



Sheraton®

2017年9月15日

## Sheraton Christmas 2017 - Experience With Your Five Senses

～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演出する、

アーティスティックなクリスマスケーキ全6種

「Christmas Collection 2017」 10月1日（日）予約開始

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、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6種）をご用意し、10月1日（日）より予約を開始いたします。

シンプルながら素材と製法のこだわりを感じられる、誰からも愛されるショートケーキ「クリスマス ストロベリーショートケーキ」や、昨年のクリスマスケーキの中で一番人気を誇ったミルフィーユの「ナポレオン」が今年も登場いたします。さらに、3種の新作ケーキや、ペストリーシェフ武藤が世界大会で受賞し、自身の代表作でもあるオレンジの風味が爽やかな「オランジュノワゼット」を含め、合計6種類をご用意しました。

数々の大会で優秀な成績を収めた武藤がお届けするクリスマスケーキは、重なる層とアートの様なケーキの断面と、世界のトップレベルに名を何度も名を連ねた「味」を融合させました。ひとつひとつの素材の味、異なる食感と余韻が楽しめる、グルメな大人にもご満足いただけるケーキに仕上がっています。

また、ベーカリーからは、ドイツ・フランスのクリスマスには必ず登場する伝統菓子「シュトレン」「クグロフ」の2種をご用意し、「シュトレン」を11月1日（水）から、「クグロフ」を12月11日（月）から販売いたします。



### 【 Christmas Collection2017の概要 】

#### クリスマスケーキ（6種）

- 予約受付期間：2017年10月1日（日）～12月18日（月）
- 引渡期間：2017年12月21日（木）～12月25日（月）
- 引渡場所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
- 営業時間：10:00～20:00

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

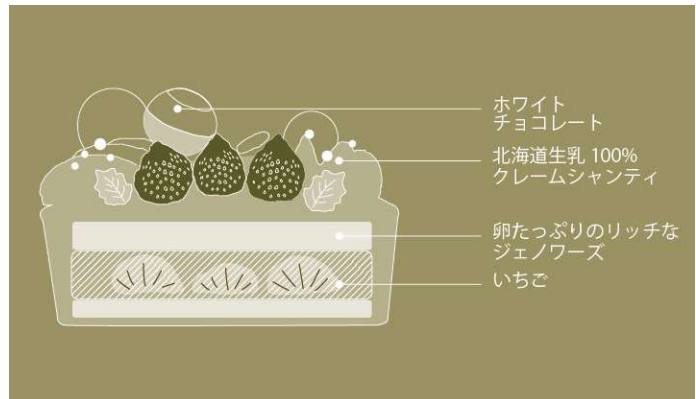
URL:<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB:<https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

TW:<https://twitter.com/yokohamsheraton> Instagram:<https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

### ●クリスマス ストロベリーショートケーキ

卵をふんだんに使用したリッチなスポンジに、厳選した北海道生乳 100%の生クリームと、たっぷりの苺でデコレーションしました。

<16×9.5h(cm)> ¥5,000



### ●ナポレオン

カスタードクリームと苺をキャラメリゼしたパイでサンドしたミルフィーユです。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。サクサクのパイの食感としっかりと軽やかなクリームの相性が抜群です

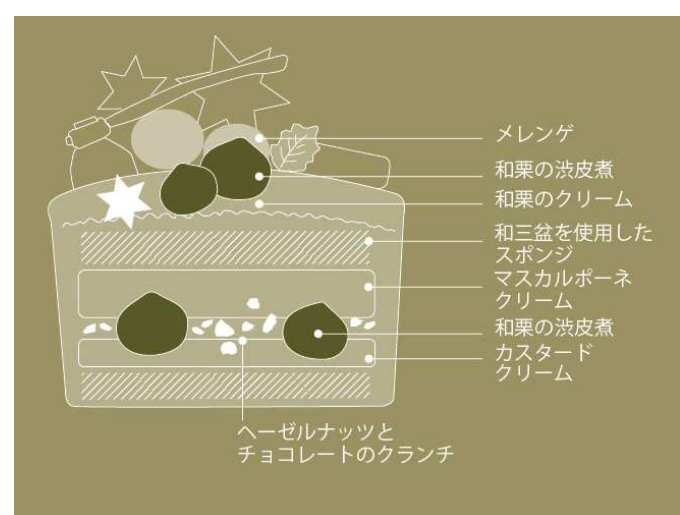
<17×12×9h(cm)> ¥5,500



### ●和栗のモンブラン

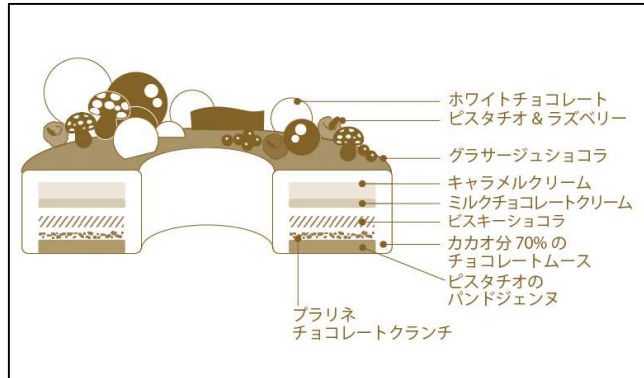
バニラが香るマスカルポーネクリームとカスタードクリームを、上品な甘さの和三盆を使用したスポンジで挟み、たっぷりの和栗のクリームで包み込みました。中には和栗の渋皮煮が沢山入っています。切り株をイメージしたブッシュドノエルです。

<13×12.5h(cm)> ¥5,000



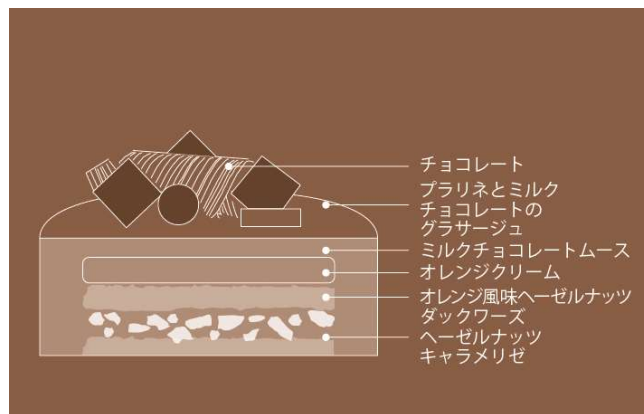
### ●キャラメルショコラ

キャラメルとミルクチョコレートのクリーム、しっとり濃厚なピスタチオのパンドジェンヌとプラリネチョコレートクランチをカカオ分 70%のチョコレートムースで包み込みました。艶やかなチョコレートで華やかに仕上げた一品です。 <20×5.8h(cm)> ¥7,800 ※限定 50 台



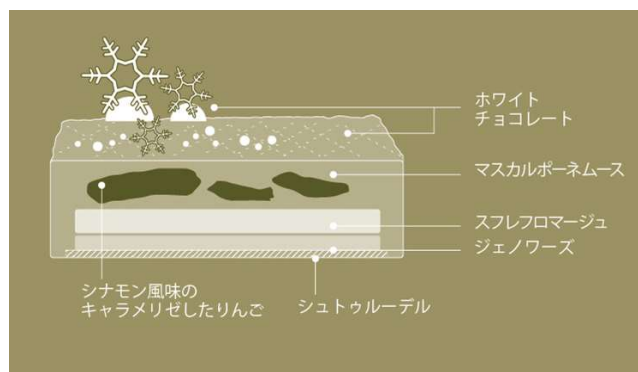
### ●オレンジノワゼット

2001年、2002年の世界大会でパストリーシェフ武藤が出品したスペシャリテ。オレンジクリームとヘーゼルナッツのキャラメリゼ、オレンジ風味のダックワーズをミルクチョコレートムースと合わせ、プラリネとミルクチョコレートでコーティングしました。 <17×12×9h(cm)> ¥4,500



### ●ホワイトクリスマス

クリスマスフレーバーであるシナモン風味のリンゴをキャラメリゼし、ふわふわのスフレフロマージュとマスカルポーネムースを合わせました。ホワイトチョコレートを吹き付けたベルベットの様な質感の表面には、チョコレートで作った雪の結晶が輝きます。 <15×15×6h(cm)> ¥4,500



※いずれも数量限定です。

※h = 高さは飾りも含めた高さです。



## ■ Traditional Sweets (2種)

- 販売期間 : [シュトレン] 2017年11月1日(水)～12月25日(月)  
[クグロフ] 2017年12月11日(月)～12月25日(月)
- 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
- 営業時間 : 10:00～20:00

### ● 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。

20cm ¥2,600



### ● 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イースト菓子です。

M(16cm) ¥800 / L(20cm) ¥1,300



### ■ 備考 :

※料金は全て税金込みです。

※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。



#### 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(日)～) [https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant\\_bar/](https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/)

#### シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンは、世界70の国と地域に450軒以上のホテルでお客様が旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多角的なマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。また、業界での受賞歴もある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®プログラムに参加しております。会員の皆様は、ご自身のアカウントをマリオット リワード®(ザ・リッツ・カールトン・リワード®を含む)と [members.marriott.com](https://members.marriott.com) よりリンクでき、エリートステータスのマッチングやポイント移行を無制限に行えます。詳しい情報は、[www.sheraton.com](http://www.sheraton.com)、Facebook、または Twitter、Instagram にてご覧ください。

#### 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、現在124の国と地域に、30のブランド、6,100軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、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®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約は [www.marriott.com](http://www.marriott.com) を、最新の企業ニュースは [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl) でも情報発信しております。