



Sheraton®

2019年4月25日

【ロビーラウンジリニューアル記念 “色” テーマスイーツ第一弾】
～ BOTANICAL×GREEN ～スイーツbuffet

開催期間：2019年7月4日（木）～8月30日（金）
5月1日（水）10時から予約スタート！

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ロビーラウンジ「シーウインド」を7月1日（月）にリニューアルオープンいたします。これを記念して人気のナイトスイーツbuffetも全面リニューアル。季節とトレンドに合わせた“色”にこだわったテーマスイーツが登場いたします。2009年11月にスタートしたナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」は、お仕事帰りに行ける時間に開催、週末のウキウキとした気分美味しいスイーツをご褒美に！というコンセプトでスタートいたしました。今まではストロベリー、桃、マンゴー、マロンなどの「フルーツ」をテーマにしたものとイースター、ハロウィン、マリーアントワネット、祭など「イベント」をテーマにしたもので、2-3か月毎に内容を変えてご提供してまいりました。

リニューアル第一弾となる今回のテーマは“BOTANICAL”。お花と緑が演出する癒しの空間の中に、「メロン」「抹茶」「ピスタチオ」「ライム」「ミント」「キウイ」といった今回の“色”テーマであるグリーンを基調としたスイーツや、ボタニカルな夏のフルーツ「マンゴー」「バナナ」「ピーチ」、エディブルフラワーやアサイー、ヨーグルトを使ったヘルシーなスイーツなど合計13種類が並びます。ひとつひとつ丁寧に作られるスイーツを召し上がっていただきながら、視覚の面からもボタニカルを感じていただき、心と身体の両面から忙しい毎日を送る皆様に癒しのひとときをご提供できればと思います。スイーツの他にも、ナイトタイムのbuffetにふさわしくライトミールを充実いたします。新設するサラダバーの他、その他人気のスープバー、そしてご自身でつくるオープンサンドイッチに加え、ホットドッグも登場。パスアラウンド形式で、毎回テーマに沿った一品を皆様のテーブルにお届けするなど、ホテルメイドのお食事也十分にお楽しみいただけます。



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

FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW: twitter.com/yokohamsheraton

Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama/

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～BOTANICAL×GREEN～の概要】

- 期 間： 2019年7月4日（木）～8月30日（金） ※毎週木・金曜日限定
- 時 間： 18：30～21：00 （閉店まで時間制限なし）
- 場 所： ラウンジ「シーウインド」2F
- 料 金： お1人様 ¥4,445 お子様（4歳以上の未就学児）¥2,223
- 予約開始日： <7月分> 2019年5月1日（水・休）10：00～、
<8月分> 2019年6月1日（土）10：00～

【スイーツメニュー】

- メロンショートケーキ** ジューシーな果肉と芳醇な香りのメロンをふんだんに使ったショートケーキ。
- 抹茶オペラ** 小豆のクリームがサンドされた抹茶味のオペラです。デコレーションにお花やフルーツを飾り、華やかに仕上げました。
- バナナブレッド** 濃厚で甘味のある完熟バナナを使用し、しっとり焼き上げたホールケーキ。バナナは質感を生かすよう丁寧につぶして生地に混ぜています丸太に見立てた外観も可愛いケーキです。
- タルトアナナス** 甘酸っぱい香りが広がるパイナップルソースをココナッツの生地と共に焼き上げました。ココナッツの甘味とパイナップルの酸味が相性の良いタルトです。
- 植木鉢風ティラミス** コーヒーシロップをしみこませたスポンジケーキを土台に、マスカルポーネチーズ、ココアパウダー、チョコレートクランチを植木鉢に見立ててローズマリーを飾りました。
- シブーストマンゴー** ココナッツプリン、パッションフルーツソース、マンゴーの果肉を挟み、シブーストクリームで包み込みました。表面はカラメリゼで仕上げています。
- ピーチメルバ** 白桃とメルバソース、さっぱりとしたチーズクリームの2種類をグラスの中で併せてお召しあがりください。
- アサイーヨーグルト** プレーンヨーグルトとアサイー、フルーツとグラノーラの2層を混ぜてお召しあがりください。さっぱりとした一品です。
- メロンパイ** サクサクのパイ生地にバニラクリームとカスタードクリーム、季節のメロンをあしらいます。
- モヒートジュレ** ミントとホワイトラム風味の爽やかなモヒート仕立てのグラスデザートです。（アルコール使用しています）
- 桃とライチとジャスミンティージュレ** ジャスミンティーゼリーに甘めのライチシロップと白桃を合わせました。エディブルフラワーが見ための華やかさと癒しを与えてくれます。
- ピスタチオマカロン** ピスタチオ風味のマカロンに酸味のあるラズベリーのコンフィチュールとピスタチオのガナッシュをサンドしました。
- ミニ カヌレ** ラム酒の効いたフランスの伝統菓子をミニサイズで。平成で流行ったデザートです。

【ライトミール】

- パスアラウンドディッシュ

（冷製カッパーニ ジェノバ風）※テーブルにお一人様毎お届けします。

- フレッシュサラダバー
- ビーシチューと具沢山のスープバー
- オープンサンド（ハム、チーズ、トマト、キュウリ、オニオン、チキン、など約10種類の具材）
- ホットドッグ（ウォーマーから取り出してご自身で作るホットドッグ）
- 自家製ベーカリーのパン（バターロール、各種ブレッドなど4～5種）



【お飲み物】

●コーヒー●紅茶●アイスコーヒー●ロンネフェルトアイスティー●デトックスウォーター●ジュース

備考：

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※記載のサービス料 10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※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。

※写真はイメージです。

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

オンライン予約 www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/seawind/1907sweetsparade.php

■ラウンジ「シーウインド」改装について



■工期：

2019年5月20日(月)～6月30日(日)

■リニューアルオープン日：

2019年7月1日(月)

1998年開業を記念して描き上げた100号の日本画「夜明けの街」を象徴とし、スワロフスキーをあしらったシャンデリアは風をイメージ、そして今回の改装では新たに横浜の海、横浜の港で見える、船やヨットの帆形をデザインのモチーフにいたしました。店名の「シーウインド」の通り、海と風を感じる、また横浜のオアシスとして、お客様がゆっくりとくつろげる空間を提供いたします。



リニューアル後のシーウインドは新たなFood & Beverageのフィロソフィーで、さまざまご用途でご利用いただけるよう、メニュー構成を変更いたします。ラウンジ内に新設するカウンターでは、こだわりのドリップコーヒーやアレンジコーヒー、スムージー、横浜ならではのクラフトビールはもちろんのこと、ランチタイムにはフレッシュサラダバーやスープバー、またビーガンメニューなど、当ホテルならではのラウンジのおもてなしをご提供いたします。また人気のアフタヌーンティーも季節ごとのテーマをご用意します。

※写真はイメージです