



お仕事やおでかけ帰りにホテルスイーツ食べ放題

ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」
『ショコラフェア』開催

開催期間：2014年11月6日（木）～12月12日（金）

パティシエによるパフォーマンスメニュー “ホットキャビネットショコラ” も

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」*
の新プラン『ショコラフェア』を、11月6日(木)より12月12日(金)まで開催します。

本フェアでは、寒い冬の日、甘い香りで癒される“チョコレート”をふんだんに使った、特別メニューをご用意いたしました。当フェアのシェフの一押しメニューは、チョコレートのスポンジに、チョコレートのプリン液をたっぷりしみこませ、風味を逃さないよう、140℃の低温でじっくり焼き上げた「ホットキャビネットショコラ」です。出来立ての温かいチョコレートクラフティを、シェフがおお客様の目の前でおとりわけいたします。また、ベリー入りチョコレートソースをはじめ、9種類のトッピングアイテムをご用意します。

スイーツとともに大人気の、ご自分で作るオープンサンドイッチをはじめ、コーンスープやビーフシチューなどのホテルメイドの軽食もバリエーション豊かにご用意しました。

週末の夜に、お友達やお仲間と、上品な甘みで贅沢なチョコレートスイーツをお楽しみください。



【ナイトスイーツbuffet
「Sweets Parade」～ショコラフェア～】

*ナイトタイムのスイーツbuffet 「Sweets Parade」は、週末にあたる木・金の18:30～から、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。



ホットキャビネットショコラ

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>

【ナイトスイーツbuffet「Sweets Parade」～ショコラフェア～の概要】

- 期 間：2014年11月6日(木)～12月12日(金) 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
- 料 金：お1人様 ¥3,150(サービス料込、消費税別、子供料金設定なし)
- 主なメニュー：

●【スペシャルメニュー】ホットキャビネットショコラ

チョコレートのスポンジにチョコレートのプリン液をたっぷりしみこませ、140℃の低温で風味を逃さないよう、じっくりと焼き上げました。食感と味のアクセントに、アメリカンダークチェリーを入れたほか、トッピングには、生クリーム、ナッツ、アーモンド、エキゾチックソース、アングリーズソース、チョコレートソース、アラザン、チョコスプレー、ベリー入りチョコレートソースをご用意し、お好みのチョコレートスイーツをお楽しみいただけます。

●マーブルショコラフロマージュ

レアタイプのチーズケーキの表面を、ガナッシュでマーブル状に仕上げました。

●いちごのショートケーキ

苺と相性抜群のショートケーキの間に、チョコレートクリームをサンドしました。

●フォレノワール

チョコレートと一緒に焼き上げたスポンジケーキに、生クリームとサワーチェリーをサンドした少し甘酸っぱいケーキです。

●マンゴーパッションゼリー

パッションフルーツ風味のマンゴーゼリーとアメリカンチョコソースが、とても相性の良いスイーツです。

●ミルクチョコシェーキ

ホワイトチョコレートと、新鮮な牛乳とたまごを合わせたシェーキに、オレンジの風味をつけました。

●ホワイトチョコパンナ

アーモンドキャラメル風味のパンナコッタ。アーモンドのまろやかな風味が口の中に広がります。

●チョコレートブラウニー

しっとりとしたチョコレートブラウニーに、食感のアクセントとしてアーモンドクランチを入れました。

●フルーツチョコタルト

チョコレート色のガトー・バスク(厚焼きガレット)に、フランボワーズ・ラズベリー・イチゴ・グロゼイユを鮮やかに飾りました。

●チョコレートサンデー

バニラ風味のブランマンジェに、ナッツやシリアル、グラノーラを飾ったミニパフェスタイルのスイーツです。

●チョコサランボ

ミント色のレモングレーズをかけた、チョコクリーム入りのミニエクレアです。

●ババロアジャンドゥージャ

アーモンドを使ったチョコレート風味のババロアに、マンダリンオレンジをデコレートしました。

●和風グラスデザート

いちごミルクの寒天と、チョコレートクリーム入り団子の和風デザートです。

【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）
- 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、コーンスープ、ミネストローネなど）
- 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）

など

【お飲み物】

- コーヒー・紅茶（ホット・アイス）
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アセロラジュース
- グレープジュース
- グァバジュース
- マンゴージュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

備考： ※記載のサービス料10%込表示価格に、別途消費税を加算させていただきます。
※混み合うことが予想されるため、ご予約の上ご来店いただくことをおすすめいたします。

【ご予約・お問合せ】

10/3（金）～受付 ご予約専用ダイヤル 045-411-1188（10:00～20:00）

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 1,200 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。