



Sheraton®

2016年9月12日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ クリスマス情報

Sheraton Christmas 2016 “Memories on you”

～いつまでも思い出に残る、温もり溢れるクリスマス～

ペストリーショップ「ドーレ」 武藤修司シェフによる初クリスマススイーツ
「Christmas Collection 2016」 10月1日（土）予約開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのペストリーショップ「ドーレ」では、武藤修司シェフがペストリーシェフ就任後、初めて手掛けるクリスマスケーキ（全5種）をご用意し、10月1日（土）より予約を受け付けます。人気のショートケーキ「クリスマスストロベリーショートケーキ」は、デザインとテイストを一新し、北海道産の生乳100%生クリームと卵黄をふんだんに使用したリッチなスポンジに、たっぷりと苺を飾り付けてクリスマスのリースをイメージしました。

その他、上品な優しい香りと味わいのアールグレイのクリームがチョコレートムースと相性抜群の「クリスタルスノー」など、全5種類の新作クリスマスケーキをご用意しました。

また、ベーカリーからは、ドイツ・フランスのクリスマスには必ず登場する伝統菓子「シュトレン」「クグロフ」の2種をご用意し、「シュトレン」を11月1日（火）から、「クグロフ」を12月1日（木）から販売いたします。

フランス語で「クリスマスの薪」を意味する“ブッシュ・ド・ノエル”が起源とされるクリスマスケーキは、クリスマスを祝う人々の気持ちをいろいろな形で表現しています。当ホテルでも、ショートケーキや伝統的焼き菓子シュトレンなど、ホテルメイドの上質な味わいをお楽しみいただける多彩なクリスマスケーキをご用意し、ご家族やご友人同士、カップルなどお客様それぞれのクリスマスの思い出づくりを演出いたします。



【Christmas Collection 2016 クリスマスケーキ（5種）】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのクリスマスは、「Memories on you “いつまでも思い出に残る、温もり溢れるクリスマス”」をテーマに、お客様の思い出に残る素敵なクリスマスシーンをお届けします。

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>

TW:<https://twitter.com/yokohamsheraton> Instagram:<https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

【 Christmas Collection 2016 の概要 】

■ クリスマスケーキ (5種)

- 予約受付期間：2016年10月1日（土）
※お引き取りの3日前までにお申込みが必要です。
- 引渡期間：2016年12月21日（水）～12月25日（日）
- 引渡場所：横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ ペストリーショップ「ドレー」B1F
- 営業時間：10:00～20:00
※数量限定

● クリスマス ストロベリーショートケーキ Christmas Strawberry ShortCake

厳選した北海道生乳100%の生クリームと、卵黄をふんだんに使用したリッチなスポンジ、沢山の苺で作るバランスのとれたショートケーキです。クリスマスのリースをイメージしています。

5号（15cm） ¥4,860 [税込]



● ナポレオン Napoléon

サクサクに焼き上げたパイ生地に、まろやかな味わいのカスタードクリームとフレッシュの苺をサンド。香ばしいアーモンドと厳選した苺、バニラとマスカルポーネのクリームをあしらった豪華な逸品です。

17cm×10cm ¥5,400 [税込]



● クリスタル スノー Crystal Snow

上品で優しい香りと味わいの紅茶クリームとカカオ70%のチョコレートムースをチョコレートでコーティング。フィアンティーヌのサクサク感とブラリネ克蘭チがアクセント。

5号（15cm） ¥4,650 [税込]



● クリスマス ツリー Christmas Tree

風味豊かな苺のムースとジュレをピスタチオとホワイトチョコレートムースで包み込みました。キャラメリゼしたピスタチオ、サクサクしたシュトロイゼルの食感がアクセント。

17cm ¥5,400 [税込]



● ノエル モンブラン Noël Mont - Blanc

イタリア産“カスターニエ”を贅沢に使用したモンブラン。バニラビーンズをたっぷりを使用したマスカルポーネクリームとカスタードクリームを上品で豊かな風味と滑らかなマロンクリームで包み込みました。切り株をイメージしたケーキです。

4号（12cm） ¥5,000 [税込]



■ Traditional Sweets (2種)

- 販売期間：[シュトレン] 2016年11月1日(火)～12月25日(日)
[クグロフ] 2016年12月1日(木)～12月25日(日)
- 販売場所：横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ ペストリーショップ「ドーレ」B1F
- 営業時間：10:00～20:00

●シュトレン Stollen

クリスマスイブの4週間前からイブまでの期間、日ごとに熟成が進むシュトレンを少しずつ味わいながら、クリスマスを迎えるドイツの伝統的なイースト菓子です。

20 cm ¥2,600 [税込]



●クグロフ Kouglof

王冠のような形、斜めに通った柔らかな曲線が印象的な、フランス・アルザス地方でお祝いやお祭りの時に登場するイースト菓子です。

M(16cm) ¥800 [税込]

L(20cm) ¥1,300 [税込]



【ご予約・お問合せ】

ペストリーショップ「ドーレ」

TEL:045-411-1354 (10:00～20:00)

シェラトンホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では@sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。