



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

2019年8月29日

少し早めにクリスマス気分を楽しめる！
雪や結晶をイメージしたスイーツbuffet
ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」
～WHITE CHRISTMAS × NAVY BLUE～
開催期間：2019年11月7日（木）～12月6日（金）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのラウンジ「シーウインド」では、季節と色をテーマにしたスイーツbuffetの第4弾として、一足早いクリスマス気分を味わえる「**WHITE CHRISTMAS × NAVY BLUE**」を11月7日（木）からスタートいたします。

クリスマス当日以外にもクリスマスムードをお楽しみいただけるよう、冬に向けて美味しさを増す「りんご」、濃厚な味わいと香り高い「ショコラ」、栄養価も高くスイーツでも人気の「ピスタチオ」、王道の「いちご」や「ラズベリー」などをふんだんに使い、雪や結晶をモチーフにしたクリスマスにふさわしい煌びやかなスイーツをお届けいたします。

カッティングすると白×青のチェック柄が現れる、ココナッツ風味のショートケーキ「ココナッツショートケーキ」や、冷たいバニラアイスと一緒に召し上がりいただく、ほんのりあたたかい濃厚なチョコレートプリン「クレームカラメルショコラ」など、スイーツの美味しさを十分にお楽しみいただける12種類に加え、毎年ペストリーショップ「ドーレ」でご好評いただいているクリスマス菓子「シュトレン」「クグロフ」*もご用意いたします。

スイーツの他に、サラダバー、スープバー、ご自身でつくるオープンサンドにはピタブレッドも追加され、新たにホテルオリジナルカレーとナンも登場するなどバリエーション豊かなライトミールが充実した、お仕事やお出かけ帰りにお越しいただける、ナイトタイムのスイーツbuffetです。

*クグロフは12月のみご提供いたします。



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: www.yokohamabay-sheraton.co.jp

FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW: twitter.com/yokohamsheraton

Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID: sheraton yokohama

【ナイトスイーツブッフェ「Sweets Parade」～WHITE CHRISTMAS×NAVY BLUE～の概要】

- 期 間：2019年11月7日（木）～12月6日（金） ※毎週木・金曜日限定
- 時 間：18：30～21：00（閉店まで時間制限なし）
- 場 所：ラウンジ「シーウインド」／2F
- 料 金：お1人様 ¥4,445 お子様（4歳以上の未就学児）¥2,223

【スイーツメニュー】

★パフォーマンスメニュー

・クレームカラメルショコラ

冷たいバニラアイスと一緒に召し上がりいただく、ほんのりあたたかく濃厚なチョコレートプリンです。

★ホールケーキ

・アーモンドミルク ミラーケーキ

自家製アーモンドミルクのムースといちごのジュレを、表面に艶のあるグラサージュでコーティング。キラキラした雪の結晶をイメージしたケーキです。

・アップルパイ

クリスマスリースにみたてた自家製アップルパイ。カラメルでソテーしたりんごにレーズンやナッツを合わせた具沢山の一品です。

・ブルーベリーのタルト

チーズクリームをたっぷり絞ったリース型のタルトに、フレッシュブルーベリーをデコレーションしました。

・ココナッツショートケーキ

雪をイメージした真っ白なココナッツ風味のショートケーキです。カッティングすると白×青のチェック柄が現れ、見た目も楽しいケーキです。



★グラスデザート

・スモア

ザクザクした食感のグラハムクッキー、濃厚なキャラメルガナッシュ、ナッツやドライフルーツの上にマシュマロをのせて焼きあげました。

・サンダリアゼリー

キラキラと光るジュレは、オレンジやレモンにシナモンやミントを加えたサンダリアをベースに、洋ナシとグレープフルーツのフレッシュな甘みと合わせました。

・マロンシャンティ

和栗を和栗のペーストとたっぷりの生クリームで包み込みました。パリパリ食感のカダイフがアクセントです。

・いちごみるく

練乳のパンナコッタにいちごソースとフレッシュのいちご、ソーダゼリーを生クリームで閉じ込めました。

★スイーツ

・ピスタチオムース

クリスマスツリーをかたどった可愛らしいムース。ラズベリージュレがアクセントです。

・バニーカシス

バニラムースを真っ白なメレンゲで包み込み、カシスソースを加えた甘酸っぱい一品です。

・バニラマカロン

マダガスカル産バニラのガナッシュをサンドし、表面をグラサージュでキラキラにしたマカロンです。

・シュトレン

クリスマスイブの4週間前からイブまでの期間、日ごとに熟成が進むシュトレンを少しずつ味わいながら、クリスマスを迎えるドイツの伝統的なイースト菓子です。

・クグロフ (12月のみ)

王冠のような形、斜めに通った柔らかな曲線が印象的な、フランス・アルザス地方でお祝いやお祭りの時に登場するイースト菓子です。



【ライトミール】

- ・フレッシュサラダバー
- ・具沢山のスープバー
- ・ホテルオリジナルカレーとナン
- ・オープンサンドとピタブレッド (ハム、チーズ、トマト、キュウリ、オニオン、チキン、など約10種類の具材)
- ・自家製ベーカリーのパン (バターロールなど数種)

【お飲み物】

- ・コーヒー (アイス/ホット) ・紅茶 ・ジュース
- ・ロンネフェルトアイスティー
- ・デトックスウォーター

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/seawind/1911sweetsparade.php

備考:

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。

※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。

※写真はイメージです。