



SHERATON  
Yokohama Bay Hotel & Towers

2024年10月22日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
希少なカカオで贅沢に仕上げた唯一無二のクリスマスケーキ  
「Chua blanc aux fraises チュアオ ブラン オー フレーズ」  
～伝説のチュアオホワイトとあまおう～  
毎年人気のクリスマスの定番「クグロフ」や「シュトレン」も登場  
ペストリーショップ「ドーレ」にて10月22日ご予約受付開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、今年9月にリニューアルオープンしたペストリーショップ「ドーレ」にて、クリスマスケーキのご予約受付を2024年10月22日（火）より開始いたします

横浜ベイシェラトンホテルが贈る2024年のクリスマスケーキは、他にはない特別な素材を贅沢に使用した唯一無二のショートケーキ。9月にリニューアルオープンしたペストリーショップ「ドーレ」のケーキを監修した、ショコラティエ パレオドルの三枝シェフが作り上げる希少なカカオ、ベネズエラ産“チュアオ”のホワイトチョコレートと、北海道産の上質な生クリームをマリアージュした、通常の生クリームとは一線を画すコク深く風味豊かなクリームをたっぷりを使用。北海道産の甜菜糖を使用した程よい甘みとしっとり焼き上げた琥珀色のジェノワーズは3層に仕立て、ペストリーシェフ西村がこだわる極上クリームと共に、華やかな香りを放つ旬の国産いちご“あまおう”をふんだんに挟み込みました。横浜ベイシェラトンホテルでしか味わえないスペシャリティーなクリスマスケーキです。また、ベーカリーシェフ森広が手掛ける毎年人気のクリスマスの定番、「シュトレン」と「クグロフ」も登場。「シュトレン」は夏から洋酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツと、自家製のマジパンが入ったホテルならではの本格的な一品です。ご自宅用にはもちろん、プレゼントにもおすすめの伝統的なお菓子です。ご家族やご友人、大切な方々と過ごすホリデーシーズンを、横浜ベイシェラトンならではの洗練された限定クリスマスアイテムと共にお楽しみください。



希少なカカオが奏でる至高のクリスマスケーキ  
「チュアオ ブラン オー フレーズ」

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 : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

X : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/> 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

**【Chua blanc aux fraises チュアオ ブラン オー フレーズ  
～伝説のチュアオホワイトとあまおう～】 12,000 円 (15cm)**

希少なベネズエラ産カカオ“チュアオ”のホワイトチョコレートと北海道産の生クリームをマリージュしたコク深いリッチなクリームに、“あまおう”をたっぷりと使用した特別なクリスマスケーキ。“チュアオ”のホワイトチョコレートを味わえるのは横浜ベイシェラトンホテルだけです。

- 予約受付：10月22日（火）～12月14日（土）店頭・予約にて販売／数量限定
- 引渡期間：12月20（金）～12月25日（水）
- 引渡場所：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 ※12/22（日）10:00-19:00



**【シュトレン】 3,700 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 森広が手掛ける、定番人気の逸品です。

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



ドイツの伝統的なクリスマスの  
発酵菓子シュトレン

**【クグロフ】**

**1,200 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。

- 販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）
- 販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F



フランス・アルザス地方で  
食べられるクグロフ



### 【パストリーシェフ 西村 和之（にしむら かずゆき）】

1998年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社し、フレンチレストラン「ベイ・ビュー」にてキャリアをスタート。2007年にはフランスの一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・カッサーニュ」での研修を経て、フランス料理の真髄を学ぶ。その後、2015年に「ベイ・ビュー」の料理長に就任し、数々の美食家たちを魅了する料理を提供。2023年には企業パーティーや披露宴の料理を手掛けるバンケットキッチンへ異動、フレンチレストランにて養われた繊細な味わいを追求した料理を提供する。「ドーレ」リニューアルを控えた2024年、パストリーシェフに就任。次の四半世紀への架け橋となる横浜ベイシェラトンホテルの新たなスイーツをプロデュースしていく。



### 【ベーカリーシェフ 森広 竜司（もりひろ りゅうじ）】

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年の受賞に続き、2022年も「食ベログパン EAST 百名店 2022」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。開業以来、四半世紀にわたり素材にとことんこだわった変わらぬ品質と、新しい挑戦を続けながら横浜ベイシェラトンホテルのパンを焼き続けている。

※ショコラティエパレドール 三枝シェフが作り上げるホワイトチョコレートに使用しているカカオ「チュアオ」とは：南米ベネズエラの北部、山と海に囲まれた辺境に位置しカカオの生産に最適な土壌と気候を持ち合わせた小さな村、チュアオ村で生産される“伝説のカカオ”。フルーティーな香りと酸味のさわやかさを感じられる大変希少価値の高いカカオ豆です。



### 【ショコラティエ パレドールシェフ 三枝 俊介（さえぐさ しゅんすけ）】

1956年生まれ、大阪府出身。1996年渡仏。リヨンの巨匠モーリス・ベルナシオン氏に薫陶を受け、「ショコラティエ パレドール」を2004年大阪に、2007年東京・丸の内にオープン。2014年にカカオ豆からチョコレートまで全工程を自社で一貫して手掛ける Bean to Bar（ビントゥーバー）工房「アルチザン パレドール 清里」をオープンし、年間10トン以上のカカオから作り上げた自家製のチョコレートを使って新作ショコラを生み出している。2019年には世界に先駆けてホワイトチョコレートの Bean to Bar ブランド「ショコラティエ パレドール ブラン」を東京・青山にオープン。カカオ本来の味と香りにこだわって作り出される極上のショコラは、広く注目を集めている。



### 【パストリーショップ「ドーレ」 (B1F)】

月～土 10:00～19:00  
日・祝 10:00～18:00

厳選した食材や旬のフルーツなどを使用した上質なスイーツをはじめ、ホテル開業当時より変わらぬ味わいが自慢の焼きたてのパンや手作りのサンドウィッチ、またお手土産に最適な焼き菓子やホテルオリジナルのレトルトカレーなど種類豊富にご用意しております。

9月にリニューアルされた明るく開放感のある店内

備考：

※一部内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

※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。

<https://ybish.sotetsu-hotels.com/>

### 【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）

<https://ybish.sotetsu-hotels.com/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://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、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://MarriottBonvoy.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。