



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」
『マンゴー&メロンフェア』開催
開催期間：2015年5月7日（木）～6月26日（金）

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」*1の新プラン『マンゴー&メロンフェア』を、5月7日(木)より6月26日（金）まで開催します。

本フェアでは、濃厚な甘さで黄金色に熟れた常夏の果実“マンゴー”と、芳醇な香りと淡いミントグリーンの色が初夏を彩る“メロン”をふんだんに使った13種類のスイーツを期間限定でご提供します。また、同buffetで人気のパティシエによるパフォーマンスメニューとして、『バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え』をご用意します。お客様からのリクエストを受けてから焼くパンケーキは、“バターミルク”*2を使用することでしっとり・もっちりした食感に仕上がります。仕上げに、お好きな季節のフルーツを添えて、お客様オリジナルのパンケーキをお召し上がりいただけます。

その他、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。

*1: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。

*2:バターミルクは、バター作りの工程で分離してできる乳脂肪の少ない水分（乳清ともいわれる）で、スコーンやパンケーキの材料として使用されます。



【ナイトスイーツbuffet 「Sweets Parade」
～マンゴー&メロンフェア～】

写真左：マンゴー&メロンフェア ラインナップのイメージ
写真右：「バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え」

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」～マンゴー&メロンフェア～の概要】

■期 間：2015年5月7日(木)～6月26日(金) 木曜日・金曜日限定

■時 間：18:30～21:00 (時間制限なし)

■場 所：横浜ベイシエラトン 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 ¥3,241 (サービス料込、消費税別、子供料金設定なし)

■主なメニュー：

●バターミルクパンケーキ 季節のフルーツ添え

しっとりもちもち食感のパンケーキを、お客様の目の前でお作りいたします。

焼き立てのパンケーキにマンゴー、メロン、ラズベリー、ブルーベリー、ミュールなどの季節のフルーツをお好みでトッピングしていただけます。ソースには、メープルシロップ、カスタードソース、生クリームその他、ラズベリー、マンゴー、パイナップルなど種類豊富にご用意いたします。

●メロンのショートケーキ

シェフこだわりのジェノワーズと、北海道生乳100%の生クリームとメロン果肉をあしらった、定番のケーキです。

●マンゴーとホワイトチョコレートのババロア

ホワイトチョコレートのババロアに、マンゴーソースをミックスした、濃厚なムースケーキです。

●マンゴーとメロンのフルーツカクテル

メロン、マンゴー、他数種類のフルーツを、チェリーのお酒・マラスキーノシロップに漬けました。

●メロンゼリー

メロン果汁をたっぷり使ったゼリーにレモンを入れた、爽やか風味のぷるぷるのゼリーです。

●パイナップルマンゴーシェーキ

ピューレ状にしたマンゴーとパイナップルを新鮮な牛乳とたまごを合わせてシェーキにしました。

●マンゴー&アップルのタルトタタン

マンゴーとリンゴをキャラメリゼしたフィリングをたくさん乗せて焼き上げた、タタン風のタルトパイです。

●マンゴープリン

マンゴーのピューレとココナッツ風味の生クリームを使い、新鮮な牛乳と生クリームでなめらかに仕上げた自家製のカスタードプリンです。

●マンゴーパウンドケーキ

格子状のカリカリのクッキー生地を乗せてメロンパン風に焼き上げた、マンゴーの果肉入りのパウンドケーキです。

●メロンパンナ グラスデザート

メロン風味のパンナコッタにキウイソースをかけた少し甘酸っぱいスイーツです。

●マンゴー&ベリーチョコサンデー

ホワイトチョコレートをまとわせたコーンフレークに生クリームを絞り、マンゴーとベリーを乗せたチョコレートサンデーです。

●ベイクドチーズケーキ

クリームチーズとエダムチーズを使った、コクのあるリッチな食感が人気のチーズケーキです。

●プチシュークリーム

マンゴーのピューレ入りのカスタードクリームと、生クリームを入れた2種のクリームが入っています。

●フレッシュフルーツ盛合せ

メロン、マンゴーの他、フレッシュフルーツを目の前でカットします。

など

【軽食】

- オープンサンド(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)
- 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)
- 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。

※組み合わせる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。

※仕入れの状況により、スイーツの内容が予告なく変更になる場合がございます。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 **045-411-1188 (10:00~20:00)**

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

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。