

2023年10月5日

**横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ**  
**新パストリーシェフが手がける、初のクリスマスケーキがお目見え**  
**「クリスマスコレクション2023」10月5日よりご予約受付開始**  
**『極み あまおうのクリスマスショートケーキ』や『極み ブッシュドノエル』など**  
**ホリデーシーズンを彩る、厳選素材のプレミアムなケーキが全6種登場**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのパストリーショップ「ドール」では、今秋よりパストリーシェフを新たに迎え入れ、横浜ベイシェラトンホテル初登場となる新作ケーキが加わった多彩なクリスマスケーキのご予約受付を、2023年10月5日（木）より開始いたします。

2023年9月1日に新パストリーシェフに就任した川口 純史（かわぐち じゅんじ）が腕を振るう6種類の華やかなクリスマスケーキをご用意いたします。福岡県産の小麦、神奈川県産の地卵、沖縄県石垣島産のきび砂糖など、シェフ川口が産地にこだわり厳選した食材を使用したジェノワーズに、たっぷりの北海道産生クリームと、甘みの強い色鮮やかな“あまおう”をあわせて贅を尽くした『極み あまおうのクリスマスショートケーキ』が登場。美しいチョコレートリングのデコレーションが華を添えます。横浜の港をイメージした『極み ブッシュドノエル』は、ヘーゼルナッツが香るダックワーズ生地オレンジとミルクチョコレートのクリームとのバランスが絶妙なムースケーキです。また、「栗の王様」と呼ばれる“利平栗”の風味を最大限に引き出し、雑味のない栗そのものの味わい深いマロンクリームをたっぷり使用した『極み 利平栗モンブラン』は絶品そのもの。3種類の『極み』シリーズに加え、ベネズエラ産の希少なカカオ“チュアオ”をふんだんに使用したリッチなチョコレートケーキ『チュアオ ショコラ』や、サクサクのパイ生地に、カスタードクリームとフレッシュな苺をたっぷりサンドした毎年人気の『ナポレオン』、濃厚な北海道産生クリームと厳選した苺を組み合わせた王道の『クリスマスストロベリーショートケーキ』など、フェスティブシーズンの食卓を彩るラインナップをご用意いたします。

クリスマスパーティーや贈り物に最適なシャンパンやシュトレン、パテなどをバスケットに詰め込んだ『クリスマスハンパー』や、クリスマスの伝統菓子『クグロフ』、『シュトレン』も取り揃えました。ご家族やお友達、大切な人と集うクリスマスのひとときを、横浜ベイシェラトンならではの上質且つゴージャスなクリスマスアイテムとともに過ごしてください。



新パストリーシェフが腕を振るう 「極み」シリーズのクリスマスケーキ3種

**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 : [www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/](http://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/)

FB : [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW : [twitter.com/yokohamsheraton](https://twitter.com/yokohamsheraton)

Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/) LINE ID : sheratonyokohama

- 予約受付期間：10月5日（木）～12月10日（日）まで
- 引渡期間：12月15日（金）～12月25日（月）店頭・予約にて販売  
※『極み』シリーズは予約販売のみ
- 引渡場所：ペストリーショップ「ドーレ」/B1F  
12月23日（土）24日（日）25日（月）はクローク/1Fにてお引渡し
- 営業時間：10:00 - 19:00 月～土 10:00 - 18:00 日祝



極み あまおうのクリスマスショートケーキ

- 『極み あまおうのクリスマスショートケーキ』  
15,000円（18cm×H13cm）限定 50台  
北海道産生クリームと、福岡県産小麦、神奈川県産の地卵、沖縄県石垣島産のきび砂糖など、厳選した素材を使用したジェノワーズに濃厚な甘さと酸味のバランスが良い“あまおう”を贅沢にあわせ、美しいチョコレートリングのデコレーションで仕上げた極上のクリスマスケーキです。



極み ブッシュドノエル

- 『極み ブッシュドノエル』  
12,000円（19cm×8cm×H13cm）限定 20台  
ヘーゼルナッツが香るダックワーズ生地にオレンジとミルクチョコレートのクリームをあわせ、さらにチョコレートムースで全体を覆ったムースケーキ。船のと舵をイメージしたチョコレートと、木目をイメージしたグラサージュが、横浜とブッシュドノエルを調和させる、見た目も美しいケーキです。



極み 利平栗モンブラン

- 『極み 利平栗モンブラン』  
13,000円（18cm×8cm×H11cm）限定 50台  
栗の王様「利平栗」を惜しみなく使用し、ヘーゼルナッツの異なる食感と香りを掛け合わせることで、栗本来の風味を最大限に活かした贅沢なモンブランです。栗そのものの味わいを存分にお楽しみいただけますよう、マロンクリームは雑味を入れず仕上げました。



● 『チュアオ ショコラ』

8,000 円 (15 cm × H11cm)

伝説のカカオとも呼ばれているベネズエラ産カカオ、チュアオを使用。はちみつを思わせるまろやかな甘み、後に広がる柑橘系のフルーティーな酸味とカカオの風味をお楽しみください。



● 『ナポレオン』

7,800 円 (17 cm × 8cm × H13cm)

サクサクに焼き上げたパイ生地に、カスタードクリームとフレッシュな苺をたっぷりサンドした、毎年大人気のケーキです。



● 『クリスマスストロベリーショートケーキ』

6,700 円 (15 cm × H11cm)

北海道産の風味豊かな生クリームと厳選した苺を組み合わせた、クラシックで王道の上質なショートケーキです。

【クリスマスハンパー】

■ 販売期間：11月1日(水)～12月25日(月)

■ 販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」/B1F

■ 料 金：12,000 円

クリスマスならではのシュトレンやシャンパン (G.H.MUMM)、選りすぐりの逸品をバスケットに詰め込んだクリスマスを彩るハンパーは、ホームパーティーにも、大切な方への贈り物としても最適です。



クリスマスハンパー

【クグロフ】

■ 販売期間：12月1日(金)～12月25日(月)

■ 販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」/B1F

■ 料 金：1,050 円 M (16cm) / 1,600 円 L (20cm)

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際に登場する伝統的なお菓子です。



フランス・アルザス地方で  
食べられるクグロフ

### 【シュトレン】

- 販売期間：11月1日（水）～12月25日（月）
- 販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 料 金：3,600円（20cm）

クリスマスイブの4週間前からイブ当日までの期間、日ごとに熟成が進むシュトレンをすこ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発酵菓子です。ベーカリーシェフ 森広 竜司が手掛ける、定番人気の逸品です。



ドイツの伝統的なクリスマスの  
発酵菓子シュトレン

### 【ペストリーシェフ 川口 純史（かわぐち じゅんじ）プロフィール】



国内外資系ラグジュアリーホテルにて、パティシエとして歩みを始める。その後自店の開業を経て、単身中国へと渡り、上海ミシュラン三ツ星レストランにてデザートディレクターを務める。帰国後、京都と名古屋のラグジュアリーホテルの開業シェフを務め、世界最大のチョコレートブランドのデモンストレーターシェフとして、国内外に技術を発信。2023年9月1日、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのペストリーシェフに着任。

自身の経験を最大限に生かして新しく生まれ変わるケーキの数々を、お客様にお楽しみいただくことが最大の喜びと語り、横浜ベイシェラトンホテルに新たな風を吹き込む。

備考：

※記載料金には、消費税（8%）が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、盛り付け、装飾等が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

### 【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188（10：00～19：00）

URL：<https://yokohama-bay-sheraton.jp/restaurants/dorer/>

## シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル&リゾートは、世界の70カ国以上に及ぶ国と地域に展開する440軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は <http://www.sheraton.com> または、Facebook や Twitter([@sheratonhotels](https://twitter.com/sheratonhotels))、Instagram([@sheratonhotels](https://www.instagram.com/sheratonhotels)) をご覧ください。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/MarriottBonvoy) をご覧ください。

## マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、133カ国・地域に30のブランド、合わせて7,600軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、[www.marriott.com](https://www.marriott.com) をご覧ください。また最新の企業ニュースは、[www.marriottnewscenter.com](https://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。Facebook や @MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

## Marriott Bonvoy について

マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、当社の持つ30のホテルブランドおよびホームレンタルサービスであるホーム&ヴィラ・バイ・マリオット・インターナショナルでご利用いただけます。会員の皆様は、滞在ごとにポイントの獲得や交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。当プログラムは、会員限定体験やデスクティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) にてアドベンチャーの数々を提供しています。会員の方が Marriott.com で直接ご予約いただくと、無料の高速 Wi-Fi 接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリオットのモバイルアプリでは、モバイルチェックイン&チェックアウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott Bonvoy への無料会員登録やプログラムについての詳細は、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/MarriottBonvoy) をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagram でも随時情報を発信しています。