

**横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ**  
**～プロフェッショナルの共演～ 日本料理「木の花」総料理長×ベーカリーシェフ**  
**究極のパンシリーズ 第6弾はシンプルな食材と職人技が生み出す絶品サンド**  
**「お箸で食べる だし巻き玉子サンド」4月1日（金）より販売開始**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ペストリーショップ「ドーレ」にて2021年5月1日より販売を開始した「究極のパンシリーズ」の第6弾として、「お箸で食べる だし巻き玉子サンド」を2022年4月1日（金）から5月31日（火）までの期間限定にて販売いたします。

本シリーズの最後を飾る、第6弾を手掛けるのは日本料理「木の花」総料理長 富田 正己。四季折々の旬の食材を全国各地から取り寄せ、その素材本来の味わいを最大限に引き出すため、お客様がお召し上がりになるその瞬間までを考えて、一つ一つ丁寧な手作業で作りに上げていく「木の花」の会席料理。中でも総料理長 富田がひと際こだわりを持つ“出汁”を使用した、ふっくら厚みのある「だし巻き玉子」をサンドイッチにてお楽しみいただけます。

お客様から定評をいただく「木の花」の出汁は、血合いのない上等なかつおぶしを厳選し、職人自らが丹精込めて削りぶしにするところから始まり、その香り高い風味と昆布の旨味が上品な味わいを奏でる“合わせ出汁”。また、丹沢連峰の清々しい空気の中で育った元気な鶏が産んだ地元神奈川県愛川町の新鮮な卵を使用しております。厳選食材で作られるだし巻き玉子はサンドイッチの具材に合うよう、こだわりの出汁に吉野葛でとろみをつけ、その至高の味わいを玉子焼きに留めるよう工夫凝らしたおもてなしでご提供いたします。

そして、その繊細な出汁の風味を存分にお楽しみいただくことを第一に、ベーカリーシェフ森広が北海道産小麦を使用し、通常よりも水分量を多く含むパン生地で焼き上げた、もっちりとした食感と小麦粉の甘さが決め手の高加水パン「パンドミ 105」をご用意いたしました。

互いの持ち味を高める卓越した技術とおもてなしの心が最高潮に達した、まさに究極のサンドイッチ。まるで会席料理の一品をお楽しみいただくかのように、是非お箸でお召し上がりいただきたいシンプルさゆえの贅沢な味わいを心ゆくまでご堪能ください。



「木の花」こだわりの出汁を使用した「究極のだし巻き玉子サンド」

**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 : sheraton yokohama

### 【究極のパンシリーズ 第6弾「お箸で食べる だし巻き玉子サンド」概要】

- 店舗：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 営業時間：10:00 - 19:00/月～土 10:00 - 18:00/日・祝
- 販売期間：2022年4月1日（金）～5月31日（火）
- 販売価格：1,200円



まるで会席料理のような優美な玉子サンド



中央部分は鉄焼きのたれで異なる味わいが楽しめる

### 【贅沢ミニ食パン「パンドミ 105」概要】

- 店舗：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 営業時間：10:00 - 19:00/月～土 10:00 - 18:00/日・祝
- 販売期間：2022年4月1日（金）～6月30日（木）
- 販売価格：324円 ※サンドイッチに使用したパンを単品でご用意しております。



もちもちの食感と小麦の甘みが引き立つ「パンドミ 105」



ペストリーショップ「ドーレ」店内（B1F）



### 【日本料理「木の花」 総料理長 富田 正己（とみた まさみ）】

国分寺の精進料理の店に入り料理人としての人生をスタート。

その後、料亭や日本料理店など、和食を一筋に経験を積み重ねる。1998年横浜ベイシェラトンホテル&タワーズの開業に伴い日本料理「木の花」の料理長に就任。自ら厳選し、買い付けた全国各地の旬の食材を使用し、見た目にも美しい料理を作り上げる。

信念は、食材・料理と真摯に向き合いつくり上げる「馳走の心」。



### 【ベーカージェフ 森広 竜司（もりひろ りゅうじ）】

1964年東京生まれ。専門学校卒業後、池袋のホテルメトロポリタン入社。その後ホテルとインスタベーカリーに勤務後、1998年横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ開業を機に入社。今日に至るまで数々の人気商品を生み出し、全国に「ドーレ」の名を広める。2020年9月「食ベログパン EAST 百名店 2020」において、ユーザーから高い評価を集めたパン店上位100店に選出される。

備考：

※記載料金には、消費税が含まれます。

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

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※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://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/pastry-shop-dorer>

### 【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。こちらも併せてご確認ください。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

#### ●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温、館内施設における消毒・清掃の徹底

## 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](#))、Instagram ([@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) 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](http://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](http://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、滞り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) 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。