Sheraton

2016 年 11 月 24 日

～武藤シェフがプロデュースするテーマスイーツブッフェ第一弾～
ナイトタイムのスイーツブッフェ

「Sweets Parade」～LOVE～　開催

「Red & Black」　2017 年 2 月 2 日（木）～ 2 月 24 日（金）
「White & Red」　2017 年 3 月 2 日（木）～ 3 月 31 日（金）

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズは、恋人たちの特別な日が訪れる 2 月、3 月に LOVE をテーマにしたナイトタイムのスイーツブッフェ「Sweets Parade」＊1～LOVE～を開催いたします。バレンタインデーを迎える 2 月には「Red & Black」をコンセプトに 2 月 2 日（木）～ 2 月 24 日（金）まで、ホワイトデーを迎える 3 月には「White & Red」を 3 月 2 日（木）～3 月 31 日（金）まで開催します。

本フェアはペストリーシェフの武藤修司が初めて、テーマを決めてプロデュースするスイーツブッフェです。街中が愛で包まれるバレンタインデー、ホワイトデーシーズンには欠かせないチョコレートを、ブラックとホワイトで使い分け、LOVE を象徴するレッドは、真っ赤で艶やかな、甘さと酸味のバランスが優れている「あまおう」を使い、武藤シェフの独創的な発想による多彩で魅力的な「LOVE」の世界観を表現したスイーツの数々をご用意いたします。

スイーツの他にも、オープンサンドや日替わりスープなど、ホテルメイドの軽食もバリエーション豊かにご用意いたしました。

＊1：ナイトタイムのスイーツブッフェ「Sweets Parade」は、週末にあたる木・金の 18：30～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

「Sweets Parade」～LOVE～　＜Red & Black＞　「ミ・キュイ　ショコラ　ストロベリー添え」のイメージ

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
TW：https://twitter.com/yokohamsheraton　Instagram：https://www.instagram.com/sheratonyokohama/

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～LOVE～開催の概要】

■期　　間：＜Red & Black＞　2017 年 2 月 2 日（木）～ 2 月 24 日（金）
＜White & Red＞　2017 年 3 月 2 日（木）～ 3 月 31 日（金）
※ 木曜日・金曜日限定（祝日除く）

■予約開始日：2 月分ご予約開始日：2016 年 12 月 1 日（木）10：00～
3 月分ご予約開始日：2017 年 1 月 1 日（日・祝）10：00～

■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

■料　　金：お 1 人様 ￥3,889　お子様（4 歳以上の未就学児）￥1,945　※サービス料込、税金別

■主なメニュー：

※2 月は「Red & Black」、3 月は「White & Red」をコンセプトにデコレーションなどが異なります。

2 月＜スペシャルメニュー＞
「チョコレートロールケーキ“LOVE”」①

3 月＜スペシャルメニュー＞
「ストロベリーショートケーキ」②

2 月＜スペシャルメニュー＞

●チョコレートロールケーキ“LOVE”（写真①）

生地にたっぷりカカオパウダーを混ぜしっとりとしたスポンジにキャラメル風味のミルクチョコレートのクリームと、あまおうを包みました。長さ約 50 ㎝、直径は約 10 ㎝の武藤シェフの LOVE が詰まったロールケーキです。シェフが目の前で切り分けます。

3 月＜スペシャルメニュー＞

●ストロベリーショートケーキ　（写真②）

あまおうと相性抜群の北海道生乳 100％の生クリームをたっぷり使ったショートケーキです。いちごと一緒にブルーベリーをふんだんに LOVE をイメージしてトッピングしました。

●ミックスベリー タルト

タルト生地にアーモンドクリームを絞り焼き上げ、焼き上げたタルトにクレームレジェとあまおうとラズベリーをたっぷりとのせ、つややかに仕上げました。いちごの酸味と甘みのバランスが絶妙のタルトです。

●ストロベリーミルフィーユ

サクサクのパイ生地に、カスタードクリームとあまおうをサンドしたミルフィーユです。

●ガトーショコラ　ミックスベリーと共に

生地にたっぷりチョコレートを混ぜしっとりと焼き上げたケーキに、生クリームとあまおう、ベリーをたっぷりとあしらいました。

「チョコレート
ムース」③

「ミ・キュイ　ショコラ
ストロベリー添え」④

「パンナコッタ
いちごのゼリー」⑤

●ベ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。

●チョコレートムース（写真③）
濃厚ながらも、ふんわりとしたロどけのチョコレートムースです。

●ミ・キュイ　ショコラ　ストロベリー添え（写真④）
しっとりとした濃厚なチョコレートケーキに、キャラメルクリームと、あまおうをトッピングしました。可愛いプチサイズでご用意いたします。

●パンナコッタ　いちごのゼリー（写真⑤）
バニラパンナコッタの上に、甘酸っぱいいちごのゼリーとハート型のチョコレートをあしらいました。プルプル食感のパンナコッタの楽しい食感をお楽しみいただけます。

●ジュレショコラ　レッドベリーコンポート＆バニラクリーム
とろけるようなチョコレートのジュレに、真っ赤なベリーのソースとバニラクリームをトッピング。爽やかな酸味のベリーのトッピングは、濃厚なチョコレートと相性抜群です。

●クレープ　オモニエール
“オモニエール”は、フランス語で巾着袋という意味です。
クレープ生地に、カスタードクリームとバナナやいちごなどのフルーツを可愛らしい巾着袋に見立てて包みました。

●彩豊かなチョコレートマカロン各種
マカロンにもチョコレートの風味をふんだんに取り入れました。ガナッシュのクリームをサンドした、サクサクの生地と滑らかなクリームのハーモニーをお楽しみいただけます。

●チョコレート各種　　など

【軽食】
●オープンサンド(ハム、チーズ、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（バターロール、各種ブレッドなど 4～5 種）
●日替わりの具沢山スープ (ビーフシチュー、クラムチャウダー、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：※混み合うことが予想されるため、ご予約のうえ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。

〈ペストリーシェフ　武藤修司〉

パティシエ・コンクールの最高峰「ワールド・ペストリーチーム・チャンピオンシップ」世界大会に日本代表として 2 度出場、チームを準優勝に導くなど、優秀な成績を収めてきたトップレベルの実力を持つパティシエ。ザ・リッツカールトン東京、マンダリンオリエンタル東京でエグゼクティブパティシェを務めた後、2016 年 5 月から横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズのペストリーシェフに就任。自身のお菓子を“ひとつのお菓子がまるで交響曲を奏でるような”と、表現する武藤シェフのお菓子は、シンプルでエレガントなフォルムを持ち、過去のお菓子と一つとして同じものは無く常に進化し続けています。

【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/**

マリオット・インターナショナルについて
マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル＆リゾート（Bulgari Hotels and Resorts®）」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ（The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®）」、「セント レジス（St. Regis®）」、「W ホテル（W®）」、「エディション・ホテル（EDITION®）」、「JW マリオット（JW Marriott®）」、「ラグジュアリー コレクションホテル（The Luxury Collection®）」、「マリオット・ホテル（Marriott Hotels®）」、「ウェスティン（Westin®）」、「ルメリディアン（Le Méridien®）」、「ルネッサンス・ホテル（Renaissance® Hotels）」、「シェラトン（Sheraton®）」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット（Delta Hotels by MarriottSM）」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント（Marriott Executive Apartments®）」、「マリオット・バケーションクラブ（Marriott Vacation Club®）」、「オートグラフコレクション・ホテル（Autograph Collection® Hotels）」、「トリビュート ポートフォリオ（Tribute Portfolio™）」、「デザインホテル（Design Hotels™）」、「ゲロード・ホテル（Gaylord Hotels®）」、「コートヤード（Courtyard®）」、「フォーポイント バイ シェラトン（Four Points® by Sheraton）」、「スプリングヒル・スイート（SpringHill Suites®）」、「フェアフィールド・イン＆スイート（Fairfield Inn & Suites®）」、「レジデンス・イン（Residence Inn®）」、「タウンプレース・スイート（TownePlace Suites®）」、「AC ホテル・バイ・マリオット（AC Hotels by Marriott®）」、「アロフト（Aloft®）」、「エレメント（Element®）」、「モクシー・ホテル（Moxy Hotels®）」、「プロテア・ホテル（Protea Hotels by Marriott®）」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード（ザ・リッツ・カールトン リワードを含む）」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター（@MarriottIntl）をご覧下さい。