

報道関係者各位

2012年11月29日  
所在地/横浜市西区北幸1-3-23  
総支配人/久保島 正裕**「いちご」づくしのスイーツbuffet  
2013年1月から、4ヶ月間のロングラン開催****好評につき、今年も2つのラウンジで**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2013年1月から約4ヶ月間、ロビーラウンジ「シーウインド」とスカイラウンジ「ベイ・ビュー」で、スイーツbuffet「ストロベリーフェア」を開催します。スイーツbuffet「ストロベリーフェア」は、冬から春にかけて旬をむかえる「いちご」をたっぷり使ったスイーツbuffetです。

3階吹き抜けのロビーラウンジ「シーウインド」の「Sweets Parade ～ストロベリーフェア～」は、毎週木・金曜日の18:30から開催されるナイトタイムのスイーツbuffetです。お仕事やおでかけ帰りにご利用いただける本フェアは、通年、2ヶ月に1度、その時期に旬を迎えるフルーツを使ったスイーツbuffetを開催しています。今回、10種類以上並ぶ「いちご」スイーツの中で、一番おすすめのスweetsは、全長50cm、直径12cmもある「いちごのビッグロールケーキ」。パティシエが、お客様の目の前で披露する、ダイナミックなケーキカッティングが、春の夜を盛り上げます。

最上階28階のスカイラウンジ「ベイ・ビュー」の「アフタヌーンスイーツbuffet ～ストロベリーフェア～」は、「いちご」の季節のみ、期間限定で開催されるスイーツbuffetです。本プランの一番のおすすめは、なんといってもフレッシュな「いちご」そのもの。練乳、生クリーム、カスタードクリーム、3種のソースと共に、日本各地から取り寄せた、その時期最も美味しい「いちご」をお楽しみいただけます。パティシエ自慢の「いちご」スイーツの数々もご用意する他、週末のみ、スペシャルメニューとして、作りたての「ストロベリーシェイク」をお一人様1杯、ご用意します。本フェアでは、お気軽にお子様連れのお集まりとしてもご利用いただけるよう、お子様料金を設定しています。

吹き抜けのロビーに響くハープの生演奏を聴きながら、または、最上階ラウンジで横浜の景色を眺めながら、春を先取りした瑞々しく甘い「いちご」のスイーツbuffetを心ゆくまでご堪能ください。詳しくは別紙をご覧ください。



ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～

## 【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～の概要】

期 間：2013年1月10日（木）～4月26日（金）の木曜日・金曜日限定

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

価 格：お一人様¥3,000（子供料金設定なし）

※記載の税込み表示金額に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

## 【ご予約・お問合せ】045-411-1111（代表）9：00～21：00

### ■メニュー：

#### ＜パフォーマンスメニュー＞

・いちごのビッグロールケーキ：全長50cm、直径12cmのビッグロールケーキをパティシエが目の前で切り分けます。

・いちごのフレンチ DORAYAKI：いちご、餡子、生クリームを特製のプリン生地の皮でサンドイッチ。カスタードの風味が効いたプリン生地がパティシエのこだわり。和と洋が融合した一品です。

・いちごのショートケーキ：北海道産生乳100%クリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番のショートケーキは何個でもいただける甘さと軽さが特徴です。

・いちごのバトンシュー：カスタードクリームといちごをシュー生地に詰め、チョコレートで表面をコーティングしました。

・いちごのガレット：フランス、ブルターニュ地方のお菓子である厚焼きサブレ生地を使った、いちごのタルト仕立てです。

・いちごのシャンティエショコラケーキ：チョコレート入りのホイップクリーム、シャンティエショコラで作ったショートケーキ。柔らかくてふんわりした軽さが自慢です。

・いちごオーレ：卵黄と北海道の生乳を合わせ、低温でゆっくりとクリーミーになるまでミキシングしました。まるでアイスクリームのようなデザートドリンクです。

・いちごのパンナコッタ：北海道の生乳の味を生かしたほんのりピンクのパンナコッタです。

・いちごのプティパルフェ：チョコレートをコーティングしたコーンフレークにたっぷりの生クリームといちごをのせてパフェ仕立てにしました。

・いちごのロマノフ風：いちごをオレンジ風味のグランマニエ酒に付け込んだ大人のデザートです。

・いちごのムースケーキ：ふわっと仕上げたいちごのムースに、さわやかなトマトのコンフィ（砂糖で煮込んだもの）を添えました。

串団子といちごソース：かわいらしいプチ団子に、果肉たっぷりのいちごソースをディップしてお召し上がりください。

・レアチーズケーキ/バイクドチーズケーキ：コクのあるリッチな食感が人気の定番チーズケーキです。

### 【お飲物】

●コーヒー・紅茶（ホット・アイス）

●ジュース各種（オレンジジュース、ぶどうジュース、マンゴージュース、グアバジュースなど約7種類）

### 【軽食】

●オープンサンドイッチ：ハム、サラミ、チーズ、レタス、トマト、オニオン、ツナペーストなど、約10種類

●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

●自家製ベーカリーのパン：

クロワッサン、オリーブブレッド、フォカッチャ、バターロールなど4-5種類

●日替わりの具沢山スープ：

ビーフシチュー、クリームシチュー、ミネストローネ、クラムチャウダーなど1日で数種類お楽しみいただけます。



メニュー画像：ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ストロベリーフェア～  
『いちごのフレンチ DORAYAKI』

## 【アフタヌーンスイーツbuffet ～ストロベリーフェア～ 概要】

期 間：2013年1月8日（火）～4月30日（火）

時 間：平日 15:00～17:15（LO17:00）

土日祝 15:30～17:15（LO17:00）

場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F

価 格：平日 大人 お一人様¥2,980 / 子供（6～12歳） お一人様¥1,470

土日祝 大人 お一人様¥3,150 / 子供（6～12歳） お一人様¥1,470

※記載の税込み表示金額に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

## 【ご予約・お問合せ】045-411-1147

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 10:30～24:00

### ■メニュー：

フレッシュいちご食べ放題3種のソース（練乳・カスタード・生クリーム）

#### <ワゴンサービス>

いちごのクレープシュゼット：コンポートしたいちごソースをクレープと一緒にいただく一品。パティシエが目の前で熱々をお作りします。

焼きたて熱々ストロベリーパイ：28Fのキッチンで焼き上げるパイの中にはカスタードクリームといちごがたっぷり。全長45cm超のパイを目の前で切り分けてサーブします。

京都産宇治抹茶を使ったブランマンジェ いちごの和三盆ソース添え（お一人様1つ）：香り高い宇治抹茶を使ったほんのり緑色のブランマンジェと、上品な甘さの和三盆で作ったいちごソースがマッチした一品。

フライドフレンチトースト いちご風味：キューブ状のフレンチトーストをカラッと揚げて。お好みでメープルシロップを添えています。

#### <スイーツ3種>

シャンティーショコラ：チョコレート入りのホイップクリーム、シャンティーショコラで作ったショートケーキ柔らかくてふんわりした軽さが自慢です。

いちごのショートケーキ：北海道産生乳100%クリームとふわふわのジェノワーズ（スポンジケーキ）で作った定番のショートケーキは何個でもいただける甘さと軽さが特徴です。

いちごのシュークリーム：プチシューにカスタードクリーム、いちご、生クリームを添えたかわいらしい一品です。

#### <グラス系デザート6種>

いちごオーレ：卵黄と北海道の生乳をあわせ、低温でゆっくりとクリーミーになるまでミキシングしました。まるでアイスクリームのようなデザートドリンクです。

ミニストロベリーパフェ：チョコレートフレックといちごに生クリームをたっぷり添えました。

いちご大福 グラス仕立て：小豆といちごに牛皮を添えたおしゃれな和のいちご大福です。

ピスタチオのパンナコッタ いちご飾り：鮮やかな緑色が目を引く、ピスタチオのパンナコッタにいちごのジュレを添えました。緑と赤のきれいなコントラストが特徴です。

いちごのパンナコッタと柚子のジュレ：いちごの果肉がはいった、うすいピンク色のパンナコッタです。トップに柚子のジュレを飾って甘さとさわやかな酸味のバランスをお楽しみください。

いちごのクランブルデザート：白いパンナコッタにいちごのスライスのをせ、クッキーを細かく砕いたクランブルで飾りました。

#### <スペシャルメニュー>

ベイ・ビュー特製ストロベリーシェイク ※土日祝のみ お一人様1杯

#### 【軽食】

・ミニアメリカンドッグ／ハッシュドポテトフライ／本日のピラフ又は混ぜご飯

#### 【お飲物】

- ・コーヒー・紅茶（ホット・アイス）
- ・カフェオレ・ウーロン茶（アイス）
- ・ジュース各種（オレンジジュース、グレープフルーツジュース）



アフタヌーンスイーツbuffe ～ストロベリーフェア～



メニュー画像：  
アフタヌーンスイーツbuffe  
～ストロベリーフェア～  
『焼きたて熱々ストロベリーパイ』



メニュー画像：  
アフタヌーンスイーツbuffe  
～ストロベリーフェア～  
『京都産 宇治抹茶を使った  
ブランマンジェ  
いちごの和三盆ソース添え  
(お一人様1つ)』

## シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国の 400 を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60 億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に 50 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100 カ国で 1,112 のホテルを展開し総従業員数 15 万 4 千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、シェラトン(Sheraton®)の他にセントレジス(St. Regis®)、ラグジュアリーコレクション(The Luxury Collection®)、W®、ウェスティン(Westin®)、ルメリディアン(Le Méridien®)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Points® by Sheraton)、そして最新ブランドアロフト(Aloft®)とエレメント(Element<sup>SM</sup>)を展開する、ホテル・リゾートおよびスターウッドパッケージオーナーシップ Inc.のオーナー/運営会社/フランチャイザーであり、またタイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営も手掛けています。詳細は [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com) をご覧ください。