



Sheraton

2012年5月29日

お仕事帰りにホテルスイーツを食べ放題
ナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」
夏の味覚～桃&マンゴーフェア～が始まります

シェフのライブパフォーマンスによる「桃のクレープメルバ風」も

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、7月5日(木)よりナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」を、夏の装いに変え、旬を迎えた果汁豊かな「桃」と常夏の果実「マンゴー」をふんだんに使った～桃&マンゴーフェア～を開催します。みずみずしい食感の中にも食物繊維が豊富な「桃」と、ここ数年身近な存在になりつつある、濃厚な甘さの「マンゴー」は、共に栄養価も高く、美肌効果もあるといわれています。おいしいだけでなく、身体にやさしいホテルスイーツを期間限定でお楽しみいただけます。

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より、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。ケーキ、ムース、フレッシュフルーツなどのスイーツはもちろん、自家製ベーカリーのパンや、オープンサンド、フレッシュサラダ、日替わりの具沢山スープなどをアフターファイブに楽しめる、大人気のスイーツbuffetです。

今回のおすすめは、シェフのライブパフォーマンスによる、「桃のクレープメルバ風」です。桃の果汁と桃のリキュール“クレームドペシェ”に、フランボワーズを味のアクセントに加えたカラメルソースを、出来たて熱々のクレープに絡めた、ペストリーシェフ自慢の一品です。さらに、その上に、北海道生乳100%の生クリーム、フレッシュフルーツ、スライスアーモンド、アラザンなど、ご自身でトッピングしていただける、“マイ・デザート”スタイルもお楽しみいただけます。

デートにはもちろん、女子会、または男子会など様々なお集りに最適です。5月に改装し、ラグジュアリー感と格式を醸したロビーラウンジで、一週間の終わりに、心ゆくまで、夏の味覚をご堪能ください。



ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～桃&マンゴーフェア～

【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～桃&マンゴーフェア～の概要】

- 期 間：2012年7月5日(木)～8月31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
- 価 格：お1人様 ¥2,728(子供料金設定なし)
※ 記載の税込み表示金額に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

■メニュー：

【スイーツ】

- 桃のクレープ メルバ風
自家製のキャラメルソースに桃果汁、さらに桃のリキュール“クレームドペシェ”、味のアクセントにフランボワーズを加えた、ほんのりピンクのこだわりソースをクレープと合わせた、温かいデザートです。
- マンゴーのショートケーキ
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、マンゴーの果肉をあしらった、王道ケーキです。
- マンゴーケーキ
マンゴーの果肉を練りこんだ、ほんのり黄色に色づいたパウンドケーキ。トップにはセミドライのマンゴーをあしらいます。
- マンゴーパンナ
マンゴーのピューレで作ったパンナコッタ。マンゴー風味が口の中に広がります。
- 桃のムースケーキ
桃の果汁をたっぷり使ったムース。牛乳の風味豊かな北海道生乳 100%の生クリームを飾りました。
- ピーチオーレ
ピューレ状にした桃の果肉に新鮮な牛乳とたまごを合わせてシェーキにしました。リッチな味わいです。
- 桃のグレナデンコンポート
白桃をカットしてコンポートに。グレナデン(ざくろ)シロップでほんのりピンク色に仕上げました。
- 桃のゼリー
桃 100%のゼリー。キウイの果肉がほんのり酸味を加えます。
- ピーチパイ
桃の果肉入り、ふわふわのジェノワーズ(スポンジ)をパイで挟みました。パイのサクサク感が食感と味のアクセントになっています。
- フレッシュフルーツ盛合せ
桃・マンゴーの他、季節フルーツを目の前でカットします。
- レアチーズケーキ
ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」の定番ケーキ、爽やかなレモン風味のレアタイプです。
- ベイクドチーズケーキ
コクのあるリッチな食感が人気の定番チーズケーキです。

【お飲物】

- コーヒー・紅茶(ホット・アイス)
- オレンジジュース、マンゴージュース、アセロラジュース、リンゴジュースなど約7種類

【軽食】

- オープンサンドイッチ(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)
- 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)
- 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種類)
- 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)

【ご予約・お問合せ】

045-411-1111(代表) 9：00～21：00



「桃のクレープ メルバ風」

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 75 カ国の 400 を超えるホテルでお客様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、およそ 100 カ国に 1090 のホテルやリゾートを運営し、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。スターウッドはシェラトン以外にも、セントレジス、ラグジュアリー コレクション、W、ウェスティン、ルメリディアン、フォーポイント・バイ・シェラトン、アロフト、そして最新ブランドエレメントを展開する、ホテル・リゾートおよびスターウッドバケーション オーナーシップ Inc.のオーナー/運営会社/フランチャイザーであり、またタイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営も手掛けています。 www.starwoodhotels.com