



Sheraton

2015年2月3日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
可憐な“桜”の香りを存分にご堪能いただける
「桜フェア」を開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2015年3月1日（日）から4月30日（木）の期間、レストランやバー、ペストリーショップなど6店舗で、“桜”をテーマにしたメニューや商品をご提供する「桜フェア」を開催いたします。

春に旬を迎える食材をふんだんに使用したランチやディナー、可憐な“桜”をイメージしたスイーツやドリンクなど、春のイメージの象徴でもある“桜”をモチーフにした品々をご用意いたします。華やいだシーズンに彩りを添える優雅な時間をお過ごしいただけます。



【「桜フェア」概要】

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

期間：2015年3月1日（日）～4月30日（木）

『モダンフレンチディナー』

『エレガンスランチ』

『オリジナルカクテル』

■鉄板焼「さがみ」(28F)

期間：2015年3月1日（日）～4月30日（木）

『シェフ厳選ディナー 極上“宮崎牛”コース』※3月1日（日）～3月31日（火）

『シェフ厳選ディナー 極上“佐賀牛”コース』※4月1日（水）～4月30日（木）

■ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)

期間：2015年3月1日（日）～3月31日（火）

『桜のロールケーキ』

■ロビ-ラウンジ「シーウインド」(2F)

期間：2015年3月1日（日）～4月30日（木）

『桜ドリンクフェア』

■バー「ベイ・ウエスト」(3F)

期間：2015年3月1日（日）～4月30日（木）

『オリジナルカクテル』

■日本料理「木の花」(8F)

期間：2015年3月20日（金）～4月23日（木）

『さくら会席』木の花彩膳

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>

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)

開催期間：2015年3月1日（日）～4月30日（木）

『モダンフレンチディナー』

最上階からの煌めく夜景と、エンターティナーの生演奏がお楽しみいただける 3 種類のモダンフレンチのディナーコースをご提供いたします。この時季ならではの“桜鯛”を使用したオードブルの他、春野菜を添えた黒毛和牛など、春の味覚をご堪能いただけるメニューをご用意いたします。

時間： 平日 17:30～21:00（ラストオーダー／21:00）
 土日祝 17:30～20:00（ラストオーダー／20:00）

料金： 『海』 ¥8,800 / 『風』 ¥11,000 / 『港』 ¥13,200

【主なメニュー：『港』3月】

- ・桜鯛の桜風味マリネ キャビア添え
 フランボワーズビネガーの香りを添えて
 - ・フォアグラと筍のソテー
 - ・オマール海老のポッシェ
 オマール海老風味のコンソメのナージュ仕立て
 - ・黒毛和牛フィレ肉のポワレ ベルシーソース
 春野菜のベニエを添えて
- ※上記4品を含む、全8品



『港』3月



桜鯛の桜風味マリネ キャビア添え
 フランボワーズビネガーの香りを添えて

【主なメニュー：『港』4月】

- ・桜鯛とサーモンのマリネと野菜のテリーヌ
 キャビアと赤パプリカのムースを添えて
 - ・フォアグラのフラン はちみつとレモン風味のソース
 - ・黒毛和牛サーロインのポワレ
 編笠茸のソースと春野菜と共に
 - ・いちごのババロア サクラの香りを添えて
- ※上記4品を含む、全8品



『港』4月



桜鯛とサーモンのマリネと野菜のテリーヌ
 キャビアと赤パプリカのムースを添えて

『エレガンス ランチ』

最上階からの眺望とともにフルコース仕立てのお料理をお楽しみいただけるエレガンスランチ。

3月のシェフのおすすめは、魚料理の“桜エビのクリームソースと桜の泡を添えて”、4月は肉料理の“ローストビーフの温製山菜サラダ仕立て 桜風味の雅ソースと共に”です。春を感じさせる華やかな盛り付けも、お料理とご一緒にお楽しみいただけます。

時間： 11:30～14:30

料金： 平日 ¥3,850 / 土日祝 ¥4,400



エレガンス ランチ
 ※イメージ



ローストビーフの温製山菜サラダ仕立て
 桜風味の雅ソースと共に



桜エビのクリーム
 ソースと桜の泡を添えて

『オリジナルカクテル』

- Primavera/¥1,760 (写真左)
プレミアムウォッカとアーモンドリキュール、いちごを使用した甘めのフローズンカクテルです。
- 春空/¥1,760 (写真中央)
レモンフレーバーのプレミアムウォッカとグレープフルーツを使用した、爽やかなショートカクテルです。
- SAKURA SPARKLING/¥1,760 (写真右)
洋梨フレーバーのプレミアムウォッカと、桜のリキュールを使用した芳醇なスパークリングカクテルです。



Primavera

春空

SAKURA SPARKLING

※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。

【ご予約・お問合せ】

ご予約専用ダイヤル 045-411-1188 (10:00~20:00)

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」直通 045-411-1147(10:30~24:00)

■鉄板焼「さがみ」 (28F)

『シェフ厳選ディナー 極上“宮崎牛”コース』

3月は、シェフ厳選の「宮崎牛*」をメインとしたコースをご用意いたします。旬の魚介には、桜の季節ならではの“メカジキのソテー 桜の花のソース 桜エビのエッセンスを添えて”をご用意いたします。旬の食材の美味しさを、存分にご堪能いただけます。

期間： 2015年3月1日（日）～3月31日（火）

時間： 17:30～21:00

料金： ¥17,600

メニュー：先付／前菜盛り合わせ／本日のスープ／サラダ
メカジキのソテー 桜の花のソース 桜エビのエッセンスを添えて
焼き野菜
極上和牛“宮崎牛”（100g）フィレまたはサーロイン
御飯・味噌椀・香の物
デザート／コーヒーまたは紅茶

*当店では、5年に1度開催される“和牛のオリンピック”で最高位となる内閣総理大臣賞を2度受賞した「宮崎牛」を使用。豊潤でジューシーな肉質が特徴です。



宮崎牛 ※イメージ



メカジキのソテー 桜の花のソース
桜エビのエッセンスを添えて

『シェフ厳選ディナー 極上“佐賀牛”コース』

4月は、「佐賀牛*」メインとしたコースをご用意いたします。旬の魚介には“魚介類の岩塩プレート焼き 桜風味のお塩とご一緒に”をご用意いたします。春を感じるお料理を存分にご堪能いただけます。

期間： 2015年4月1日（水）～4月30日（木）

時間： 17:30～21:00

料金： ¥17,600

メニュー：先付／前菜盛り合わせ／本日のスープ／サラダ
魚介類の岩塩プレート焼き 桜風味のお塩とご一緒に
焼き野菜
極上和牛“佐賀牛”（100g）フィレまたはサーロイン
御飯・味噌椀・香の物
デザート／コーヒーまたは紅茶

*佐賀県特有の穏やかな気候と美味しい水、澄みきった空気で育った「佐賀牛」を使用。柔らかい赤身の中に、きめ細やかに風味ただよう脂肪が入った見事な霜降り牛肉です。



佐賀牛 ※イメージ



魚介類の岩塩プレート焼き
桜風味のお塩とご一緒に

※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。

【ご予約・お問合せ】

ご予約専用ダイヤル 045-411-1188 (10:00～20:00)

鉄板焼「さがみ」直通 045-411-1147(10:30～24:00)

■ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)

『桜のロールケーキ』

桜の香り漂うジェノワーズに、ピスタチオのバタークリームを塗り、中に北海道産クリームを使った桜風味のクレームシャンティと、ほどよい酸味のグリオットチェリーを入れた春爛漫のロールケーキです。

期間： 2015年3月1日(日)～3月31日(火)

料金： ¥1,500

※記載の表示価格は、消費税込の価格です。



桜のロールケーキ ※イメージ

【ご予約・お問合せ】

ペストリーショップ「ドーレ」直通 045-411-1354 (10:00～20:00)

■ロビ-ラウンジ「シーウインド」 (2F)

『桜ドリンクフェア』

期間： 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

時間： 9:00～21:00

- 桜舞～おうぶ～ / ¥1,550 (写真左)
ローズヒップティーとハイビスカスティーをブレンドし、桜シロップでアクセントをつけたハーブティーです。桜シロップで浸した角砂糖と桜の花びらにハーブティーを注ぎ、桜が舞う様子もお楽しみいただけます。
- 美桜～うらら～ / ¥1,550 (写真右)
桜といちごのシロップをアクセントとして使用し、すっきりとしたソーダで仕上げました。ほのかな甘みと、淡いピンク色で春の訪れを表現しました。



桜舞～おうぶ～



美桜～うらら～

※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。

【お問合せ】

ロビーラウンジ「シーウインド」 045-411-1111 代表 (9:00～21:00)

■バー「ベイ・ウエスト」 (3F)

『オリジナルカクテル』

期間： 2015年3月1日(日)～4月30日(木)

時間：【ティータイム】 15:00～17:00 (木・金)
13:00～17:00 (土・日・祝)
【ディナータイム】 17:00～23:00 (月～土)
17:00～22:00 (日・祝)

- 桜ハイボール / ¥1,760 (写真左)
プレミアムテキーラ“サウザブルー”をトニックウォーターで割り、香りづけに桜のリキュールを使用しました。甘みとキレのある、春を感じさせるカクテルです。
- アガベプロッサム ¥1,760 (写真右)
テキーラベースのカクテル“マルガリータ”を現代風にアレンジしました。桜のリキュールを使い、春色のカクテルに仕上げました。



桜ハイボール



アガベプロッサム

※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。

【お問合せ】

バー「ベイ・ウエスト」 045-411-1111 代表
(月～土 17:30～23:30 / 日・祝 17:30～22:30)

■日本料理「木の花」 (8F)

『さくら会席』 木の花彩膳

春の山菜と稚鮎の天婦羅、豆腐田楽、金箔を施した竹皮「光琳笹^{*}」に盛り付けたお食事など、あでやかに作り上げた桜の季節の“彩膳”をご用意いたしました。日本庭園とともに、風情豊かな春のひとつときをご堪能いただけます。



さくら会席 木の花彩膳
※イメージ

期間： 2015年3月20日(金)～4月23日(木)

時間： 11:30～14:30(土日祝～15:30)

料金：【ご昼食】彩膳 お一人様 ¥5,390

内容： 彩膳7品(先附、椀盛り、造里、羹、煮物、花見膳、水菓子)

*光琳笹とは

尾形光琳は、後代に「琳派」と呼ばれる装飾の大画面を得意とした画派を生み出した始祖であり、江戸時代中期を代表する画家のひとり。尾形光琳のエピソードに、東山の茶会で笹の葉でくるまれた弁当を食べた後にそれを川に流すとキラキラしたのが見え、なんと笹の葉に蒔絵を施していたといったことから、金箔を施した竹皮を「光琳笹」という。

※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。

※仕入れ状況により、内容・盛り付けなど変更する場合がございます。

【ご予約・お問合せ】

日本料理「木の花」直通 045-411-1146 (10:30～21:30)

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 をご覧ください。