

press release

報道関係者各位

2021年4月30日  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
所在地/横浜市西区北幸1-3-23  
総支配人/石原 哲也

**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～「洋食総料理長×ベーカリーシェフ」  
**究極のパンシリーズ 第1弾は"新感覚"チーズフォンデュパン**  
**「ラ・フォンデュ」5月1日(土)販売開始**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、開業以来お客様に愛され続けるパンづくりを大切にす  
るベーカリーシェフ森広 竜司とホテルを代表する数々のレストランシェフたちが初共演し、互いの卓越し  
た技を集結し作り上げる「究極のパン」を、ペストリーショップ「ドーレ」にて2021年5月1日よ  
り販売いたします。

年間通して期間ごとに、各ホテルシェフのシグニチャーメニューを人気のパンと組み合わせてご提  
供する「究極のパン」シリーズ。記念すべき第1弾は、洋食総料理長 磯貝 徹とのコラボレーショ  
ン。ベーカリーシェフ自慢のフランスパンを大きなキノコ型の器に見立て、中の具材にはたっぷりと4  
種類のチーズ（モッツアレラ/グリエール/ゴーダ/パルメザン）を使用、さらにかぼちゃ、セミド  
ライトマト、ブラックペッパー風味のブロックベーコン、ブロッコリーを贅沢に詰め込み、じっくり  
焼き上げました。こだわりのとろ〜りチーズに絡んだ大きな具材と香ばしいパンとの組み合わせは、  
まるでチーズフォンデュそのもの。そのままお召し上がりいただくもよし、お好みで電子レンジやト  
ースターを使用しパンを温めれば、バゲットの風味を生かしたアツアツのチーズフォンデュスタイル  
が一層増し、食べ方のチョイスにより、楽しみ方も2倍に広がるパンが出来上がりました。

洋食総料理長とベーカリーシェフが奏でるホテルならではのプレミアムな逸品「ラ・フォンデュ」  
は、ボリューム満点サイズをご用意し、ご自宅で気ままにホテルダイニングの味をお楽しみいただけ  
ます。



具沢山のチーズフォンデュのような新感覚パン「ラ・フォンデュ」

**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1弾「ラ・フォンデュ」 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：2021年5月1日（土）～6月30日（水）
- 料金：880円（税込み）



フランスパンの風味を存分に楽しめるフォンデュスタイル

4種類のこだわりチーズがずっしりと詰まった美味しさ

### ■「究極のパンシリーズ」コラボレーションシェフ / 今後の予定

- 第2弾：中国料理「彩龍」総料理長 呂炳耀
- 第3弾：鉄板焼「さがみ」料理長 平塚孝
- 第4弾：フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 西村和之
- 第5弾：オールデイブッフェ「コンパス」料理長 高木浩平
- 第6弾：日本料理「木の花」総料理長 富田正己



#### 【洋食総料理長 磯貝 徹（いそがいとおる）】

1965年新潟県生まれ。卒業後、イタリア料理に関心を持ち、料理人の道を歩み始めた後、都内一流ホテルにて本格的にフランス料理を学ぶ。1998年当ホテル開業を機に入社。国際的なイベントに係るセレモニーをはじめ、会議やご披露宴に至るまで数々の料理をプロデュースする経験を経て、2018年エグゼクティブシェフに就任。“人を笑顔にする、料理づくりをモットーに、美味しさへの探求を続ける。”



#### 【ベーカリーシェフ 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 (10:00~17:00)

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に及ぶ国と地域に展開する450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 [www.sheraton.com](http://www.sheraton.com) をご覧ください。また、Facebook や Twitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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](http://MarriottBonvoy.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、130 カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900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。また、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (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 Twitter (@MarriottIntl)、Instagram (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

### **Marriott Bonvoy について**

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019年2月始動の Marriott Bonvoy は、「マリオット リワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッドプリファードゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約12万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される5つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、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。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料の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、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&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.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、[MeetMarriottBonvoy.marriott.com](http://MeetMarriottBonvoy.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 [こちら](#) にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagram でも随時情報発信しています。