



Sheraton

2015年10月30日

横浜ベイシェラトンがどこよりも早くお届けするストロベリーフェア

第1弾『あまおうフェア』を開催

開催期間：2016年1月6日（水）～3月31日（木）

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」『アフタヌーンスイーツブッフェ』
ロビーラウンジ「シーウインド」『ナイトスイーツブッフェ “Sweets Parade”』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2016年1月6日（水）から3月31日（木）までの期間、最上階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」と2階のロビーラウンジ「シーウインド」において、『あまおうフェア』を開催いたします。（店舗によって開催期間が若干異なります。）

当ホテルでは、2010年からストロベリーフェアを開催し、どこよりも早くストロベリーの優しさやかな甘みを活かしたスイーツをご提供しています。本年の開催期間中（2015年1月6日～5月6日）には、約1万人の方にご来店いただく大好評のスイーツフェアです。2016年は、南から北上する“いちご前線”に乗って、第1弾には“あまおう”を、第2弾には“とちおとめ”を使用したフェアを展開いたします。（第2弾は4月1日（金）から開催予定）

『あまおうフェア』は、2016年のストロベリーフェアの第1弾として開催。真っ赤な色で艶があり、甘さと酸味のバランスが優れていることが特徴の“あまおう”だけを使用して、様々なスイーツをご提供いたします。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、ホテルメイドのいちごスイーツをお楽しみいただける『アフタヌーンスイーツブッフェ～あまおうフェア～』を開催いたします。北海道産生乳100%クリームとふわふわのスポンジケーキで作った「いちごのショートケーキ」や、豆乳のホイップとあまおうを使ったヘルシーな「豆乳といちごのスムージー」など、13種類のあまおうスイーツを最上階からの眺めとともに存分にご堪能いただけます。

また、ロビーラウンジ「シーウインド」では、毎週木・金曜日の夜限定の『ナイトスイーツブッフェ “Sweets Parade”～あまおうフェア～』を開催いたします。シュー生地にもスポンジと生クリーム、フレッシュあまおうを巻いた長さ約50cmのビッグサイズの「ストロベリーシューロール」や、卵・牛乳・チーズをたっぷり使ったキッシュにあまおうを入れて焼き上げた「ストロベリーキッシュ」など、13種類のあまおうスイーツをご提供いたします。

協賛：福岡県、福岡県農林水産物ブランド化推進協議会

*2店舗のスイーツブッフェ利用者合計数(実施期間/「ベイ・ビュー」:121日間(2015/1/6-5/6)、「シーウインド」:34日間(2015/1/8-5/1))



アフタヌーンスイーツブッフェ～あまおうフェア～
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)



ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～あまおうフェア～
ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)

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>

【アフタヌーンスイーツブッフェ ～あまおうフェア～ 概要】

期 間：2016年1月6日（水）～3月31日（木）
時 間：平 日 15:00～16:45（ラストオーダー16:30）
土日祝 15:30～17:15（ラストオーダー17:00）
場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ スカイラウンジ「ベイ・ビュー」（28F）
料 金：平 日 お一人様 ¥3,960 / 子供（6～12歳）¥1,980
土日祝 お一人様 ¥4,400 / 子供（6～12歳）¥1,980

【メニュー】 ※シェフのスペシャルティメニューは、スタッフがお席へお持ちします。

★ プレミアムパンケーキ いちごとシャンティを添えて ※シェフのスペシャルティ

パンケーキの生地には、牛乳とたまごの他、ヨーグルトも使用しており、しっとりとした美味しさが口いっぱいに広がります。
ジャージー牛乳で作った生クリームや、アイスマルクを添えました。
土日祝には、いちご風味のティラミスもお付けします。お一人様につき一皿、サービススタッフがお席までお運びいたします。



シェフのスペシャルティ3種
(イメージ)

★ いちごのオムレット ※シェフのスペシャルティ

スポンジ生地とクレープ生地に、軽めでコクのあるカスタードと生クリーム、フレッシュいちごを包みました。お一人様につき一皿、サービススタッフがお席までお運びいたします。

★ 豆乳といちごのスムージー ※シェフのスペシャルティ

乳製品を使用せず、豆乳のホイップといちごを使ったヘルシーなスムージーです。

● いちごのクロッシュ

シュー生地にプラリネのカスタードクリーム、ベリーソースで和えたいちご・ラズベリー・ブルーベリーをはさみました。

● いちごのミルフィーユ

フレッシュいちごとカスタードクリームをサンドした、さくさくのミルフィーユです。

● いちごのショートケーキ

北海道産生乳100%クリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番人気のショートケーキです。

● いちごとショコラのムース

甘酸っぱいいちごと、濃厚なチョコレート風味の2層のムースです。

● いちごのやわらかいジュレ

いちごの甘酸っぱさが際立つ、さっぱりとしたゼリーです。

● いちごのパナコッタ

北海道の生乳の味を生かした、ほんのりピンクのパナコッタです。

● ベリーのビスケットタルト

ラズベリー、ブルーベリー、グロゼリー、いちごをミックスしてビスケット生地のタルトに乗せました。

● いちご風味のクレームブリュレ

とろりとした食感に仕上げたいちご風味のクリームを、カリッと香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレです。

● いちごのロールケーキ

いちご風味のスポンジといちごをたっぷり使った生ロールケーキです。

● いちごのロマノフ風

いちごをオレンジとオレンジ風味のグランマニエ酒に漬けこんだ大人のデザートです。

(軽食) 本日のスープ/フライドポテト/本日のパスタ/お粥と漬物/本日のピザ (土日祝限定)

(お飲み物) コーヒー/紅茶 (ホット・アイス) /カフェオレ/ウーロン茶 (アイス) /オレンジジュース/
グレープフルーツジュース

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。

※混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。

【ご予約・お問合せ】

11/1 (日) ～受付

ご予約専用ダイヤル 045-411-1188 (10:00～20:00)

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」直通 045-411-1147(10:30～24:00)

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

【ナイトスイーツbuffet “Sweets Parade” ～あまおうフェア～ 概要】

期 間：2016年1月7日（木）～3月31日（木）の木曜日・金曜日限定

時 間：18:30～21:00

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：お一人様 ¥3,889（子供料金の設定なし）

【メニュー】

- ★ **カービングメニュー：ストロベリーシューロール** ※シェフのスペシャリティ
シュー生地、ジェノワーズ（スポンジ）、生クリーム、いちご風味のクリームとフレッシュいちごを巻いた、長さ約50センチとビッグサイズの豪華なシューロールです。シェフがお客様の目の前で切り分けます。



ストロベリーシューロール

- **いちごのカスタードパイ**
いちご入りのカスタードクリームと、生クリームをジェノワーズ（スポンジ）でサンドし、ボストンクリームパイ風に仕上げました。
- **いちごのショートケーキ**
北海道産生乳100%クリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番人気のショートケーキです。
- **いちごとミックスベリーのタルト**
アーモンドクリームを入れて焼き上げたパイ生地、カスタードクリームを塗り、いちご、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーをふんだんに乗せた、華やかなタルトです。
- **いちごのシャンティエーショコラケーキ**
ラズベリーといちごのコンフィチュール入りのチョコレートホイップクリームと、シャンティエーショコラで作ったショートケーキです。
- **いちごオーレ**
卵黄と北海道の生乳をあわせ低温でゆっくりとミキシング。まるでアイスクリームを召し上がっているようなクリーミーなデザートドリンクです。
- **いちごのパンナコッタ**
北海道の生乳の味を生かしたほんのりピンクのパンナコッタです。
- **いちごのプチクレープ**
クレープ生地、フレッシュいちご、いちごのコンフィチュール、生クリームを巻いた一口サイズのクレープです。
- **いちごのとろけるゼリー**
いちごの果肉入り、トロットとした飲むゼリーです。
- **いちごのヨーグルトムース**
ヨーグルトといちごを使い、ふんわりと軽めに仕上げたいちごのムースです。
- **いちごの和風デザート**
フリーズドライのいちごを、抹茶のパウンドに入れました。
- **ストロベリーキッシュ**
卵・牛乳・モッツアレラチーズ・グリュイエールチーズをたっぷり使ったキッシュに、ほんのり甘いいちごを入れて焼き上げました。
- **レアチーズケーキ**
クリームチーズをたっぷり使ったレモン風味のさっぱりとしたレアチーズケーキ。いちごのコンフィチュールをトッピングしました。

（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。

※混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。

【ご予約・お問合せ】

11/1（日）～受付 ご予約専用ダイヤル 045-411-1188（10:00～20:00）

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

★あまおうのご紹介

「あまおう」は、福岡県農林業総合試験場で開発され、福岡県内限定で生産されている大変人気のあるいちごです。

真っ赤な色と艶があること、果実は大きく、甘さと酸味のバランスが優れていることが特徴です。

名前の由来は、公募で命名されました。

「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」の頭文字を合わせたもので、

「いちごの王様になれるように」との意味が込められています。

本フェアでは、福岡県農林水産物ブランド化推進協会のご協力をいただき、良質なあまおうをご提供いたします。



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 で確認できます。