



ありがとう15周年
thank you 15th anniversary



2013 年 10 月 3 日

チョコレートづくし！ ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」～ショコラフェア～

ホットチョコレートクラフティのカッティングパフォーマンスが今回初登場
4種のチョコレートソースで“自分だけのクラフティ”を

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、11月1日（金）から、恒例のナイトスイーツbuffetにて、いよいよ待ちに待ったチョコレートづくしの「Sweets Parade」～ショコラフェア～をスタートします。

「Sweets Parade」は週末前の、木曜日と金曜日の18時30分より、ロビーラウンジ「シーウインド」で開催しているスイーツbuffetです。

今回はパフォーマンスメニューとして「ホットチョコレートクラフティ」が初登場。クラフティは、タルト生地の中にさくらんぼを加え、卵、牛乳、生クリーム、砂糖を混ぜた生地を流し込んで焼きあげる、ふわふわなプリンのようなお菓子です。カカオ分41%のミルクチョコレートをふんだんに使用した濃厚なチョコレートクラフティを、温かい状態のまま、シェフがお客様の目の前でカッティングします。チョコレート好きの方にはたまらない一品となるでしょう。

トッピングにはシェフ自慢の北海道産牛乳100%の生クリームに加え、チョコベリー、プラリネチョコ、キャラメルミルクチョコ、ストロベリーホワイトチョコの4種のチョコレートソースをご用意しました。ナッツ類やアラザンなどと併せて、好きなトッピングで“自分だけのホットチョコレートクラフティ”をお楽しみいただけます。

また、スイーツとともに人気の高い、ご自分で作るオープンサンドイッチコーナーをはじめ、コーンスープ、ビーフシチュー、サラダ、ペストリー類など、スイーツ以外の軽食もバリエーション豊かにご用意しました。

週末前の夜、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズが贈るナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」～ショコラフェア～にて、贅沢なチョコレートスイーツに酔いしれる、甘く幸せなひとときをお楽しみください。なお、混み合うことが予想される為、ご予約の上ご来店いただくことをおすすめいたします。



【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ショコラフェア～】

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズは、1998年に開業以来、おかげさまで今年で15周年を迎えました。
これからも横浜の中心で真心のこもったおもてなしを追求してまいります。

【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ショコラフェア～の概要】

- 期 間：2013年11月1日(金)～12月19日(木) 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 ¥3,000(子供料金設定なし) プラス¥525でソフトクリームも注文可能
※記載の税込み表示価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。



【スペシャルメニュー「ホットチョコレートクラフティ」】

■メニュー：

【スイーツ】

【スペシャルメニュー】ホットチョコレートクラフティ

カカオ分41%のミルクチョコレートをふんだんに使った、プリンのような優しい生地の温かいクラフティをお客様の目の前で切り分けてご提供いたします。トッピングには、チョコベリー、プラリネチョコ、キャラメルミルクチョコとストロベリーホワイトチョコの4種のソースをご用意します。

マーブルショコラフロマージュ

レアタイプのチーズケーキの表面をマーブルにデザインし、ガナッシュをあしらいました。

いちごのショートケーキ

苺と相性抜群、チョコレートソースをデコレーションしたショートケーキです。

フォレノワール

チョコレートで焼き上げたスポンジケーキに生クリームとサワーチェリーをサンドした、少し甘酸っぱいケーキです。

オレンジゼリー

フレッシュオレンジの酸味とチョコレートクリームのほのかな苦味。伝統的な味の組み合わせです。

パッションホワイトチョコオーレ

パッション風味のホワイトチョコレートとパッションフルーツに新鮮な牛乳とたまごを合わせたシェーキです。

ミルクチョコパンナ

ミルクチョコレートで作ったパンナコッタ。ほろ苦い風味が口の中に広がります。

ホワイトチョコレートのパウンドケーキ

シンプルなチョコレート味のパウンドケーキにアクセントとしてカシューナッツの香ばしさをプラスしました。

フルーツチョコタルト

チョコレート色のガトー・バスク（厚焼きガレット）にベリー類を鮮やかに飾りました。

チョコレートサンデー

バニラ風味のブランマンジェに、ナッツやシリアルを飾ったミニパフェスタイルのスイーツです。

エクレアショコラ

ビターチョコ風味のミニエクレアです。

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。

和風グラスデザート

いちごミルク寒天と、チョコレートクリーム入り団子の和風デザートです。

【お飲物】

コーヒー・紅茶(ホット・アイス)

ジュース各種(オレンジジュース、ぶどうジュース、マンゴージュース、グアバジュースなど約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(シーザーや和風など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、フォカッチャ、バターロールなど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1日で数種類
お楽しみいただけます)

【ご予約・お問合せ】

045-411-1111(代表) 9:00～21:00

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 1,134 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 および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。