®

その先へ...

20 YEARS  
周年

BEYOND

2018年2月15日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
健康と美をかなえる一日限りの食の出会い  
ローフードとモダンフレンチのコラボレーションランチ  
2018年3月22日(木)開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、最上階にあるマンハッタン ルームにて、酵素や栄養素が豊富なローフードと、伝統と新たなテクニックが成すモダンフレンチを融合させた、一日限りの限定ランチを3月22日(木)にご提供いたします。

健康と美容をテーマにした本コースは、ローフードの定義とスカイラウンジ「ベイ・ビュー」のシェフ西村が取得した低糖質調理の知識とテクニックを駆使しています。ワインの代わりに、野菜の出汁を用いたアルコール不使用のソースや、卵の代わりに、アーモンドやカシューナッツを20時間以上乾燥させて作ったヴァシュラン(メレンゲ)をあしらったデザートなど、アイデアが光るこだわりの調理法で魅せる、美味しく体にやさしいバリエーション豊かなメニューをご提供いたします。また、美と運動させて趣向をこらした、華やかな盛り付けや色づかいもお楽しみいただけます。

さらに、講師とメニュー監修には、ローフードマイスター小宮山順子氏を迎え、当日は、健康的にキレイを保つ食事方法や、人生を豊かにしていく食スタイルなど、食を通じた健康と美の知識をお話いただきます。

トップフロアの開放感あふれる空間の中で、優雅にローフードを体験していただける、健康と美容意識の高い方におすすめの特別コースです。

【実施概要】

- 名称：ローフードとモダンフレンチのコラボレーションランチ
- 開催日：2018年3月22日(木)
- 時間：<受付> 11:00 ~  
<開宴> 11:30 ~
- 場所：マンハッタンルーム
- 定員：30名
- 料金：お1人様 ¥8,800  
※サービス料込、税金別



※画像はイメージです

■メニュー：

- グレープフルーツとショウガのモヒート(エナジードリンク)
- サーモンマリネのショーフロワ仕立て 香味野菜と共に  
アボカドとキヌアのカネロニ仕立て ワサビ風味のバジルソースを添えて
- 魚介類のパナシェ ジュ・ド・コキヤージュと柚子胡椒のルイユと共に
- 国産鶏胸肉の真空低温調理 茸とハーブのクルートをのせて
- カカオとフレーズのヴァシュラン仕立て(ローフードスタイル)
- ブランロール(低糖質パン)
- 食後のお飲物(ハーブティー)

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: [www.yokohamabay-sheraton.co.jp](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp) FB: [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW: [twitter.com/yokohamsheraton](https://twitter.com/yokohamsheraton) Instagram: [www.instagram.com/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

## 【講師プロフィール】

小宮山順子（こみやま じゅんこ）

アンチエイジングフード研究者・モデル

- ・ JLBA 日本リビングビューティー協会ローフードマイスター認定講師
- ・ 日本酵素・水素医療美容学会 公認ファスティングカウンセラー
- ・ HKS ハートフルコンブチャスタジオ コンブチャインストラクター
- ・ 第6回国民的美魔女コンテストグランプリ



病気をしたことがきっかけで健康意識に目覚め、身体の中から綺麗になる、をモットーにローフード、コンブチャ、ファスティングのデトックスを中心とした講座を主宰運営。大手お料理教室のローフードクラスも担当している。30代後半からモデル活動を始めて雑誌・TV等マルチに活動の幅を広げる。大学生と中学生の2児の母。

### <コメント>

「ローフード（RAWFOOD）」とはRAW=生のFOOD=食べ物という意味です。生の食べ物には酵素が含まれているので、非常にアンチエイジングです。しかし、寒い冬には体が冷えてしまうことや、食材やバリエーションが豊富にないことがローフードの難しいところでもあります。また短期的にストイックなことをしても続かないことがほとんどです。そんな中、西村料理長とのご縁で夢のコラボレーションが実現いたしました。ぜひこの機会にローフードの良さと西村料理長の豊かな感性が融合された、体に優しく目からも喜ぶお料理をお楽しみいただきたいと思います。

## 【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

詳細はこちら [www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant\\_bar/bay\\_view/](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/bay_view/)

### おかげさまで開業20周年

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2018年9月24日(月・祝)に開業20周年を迎えるにあたり、2018年4月1日(日)~2019年3月31日(日)までを開業20周年記念期間とし、感謝の気持ちを込めた様々な催事企画や宿泊プラン、レストランプラン、ウェディングプランなどをご用意いたします。

### シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンは、世界70の国と地域に450軒以上のホテルでお客様が旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多角的なマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。また、業界での受賞歴もあるロイヤリティ・プログラム、スターウッドプリファードゲスト®プログラムに参加しております。会員の皆様は、ご自身のアカウントをマリオット リワード®(ザ・リッツ・カールトン・リワード®を含む)と members.marriott.com よりリンクでき、エリートステータスのマッチングやポイント移行を無制限に行えます。詳しい情報は、www.sheraton.com、Facebook、またはTwitter、Instagramにてご覧ください。

### 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、現在124の国と地域に、30のブランド、6,100軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、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®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約はwww.marriott.comを、最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comをご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl) でも情報発信しております。