

お仕事帰りにホテルスイーツを食べ放題

ナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」 夏の味覚~桃&マンゴーフフェア~が始まります

今回のパティシエによるパフォーマンスメニューは 初登場の「ふわふわフロマージュブラン 桃のカaramelソース」

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、7月4日(木)よりナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」を、夏の装いに変え、旬を迎えた「桃」と「マンゴー」をふんだんに使った「Sweets Parade」夏の味覚~桃&マンゴーフフェア~を開催します。果汁豊かで、みずみずしい食感の中にも食物繊維が豊富な「桃」と、濃厚な甘さの常夏の果実「マンゴー」は、共に栄養価も高く、美肌効果もあるといわれています。おいしいだけでなく、身体にやさしいホテルスイーツを期間限定でお楽しみいただけます。

ナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」は、週末にあたる、木曜日と金曜日の18時30分より、ロビーラウンジ「シーウインド」で開催しているスイーツの食べ放題プランです。ケーキ、ムース、フレッシュフルーツなどのスイーツはもちろん、自家製のパンや、オープンサンド、フレッシュサラダ、日替わりの具沢山スープなどをアフターファイブに楽しめる、大人気のスイーツbuffetです。

今回のおすすめスイーツは、パティシエのライブパフォーマンスによる、「ふわふわフロマージュブラン 桃のカaramelソース」です。フレッシュチーズとメレンゲをあわせた口どけやわらかな“フロマージュブラン”に、桃の果汁と“クレームドペシェ”(桃のリキュール)に、フランボワーズをアクセントに加えたカaramelソースを添える、パティシエ自慢の一品です。パティシエがおお客様の目の前で作るカaramelソースの芳ばしい香りがラウンジに広がり、スイーツ好きの方にはたまらない至福の時間となることでしょう。

デートにはもちろん、女子会、または男子会など様々なお集りに最適です。一週間の終わりに、時間を気にすることなく、夏の味覚をたっぷりとお堪能ください。



【ナイトタイムのスイーツbuffet「Sweets Parade」夏の味覚~桃&マンゴーフフェア~の一例~】

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズは、1998年に開業以来、おかげさまで今年で15周年を迎えます。これからも横浜の中心で真心のこもったおもてなしを追求してまいります。

【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～桃&マンゴーフェア～の概要】

- 期間：2013年7月4日(木)～8月30日(金) 毎週木曜日・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 2F ロビーラウンジ「シーウインド」
- 価格：お1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。



【ふわふわフロマージュブラン 桃のカaramelソース】

■メニュー：

【スイーツ】

●ふわふわフロマージュブラン 桃のカaramelソース

フレッシュチーズとメレンゲをあわせた、ふわふわ食感のフロマージュブランに、目の前で作るカaramelソースに桃果汁と桃のリキュール“クレームドペシェ”、そして味のアクセントにフランボワーズを加えた、ほんのりピンク色のこだわりソースを添えました。

●マンゴーのショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズ(スポンジケーキ)に、北海道生乳100%の生クリームとマンゴーの果肉をあしらった、王道ケーキです。

●ウィークエンドマンゴー

マンゴーの果肉を練りこんだ、ほんのり黄色に色づいたパウンドケーキ。トップにはセミドライのマンゴーをあしらいます。

●マンゴープリン

ホテル館内のB1Fにあるペストリーショップ「ドーレ」でも人気のマンゴープリンがミニサイズになって「Sweets Parade」に初登場します。

●マンゴーサンデー

マンゴーのパナコッタ、コーンフレークなどを飾ったミニパフェスタイルのスイーツ。

●マンゴーのレアチーズケーキ

定番の爽やかなレモン風味のレアタイプのチーズケーキにマンゴーの果肉入りソースを添えました。

●ピンクピーチのムース

桃の果汁をたっぷり使ったムース。風味豊かな北海道生乳100%の生クリームを飾りました。

●ピーチオーレ

ピューレ状にした桃の果肉に新鮮な牛乳とたまごを合わせてシェーキにしました。リッチな味わいです。

●桃のコンポート

カットした白桃をコンポートに。レモンの香りがするハーブ、ヴェルヴェーヌシロップでさわやかに仕上げました。

●ピンクピーチのゼリー

ピンクピーチの果肉がたっぷりに入った、ほんのりピンク色のゼリーです。

●ピーチタルト

桃の果肉がたっぷり入った、アーモンド風味のサブレで焼き上げたタルトです。

●フレッシュフルーツ盛合せ

桃・マンゴーのほか、季節フルーツを目の前でカットします。

●白あんと寒天の和風デザート

白インゲン豆のやさしい甘味の白あんにアクセントでお味噌を加えた、抹茶の香りも漂う和風スイーツ。

【お飲物】

●コーヒー・紅茶(ホット・アイス)

●オレンジジュース、マンゴージュース、アセロラジュース、リンゴジュースなど約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、ミネストローネなど)

【ご予約・お問合せ】

045-411-1111 (代表) 9 : 00 ~ 21 : 00

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国 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 1,134 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、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、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)、シェラトン(Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指の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 (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト(特典除外日)なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッド バケーション オーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は www.starwoodhotels.com および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。

このリリースに関するお問い合わせ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ マーケティング部 広報担当：大川

okawa-m@ybsh.jp / TEL:045-411-1158 / FAX:045-411-1330

<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>