



Sheraton

2016年4月28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：2016年7月1日（金）～8月26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『ピーチフェア』を、7月1日（金）より8月26日（金）まで開催します。

本フェアでは、初夏から秋の期間に旬を迎える白桃や黄桃、赤桃などの種類豊富な“桃”を贅沢に使った全14種類のオリジナルスイーツを期間限定でご提供します。

本フェアのパフォーマンスメニューでは「クレープシュゼット 桃の大きな果肉入りソース」をご用意いたします。桃の味を凝縮させた自家製の果肉入りシュゼットソースを、シェフがお客様の目の前でお作りし、クレープにかけて、出来立てをご提供します。濃厚な生クリームやチョコスプレー、アーモンドスライスなどをトッピングし、お客様のお好みのスタイルでお楽しみいただけます。

また、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%の生クリームを使用し、白桃をふんだんにあしらった「桃のショートケーキ」や、甘味が強くジューシーな黄桃を敷き詰めて焼き上げた「桃のアップサイドダウンケーキ」などのメニューもご用意いたします。

その他、スイーツとともに大人気の、ご自身で作るオープンサンドをはじめ、フレッシュサラダや日替わりのスープなど、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

写真下：クレープシュゼット 桃の大きな果肉入りソース



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」〜ピーチフェア〜の概要】

■期 間：2016年7月1日（金）～8月26日（金） 木曜日・金曜日限定

※8月11日（木・祝）を除く

■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 ¥3,889、お子様（4歳以上の未就学児） ¥1,945 ※サービス料込、消費税別

■主なメニュー：

●クレープシュゼット 桃の大きな果肉入りソース

桃のジュースとピューレをたっぷり使った大きな桃の果肉入り自家製シュゼットソースをシェフが目の前でお作りします。生クリーム、チョコスプレー、アーモンドスライスなどお好みのトッピングで、出来立てのクレープシュゼットをお召し上がりください。

●桃のショートケーキ

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のケーキです。

●Wピーチムース

白桃と赤桃のムースを使用した、濃厚な桃の風味が堪能できるカラフルな2層のムースです。

●桃のアップサイドダウンケーキ

黄桃を敷き詰めて、パウンドケーキの生地を流し込んで焼き上げました。バターとシュガーでキャラメリゼした香ばしい風味が楽しめる、桃をふんだんに使ったパウンドケーキです。

●ピーチタルト

ビスケット生地に桃のシロップとカスタードを乗せ、ラズベリーと黄桃をあしらいました。酸味と甘みのバランスが絶妙なタルトです。

●ショコラブランピーチティー

ピーチティーと茶葉で風味づけしたダックワーズとホワイトチョコのババロアケーキです。ほんのりとピーチティーが香る上品な味わいをお楽しみいただけます。

●桃のクラッシュゼリー

グレナデン（ざくろ）シロップを入れた桃のゼリーとナタデココ、2つの食感がお楽しみいただけます。

●桃のパナコッタ

なめらかな食感の赤桃のパナコッタにヨーグルトソースをかけて仕上げました。

●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ピーチソースをかけました。

●ピーチサンデー

コーンフレークに、ピーチ、桃のソース、桃風味の生クリームをあしらったミニパフェスタイルのスイーツです。

●スパークリングフルーツポンチ

ピーチ、ラズベリー、ブルーベリーなどのフルーツを、スパークリングワインとピーチリキュールでコンポートしました。アルコールを使用した大人のスイーツです。

●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)
- 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： ※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。
※割引対象外メニューです。



桃のショートケーキ (イメージ)



Wピーチムース (イメージ)



桃のアップサイドダウンケーキ (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。