



Sheraton

2015年4月24日

お仕事やおでかけ帰りに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」

『ピーチフェア』開催

開催期間：2015年7月2日（木）～8月28日（金）

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の新プラン『ピーチフェア』を、7月2日(木)より8月28日（金）まで開催します。

本フェアでは、白桃・黄桃・ネクタリンなど初夏の味覚「桃」を贅沢に使用した13種類のピーチスイーツをご用意いたします。初夏から初秋まで多くの種類を楽しめる桃は、濃厚で甘い香りと肉厚な果肉とたっぷりの果汁が魅力で、そのままはもちろん、タルトの具材やコンポート、ジャムやソースなど様々なスイーツ素材にも加工され、バリエーションに富んだ楽しみ方があります。

本フェアでのシェフおすすめのスイーツは、「自家製プリンのフレンチトースト仕立て」です。オーブンで焼き上げた自家製プリンを切り分け、バターとグラニュー糖をかけ、お客様の目の前できつね色に仕上げます。表面がカリッと中がふんわりとして、まるでフレンチトーストのように香ばしく仕上がったプリンに、桃のソースやフレッシュピーチの他、生クリームなどでデコレーションを施し、お客様のお好みのスタイルでお召し上がりいただけます。

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イッチをはじめ、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。



【ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」  
～ピーチフェア～】

写真左：ピーチフェア ラインナップのイメージ  
写真右：「自家製プリンのフレンチトースト仕立て」

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>

## 【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」〜ピーチフェアへの概要】

- 期 間：2015年7月2日(木)〜8月28日(金) 木曜日・金曜日限定
- 時 間：18:30〜21:00 (時間制限なし)
- 場 所：横浜ベイシェラトン 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 ¥3,241 (サービス料込、消費税別、子供料金設定なし)
- 主なメニュー：

### ●自家製プリンのフレンチトースト仕立て

シェフが素材と食感にこだわった自家製プリンをオーブンで焼き、さらにバターとグラニュー糖をかけお客様の目の前できつね色に焼き上げます。フレンチトーストのように、表面はカリッとしていて、中はふんわりとした食感をお楽しみいただけます。桃のソースや生クリームやラズベリーソース、アラザンやチョコスプレーなどでデコレーションを施し、お客様のお好みに仕上げていただけます。

### ●ピーチのショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズ(スポンジケーキ)に、北海道生乳100%の生クリームを使い、白桃をあしらった王道ケーキです。

### ●ピンクピーチとヨーグルトのムース

白桃のピューレとヨーグルトを混ぜ合わせた、クリーミーな甘酸っぱいムースです。

### ●桃のゼリー

桃のゼリーにグレナデン(ざくろ)シロップを入れて、桃の風味をより引き立たせたゼリーです。

### ●桃のミルクシェーキ

ピューレ状にした白桃にミルクと卵を合わせて、シェーキにしました。

### ●ピーチ&ベリーサンデー

チョコレートをまとわせたコーンフレークに、ピーチの果肉、ブルーベリー、ラズベリーをあしらったミニパフェスタイルのスイーツです。

### ●黄桃のバンドパイ

アーモンドクリームを塗ったパイ生地の上に、スライスした黄桃を敷き詰めオーブンで焼き上げます。

### ●桃のアップサイドダウンケーキ

桃の果肉を敷き詰め、バターとシュガーをかけキャラメリゼしたものに、パウンドケーキの生地を流し込み焼き上げた、桃のボリュームたっぷりのケーキです。

### ●桃風味のグラスデザート

白桃とナタデココが入った、爽やかなグラスデザートです。

### ●レアチーズケーキ

定番人気のレアタイプのチーズケーキに桃風味の生クリームにピンクピーチソースをかけました。

### ●桃入り和風みつめカクテル

自家製の桃のコンポートと、寒天・みつめめ・チェリー・みかんが入った和風デザートです。

### ●プリン大福入りグラスデザート

チョコレートプリンを求肥で包んだ、新登場！ハイブリッドのミニ大福です。



プリン大福入りグラスデザート

### ●桃のサイダージュレ

口の中でサイダーのしゅわつと感が楽しめる、桃の果肉入りゼリーです。

### ●フレッシュフルーツ盛合せ

ピーチをはじめ、季節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)
- グレープフルーツジュース
- グレープジュース
- マンゴージュース
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- アセロラジュース
- グァバジュース
- アップルジュース

備考： ※記載のサービス料10%込表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。  
※組み合わせる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、スイーツの内容は予告なく変更になる場合があります。

### 【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/](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/)

#### シェラトン ホテル&リゾートについて

世界70カ国400を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に50億ドルを投じた3年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100カ国で1,200のホテルを展開し、総従業員数15万4千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セントレジス(St. Regis)、ラグジュアリーコレクション(The Luxury Collection)、W、ウェスティン(Westin)、ルメリディアン(Le Méridien)、シェラトン(Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッドプリファードゲスト(SPG®)では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト(特典除外日)なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッドバケーションオーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com) および [www.starwoodhotelsjapan.com/](http://www.starwoodhotelsjapan.com/) をご覧ください。