



press release

報道関係者各位



Sheraton

2015年6月26日

所在地/横浜市西区北幸1-3-23

総支配人/久保島 正裕

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」

『マロン&ぶどうフェア』開催

開催期間：2015年9月3日（木）～10月30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『マロン&ぶどうフェア』を、9月3日(木)より10月30日（金）まで開催します。

本フェアでは、秋スイーツの代表格である“マロン”と、芳醇な味わいの“ぶどう”をふんだんに使用した12種類のスイーツを期間限定でご提供します。本フェアでのシェフおすすめのスイーツは、長さ約50cmのロングサイズの「ビッグロールモンブラン」です。しっとりと焼き上げた生地の中に、濃厚な風味の特製マロンクリームと、上品な甘さの北海道産生クリームがたっぷり入った贅沢なスイーツを、お客様の目の前でパティシエが取り分けます。

その他、スイーツとともに大人気の、ご自身でつく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ホテルメイド軽食もバリエーション豊かにご用意しました。お仕事やおでかけの帰りに、お友達やお仲間と秋の味覚を存分にお楽しみいただけます。

\*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」  
～マロン&ぶどうフェア～】

写真左：マロン&ぶどうフェア ラインナップのイメージ  
写真右：「ビッグロールモンブラン」

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」～マロン&ぶどうフェア～の概要】

■期 間：2015年9月3日(木)～10月30日(金) 木曜日・金曜日限定

■時 間：18:30～21:00 (時間制限なし)

■場 所：横浜ベイシエラトンホテル&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：

### ●ビッグロールモンブラン

ふわふわでしっとりとした生地に、コクのある北海道産クリームと粒栗をたっぷり乗せて巻いた全長約50cmのロールケーキです。ロールの上には、生クリームやキャラメルを加えた特製のマロンクリームをふだんに使いました。シェフがお客様の目の前で取り分けます。

### ●ピオーネのショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズ(スポンジケーキ)に、芳香豊かで甘みの強いピオーネとぶどう風味のクリームをサンドしたショートケーキです。

### ●マロンパイ

サクサクのパイの上に濃厚なアーモンド風味の生地と、ダイスカットのマロンを乗せて焼き上げました。



マロンパイ

### ●ぶどうのコンポートとぶどう風味の杏仁カクテル

フレッシュなぶどうのシロップ煮と杏仁豆腐が入ったカクテルです。

### ●マロンのムースケーキ

マロンと生クリームのクリーミーなムースを、ぶどう風味のゼリーでコーティングしました。

### ●ぶどうのクラフティ

ビスケット生地に皮つきぶどうを並べ、焼きカスタードプディングのように仕上げました。

### ●ぶどうのゼリー

清涼感のあるぶどうゼリーです。きめ細かなクレームシャンティとフレッシュなマスカットでデコレーションしました。

### ●マロンシャンティ

ホワイトチョコでコーティングしたコーンフレークと、シロップに漬けたマロンとホイップクリームのサンデー仕立てです。

### ●ミルクチョコマロンシェーキ

マロンのピューレとミルクチョコと卵をミキシングしたコクのあるシェーキです。

### ●ぶどうパンナグラスデザート

ぶどう風味のパンナコッタです。ヨーグルトソースでお召し上がりいただけます。



上：ぶどうパンナグラスデザート  
下：ぶどうのゼリー

### ●洋風もなか

あんこの代わりにブルーベリーフィリングとホイップクリームを挟んだオリジナルスイーツです。

### ●バイクドチーズケーキ

コクのあるチーズを使い、しっとりと焼き上げたチーズケーキです。

### ●フレッシュフルーツ盛合せ

ぶどうをはじめ、季節の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
- グァバジュース
- マンゴージュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

備考: ※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。

※飲み合う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。

※予約開始日時は、9月のご利用の場合7月1日(水)10:00~、10月のご利用の場合8月1日(土)10:00~となります。

### 【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カ国で430軒を超えるホテルを展開するシェラトンホテル&リゾートは、グローバル規模で60億ドルを費やしてブランドの再生プロジェクトを図り、更に80億ドルを投じた3年に渡るグローバル規模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軒を超えるホテルを展開し、総従業員数18万人以上を有する、スターウッドホテル&リゾートワールドワイドが運営する最大規模かつ世界的にも認知度が高く、人と人とのつながりを大切にする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 Points by Sheraton®)、アロフト(Aloft®)、エレメント(Element®)、また最新のトリビュート・ポートフォリオ(Tribute Portfolio™)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、スターウッドバケーションオーナーシップを2015年末までに、独立子会社にすることを発表しました。詳細は[www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com)をご覧ください。

#### このリリースに関するお問い合わせ

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ マーケティング部 広報担当: 大川

okawa-m@ybsh.jp / TEL:045-411-1158 / FAX:045-411-1330

<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>