



Sheraton

その先へ
20 YEARS

BEYOND

2018年10月30日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「ゆめかわスイーツ」と「ストロベリーガーデン」の
2つのコンセプトで楽しむ
『ストロベリーフェア 2019』
11月1日(木)より予約スタート!

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、旬のいちごをスイーツ、ライトミール、カクテルにアレンジし、思う存分いちごをお召し上がりいただける「ストロベリーフェア」を館内 2つのラウンジで、**2019年1月から4月末まで開催**いたします。

ロビーラウンジ「シーウインド」では、1月10日(木)から4月26日(金)まで、わくわくするハッピーな「ゆめかわ」の世界観をパステルカラーのスイーツや装飾で表現した、木・金の夜限定スイーツbuffetを開催いたします。思わず撮影したくなるフォトジェニックな空間のなか、童話に登場するようなパステルカラーのスイーツをお楽しみいただけます。また、毎回評判のビーフシチューなどのお食事メニューに加え、今回からはナイトタイムのスイーツbuffetにふさわしくスパークリングワインが飲み放題となりました。

ホテルの最上階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、1月9日(水)から4月30日(火)までストロベリーガーデンに迷い込んだような世界観を表現したアフタヌーンbuffetをご提供いたします。その時期に一番美味しいいちごを使用したスイーツ 14種のほか、前回好評を博したいちごとマスカルポーネのピザに加え、今回新登場のケーキ・オ・サレや自家製のパテ・ド・カンパーニュを使った贅沢サンドウィッチなど、アフタヌーンにぴったりなライトミールをご用意いたしました。

いちごやスイーツが好きな女性はもちろん、甘いものだけでは物足りない男性や、お酒好きの方など、あらゆる年齢、世代を問わずおすすめのスーパーストロベリーフェアです。



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/

【ロビーラウンジ「シーウインド」 Sweets Parade ～Strawberry Party! ～】

「ゆめかわ」をテーマにしたスイーツや空間で、ストロベリーパーティーをお楽しみいただけます。北海道の牧場から仕入れたコクのあるミルクやチーズをたっぷりつけたスイーツもおすすりめです。

- 場 所：ロビーラウンジ「シーウインド」2F
- 期 間：2019年1月10日（木）～4月26日（金）※3/21（木・祝）除く木・金曜日限定
- 時 間：18：30～21：00 ※閉店まで時間制限なし
- 料 金：お1人様 ¥4,167／お子様（4歳以上の未就学児）¥2,084 ※サービス料込、税金別
- 予約開始日：2018年11月1日（木）10：00～

スイーツ概要 **★印は今回新登場のメニューです。**

- いちごのショートケーキ：北海道産生クリームで、フレッシュないちごと風味のスポンジをサンドしました。
- ★ いちごホワイトチョコレートムース：苺ジュレ、バニラクリームのセンターを苺とホワイトチョコのムースで包み、グラサージュをかけました。デコレーションで”ゆめかわい”世界観を表現した一品です。
- ★ サントノーレフレーズ：パイとシューを使った生地にかスタードクリームとバニラクリーム、いちごのコンフィチュールを絞り、さらにいちごも飾りました。サクサクの食感にたっぷりのクリーム、そしてコンフィチュールの甘酸っぱさをお楽しみいただけます。
- ★ 北海道練乳いちごタルト：カスタードにいちごをまるごと一粒乗せ、北海道産の練乳を使ったクリームを絞った一口サイズのタルト。
- いちごのムース：いちごムースの中にラズベリーを入れ、見た目もいちごに仕上げました。
- ★ 北海道牛乳プリン&いちごソース：十勝鹿追町カントリーホーム風景の牛乳を使ったプリンにいちごのソースをかけました。
- チーズケーキ：一口サイズのチーズケーキにフレッシュのいちごを飾りました。
- シャンパンジュレ：クラッシュしたシャンパンゼリーの中にいちごを浮かべたキラキラと綺麗なグラスデザートです。
- ★ 北海道マスカルポーネクリーム：ソースでマリネしたいちごをゴロゴロと入れた上に北海道産マスカルポーネを使用したクリームをたっぷりと絞ったグラスデザートです。
- ミキユイショコラ：しっとりしたチョコレートの焼き菓子の上にアイスイメージしていちごの生クリームを乗せました。
- いちごパンナコッタ：かわいくマのグラスにブルンとした食感のいちごのパンナコッタを流しました。
- ★ いちごパフェ：いちごのソース、グラノーラ、カスタードクリーム、生クリームとフレッシュのいちごを層にしてパフェを仕立てました。コットンキャンディをデコレーションしてもお楽しみいただけます。
- ★ いちご&バナナムースパー：いちごとバナナのムースをチョコレートでコーティングし、アイスクャンディー風に仕上げました。

軽食

- ★ いちごサンド
- オープンサンド
- フレッシュサラダ
- フルーツ各種
- スープ2種

お飲み物

- ★ スパークリングワインロゼ
- ソフトドリンク2種
- コーヒー
- 紅茶



【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」ストロベリーブッフェ ～Strawberry Garden～の概要】

その時期に一番美味しい旬のいちごをふんだんに使ったホテルメイドのスイーツをブッフェスタイルでご用意いたします。横浜港を眺めながら優雅な午後のひとときをシェフ自慢のスイーツと共に楽しんでください。

- 場 所：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F
- 期 間：2019年1月9日（水）～4月30日（火）
- 時 間：15：00～17：00（L.O 16:45）
- 料 金：お1人様 ¥4,630／お子様（4才～12才） ¥3,241 3才以下のお子様は無料
- 予約開始日：2018年11月1日（木）10：00～

スイーツ概要 ★印は今回新登場のメニューです。

- ストロベリーショートケーキ：いちごの濃縮シロップを使用した3色のピンクグラデーションが目を引きまします。
- ストロベリーパイ：サクサクのパイと甘酸っぱいいちご、甘いクリームのコラボレーション。
- ミクエイショコラ 赤い果実添え：しっとり濃厚なチョコレートケーキにいちごクリームとベリーを飾りました。
- ストロベリータルト：いちごの葉をピスタチオ風味のクリームで表現した、いちごに見立てたタルトです。中にはカスタードクリームがたっぷりと詰まっています。
- チーズケーキ 赤い果実と共に：いちご、ラズベリー、ブルーベリー、グロセイユなどたっぷりのベリーでデコレーションしたお花のようなベイクドチーズケーキ。
- ★ ストロベリースイフォン：いちご風味のふわふわのシフォンケーキの中にはアクセントのラズベリーも。たっぷりの生クリームとからめてお召しあがりください。
- ★ ストロベリーマカロンケーキ：マカロンにいちごムースをサンドし、チョコレートでコーティングした見た目もかわいいケーキ仕立ての一品です。
- ★ 赤い果実ゼリー テリーヌ仕立て：ラズベリーやグロセイユもたっぷり使用した真っ赤ないちごのゼリーをテリーヌ仕立てでご用意いたしました。しっかりとした食感が魅力のケーキをナイフでお好みの形にカットしてお召しあがりください。
- ★ ストロベリーティラミス：いちごシロップにマスカルポーネクリームを合わせたティラミスです。ピンクのリボン型のチョコレートで飾りつけました。
- ストロベリーチョコレートシャンティエ：さくさくクランチといちごとバナナの上にキャラメル風味のチョコレートを絞りました。
- ★ ストロベリートライフル：シェリー酒を香らせたスポンジの上にいちごとカスタードクリームを重ね仕上げました。
- ★ シャンパンゼリー ストロベリーと共に：甘さとキレのあるシャンパンを使用した大人風味のゼリーです。

パフォーマンスメニュー

- クレープシュゼット ストロベリーアイスと赤い果実：アツアツのシュゼットソースに冷たいストロベリーアイスを添えた一品。作りたてをお召し上がりいただけます。
- ★ ストロベリーサンデー 横浜サイダーゼリーとストロベリーシャーベット：横浜サイダーを使用したゼリーにいちごとクリームシャーベットを組み合わせたサンデーを目の前で作りします。

ライトミール

- ★ 自家製パテ・ド・カンパーニュのサンドウィッチ
豚肩ロース、仔牛のもも肉に鶏レバーやハーブ、ナッツ等を加えじっくり3日間かけて作る自家製パテ。ベーকার特製のミルフィーブロートにたっぷりの野菜（レタス、オニオン、トマト、ピクルス、赤キャベツマリネ、クレソン）を挟みました。
- ★ ケーク・オ・サレ
卵をたっぷり使った生地にはベーコン、グリュエールチーズ、オニオン、ホウレン草を加えケーキのように焼き上げました。デコレーションにはクリームチーズ、ポテトクリームを使用し、お花のようにスモークサーモンをあしらいました。
- スパゲッティナポリタン
- 本日のスープ
- いちごとマスカルポーネのピザ
- ナチュラルカットポテト
- ★ 季節のサラダバー

ドリンクメニュー

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- コーヒー
- 紅茶



オプションメニュー

★ Berry Bubbly (ベリーバブリー) フレッシュフルーツ入り ロゼスパークリングワイン (ノンアルコールカクテル)

いちごとカラフルなフレッシュフルーツ、ロゼシャンパンと合わせたカクテル。 ¥1,100



■備考：

※写真はイメージです。

※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。

※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。

※最新の状況につきましては、オンライン予約ページ、もしくはお電話にてお問合せください。

また、ホテル公式SNS(Facebook、Twitter)でも空席情報をお知らせすることがあります。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

オンライン予約 www.yokohamabay-sheraton.co.jp/event/strawberryfair2019.php

おかげさまで開業 20 周年

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2018年9月24日(月・祝)に開業20周年を迎えました。2018年4月1日(日)~2019年3月31日(日)までを開業20周年記念期間とし、感謝の気持ちを込めた様々な催事企画や宿泊プラン、レストランプラン、ウェディングプランなどをご用意いたします。

シェラトンリゾート&ホテルについて

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ホテル&リゾートは、世界の70に及ぶ国と地域に展開する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、多チャンネルによるマーケティング、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。詳細はwww.sheraton.comをご覧ください。また、FacebookやTwitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、業界の受賞歴あ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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.comをご覧ください。

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 (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,700軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あ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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) も運営しています。詳しい情報は、www.marriott.comをご覧ください。また最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comをご覧ください。FacebookやTwitter (@MarriottIntl)、Instagram (@MarriottIntl)でも情報発信しています。