

2019年10月1日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ Christmas Collection 2019

よき日よき人と喜びを共にする、横浜ベイシェラトンのホリデイシーズン

~エグゼクティブ ペストリーシェフ 武藤修司 presents~

クリスマスを華やかに彩るクリスマスケーキ 全5種

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのペストリーショップ「ドーレ」では、世界の洋菓子大会で多くの受賞歴をもつエグゼクティブ ペストリーシェフ武藤修司が手掛けるクリスマスケーキ全5種の予約を10月1日(火)より開始いたします。

2019年の当ホテルのクリスマステーマ "Sparkling Holidays at Sheraton Christmas 2019"をイメージした5種類のクリスマスケーキをご用意いたします。みなさまに長く愛され続ける定番の「ストロベリーショートケーキ」「ナポレオン」をはじめ、昨年ご好評の「マスカルポーネフレーズ」、そして今年初登場の「ノエルショコラ」と「クリスマスモンブラン」は、パティシエの技が光る逸品です。美味しさへのこだわりはそのままに、今年のテーマになぞらえ、人々が集う、煌めくクリスマスシーンを演出する大切なアイテムとなりますよう、見た目の艶感、輝きにこだわったデコレーションが特徴です。



【クリスマスケーキの概要】

● 予約受付期間: 10月1日(火)~12月18日(水)

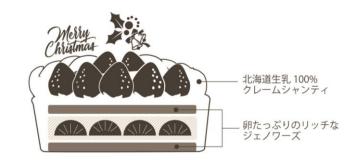
• 引 渡 期 間 : 12月21日 (土) ~ 12月25日 (水) 10:00~20:00

●引 渡 場 所 : 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ペストリーショップ「ドーレ」/B1F

●DX ストロベリーショートケーキ

北海道産生クリームと甘酸っぱい苺を組み合わせたショートケーキです。 今年は沢山の苺をクリスマスに相応しく艶やかにデコレーションした DX バージョンです。

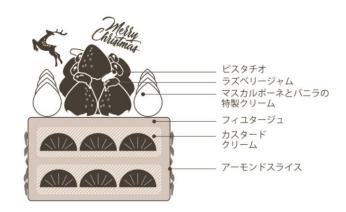
 $<15 \times H11.5 (cm) > $\forall 5,600$



●ナポレオン

カスタードクリームと苺をサンドしたミルフィーユ。マスカルポーネと生クリームを合わせた特製の クリームでデコレーションしました。 $<17\times8\times H13.5 \text{ (cm)}>$ ¥6,500





●ノエルショコラ

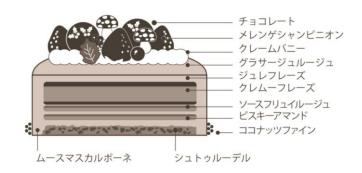




●マスカルポーネフレーズ

苺のクリームとゼリーを北海道産マスカルポーネムースで包み、苺の風味を最大限に引き出した、本来の苺より苺らしいケーキです。 <15×H10(cm)> ¥5,200

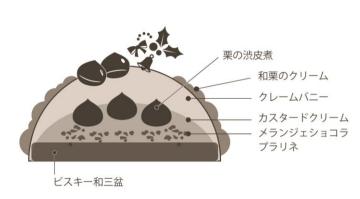




●クリスマスモンブラン

国産和栗のペーストで覆ったモンブランの中にはたくさんの栗の渋皮煮がごろごろと入っています。 生地には和三盆を使い、栗本来の優しい味わいを引き立てます。 <15×H12.5(cm)> ¥5,500





■Christmas Hamper Box (クリスマスハンパーボックス)

• 販売期間:11月1日(金)~12月25日(水)*予約は10月1日(火)~

● 販 売 場 所 : 横浜ベイシェラトン ホテル& タワーズ ペストリーショップ「ドーレ」/B1F

● 料 金 : ¥11,000 ※30個限定販売

ドーレのクリスマスオリジナルギフト「クリスマスハンパーボックス」は、シャンパンの「マム」、3種のリエット、フォアグラのパテなど、大人も嬉しいアイテムが詰め込まれています。クリスマス限定デザインのジャム、この時期には欠かせないシュトレンや可愛いジンジャークッキーがホリデイシーズンをさらに盛り立てます。

<内容>

- ・シャンパン「マム」 ハーフボトル
- ・ジンジャーブレッド
- ・フォアグラのパテ
- ・3種のリエット(オマール海老/帆立/蟹)
- ・ジャム(クリスマスオリジナルボトル)
- ・シュトレン



■Traditional Sweets (2種)

●販売期間: [シュトレン] 11月1日(金)~ [クグロフ] 12月1日(日)~

●販売場所:横浜ベイシェラトンホテル&タワーズペストリーショップ「ドーレ」/B1F

●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発酵菓子です。 20cm ¥2,650

●クグロフ

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発酵菓子です。

備考:

※記載料金には税金が含まれております。

※最新の情報は、ホテル公式 ホームページにてご案内しております。

※写真はイメージです。







エグゼクティブ ペストリーシェフ 武藤修司(むとうしゅうじ)

2016年5月1日に、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。 お菓子のワールドカップともされる「ワールド・ペストリーチーム・チャンピオンシップ」 で準優勝。 ザ・リッツ・カールトン東京やマンダリン オリエンタル 東京で、エグゼクティブペストリーシェフを務めた経験を持つ。

【ご予約・お問合せ】

ペストリーショップ「ドーレ」 TEL:045-411-1354 (月~金 8:00~20:00 土・日・祝 10:00~20:00)

オンライン予約(10月1日(火)10時~)https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/dorer/christmas2019