

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】  
ヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらい  
マーケティング コミュニケーションズ  
池谷 真理 羽根 昌紀  
TEL: 045-415-0500  
Email: HNDMI\_MKT@hilton.com

**ヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらい  
横浜港を望む 19 階オールデイダイニング「Together & Co.」  
レストラン予約受付開始**

ヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらい（神奈川県横浜市 総支配人 川合 肇）は、2026 年 4 月 7 日（火）の開業に先駆け、ホテル 19 階のオールデイダイニング「Together & Co.」（トゥギャザー アンドコー）のレストラン予約受付を、2026 年 3 月 18 日（水）より開始いたします。ご予約は電話および[公式ホームページ](#)にて承ります。



「Together & Co.」は、全 112 席を備えるゆったりとした空間が広がるオールデイダイニングです。横浜港やベイブリッジを望む開放感あふれるオーシャンビュー、ライブ感たっぷりのオープンキッチン、洗練されながらもくつろげるインテリアが、心地よい時間を演出します。朝食ビュッフェから、メインが選べるランチビュッフェ、アラカルト、ディナーコース、パーティムまで、一日を通して幅広いシーンでご利用いただけます。

食材には、ホテル近隣の横浜中央卸売市場から仕入れる厳選した神奈川県産の野菜をはじめ、地元の新鮮な食材を使用。四季を感じる国際色豊かなメニューを通じて、ヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらいならではの食体験をお届けします。当ホテルのオールデイダイニング「Together & Co.」には、「人と人をつなぐ」というコンセプトのもと、会話を交わし、食事を楽しむことで、人と人が自然につながる場所でありたいという想いが込められています。昼は柔らかな自然光に包まれ、夜はみなとみらいの煌びやかな夜景が広がるくつろぎの空間で、目的やシーンに合わせて思い思いの時間をお過ごしいただけます。

## ■朝食ビュッフェ

和洋中の多彩なメニューを揃えた充実の朝食ビュッフェでは、シェフが目の前で卵料理を仕上げるライブステーションや、横浜の食文化へのリスペクトを込めたヌードルステーションで、出来立てのお料理をご用意いたします。ヌードルステーションでは、横浜発祥の名物麺を日替わりでご提供し、朝のひとときに横浜らしさを添えます。ホームメイドのアメリカンワッフルやキッシュの焼きたての香りに包まれて、窓から差し込むやわらかな朝の光と横浜港の景色を眺めながら、心地よい横浜の朝をお楽しみください。

## ■ランチビュッフェ

メインが選べるランチビュッフェでは、サラダ、温かいお料理、スープ、パン、デザート、ドリンクをビュッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけるほか、肉や野菜などの新鮮な素材を、数種類のオリジナルソースでお好みにカスタマイズできるタコスステーションもご用意しています。メインは、牛・豚・鶏肉やラムなどの肉料理や、新鮮な魚介料理を旬の野菜と合わせて仕上げた、四季折々の国際色豊かなメニュー約9品の中からお選びいただけます。

### <シグネチャーメニュー>

**藁で燻した粗びきハンバーグ オニオンジンジャーソース**

**アラカルト 2,800円／ビュッフェセット 5,550円**



独自配合の粗びきパティを使用。口に入れた瞬間、ふわりと立ちのぼる藁の香りが口の中に広がり、食欲を一層掻き立てます。藁で瞬間的に燻すことで牛肉の脂の甘みを引き出し、香ばしさをまとわせたシェフこだわりの一品。ビーフストック（牛骨を煮出した深みのあるスープ）をベースに、玉ねぎと生姜を合わせたオニオンジンジャーソースが、甘じょっぱさと奥行きのある旨みを生み出し、黒コショウを効かせた力強い肉感と調和する、満足感のある一皿に仕上げました。

**オーストラリア産ラムチョップ ローズマリーのジュ グリーンマスタード**

**アラカルト 4,450円／ビュッフェセット 7,200円**



香り高いローズマリーで仕上げたジュ（肉汁をベースにしたソース）と、グリーンマスタードの鮮やかなアクセントが、ラム本来の旨みを引き立てます。丁寧に焼き上げたオーストラリア産ラムチョップは、骨付きカットならではのジューシーさと力強い味わいが魅力。ひと口ごとに広がる豊かな香りとともに、ダイニングに華やかさを添える一皿です。

## ■ディナー／バータイム



カジュアルなお食事から特別な記念日まで、あらゆるシーンに寄り添うメニューを、アラカルトからコースまで幅広くご用意しています。みなとみらいの夜景とともに、上質な時間をお届けします。バーでは、カクテルをはじめ、国内外のワインやクラフトビールなどを多彩に取り揃え、思い思いのひとときをお楽しみいただけます。

### 橋本 匡夫（はしもと まさお）

総料理長



1995年、ヒルトン東京ベイに入社。日本料理、ビュッフェレストラン、スイーツビュッフェのラウンジ、地中海料理レストラン、宴会料理の提供など幅広いセクションで経験を重ね、レストランのフルリノベーション後のオープニングにも携わるなど、調理技術と統率力の双方を培う。2020年には、持続可能な水産資源の流通管理を認証する国際制度「CoC 認証」取得プロジェクトの中心メンバーとして参画し、持続可能な漁業・養殖による水産物の国際認証「ASC/ MSC 認証」シーフードを活用したメニュー開発や運用の仕組みづくりを主導した。現在はヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらいの総料理長として、レストラン全体の運営を統括している。

### 【店舗概要】

店名：オールデイダイニング「Together & Co.」

場所：19階

席数：112席（うちバーカウンター6席）

営業時間：

朝食 7:00～10:00（L.O. 9:30）

ランチ 11:30～14:30（L.O. 14:00）

ディナー 17:00～21:00（L.O. 20:30）

バータイム 17:00～22:00（L.O. 21:30）

### 【ご予約・お問い合わせ】

[公式ホームページ](#)または 045-415-0500（ホテル代表）

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがございます。

※画像はイメージです。

###

### ヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらいについて

ヒルトン・ガーデン・イン ブランドとして国内で2軒目、関東では初進出となるヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらいは、「横浜駅」から15分の徒歩圏内、みなとみらい線「みなとみらい駅」

および「新高島駅」から徒歩7分、国内最大級の複合 MICE 施設「パシフィコ横浜」や音楽専用アリーナである「Kアリーナ横浜」からはわずか徒歩5分の、ビジネスにも観光にも大変便利な好立地に位置しています。ホテル最上階のロビーでのチェックインでは、横浜港やベイブリッジを望む開放的な景観が広がり、滞在の始まりから横浜らしさを感じていただけます。館内には、27 m<sup>2</sup>を中心とした全228室の客室のほか、19階に位置するオールデイダイニング「Together & Co.」、スナックやスイーツ、ドリンクなどを気軽にお買い求めいただける24時間営業の「&To Go」、フィットネスセンター、コインランドリーを備えています。ヒルトン・ガーデン・イン横浜みなとみらいは、上質でありながらも手頃な価格で快適な滞在を提供するヒルトンのフォーカス・サービスブランドとして、国内外からのお客様を心が明るくなるようなワンランク上の体験とサービスでお迎えいたします。

### ヒルトン・ガーデン・インについて

受賞歴を誇る[ヒルトン・ガーデン・イン](#)は、ビジネスや観光で訪れるお客様に、手ごろな価格とモダンなアメニティでワンランク上の体験をお届けするアップスケールブランドです。「ヒルトン・ガーデン・イン・プロミス」の目標でもある、お客様一人ひとりにより快適で、心が明るくなる滞在をお約束します。世界65の国と地域に1,100軒以上のホテルを展開し、忙しい現代のお客様に「こんにちは」から始まる明るく温かく、ご満足いただける体験を提供します。その土地ならではの味覚や嗜好に合わせた多彩な料理を提供し、各ホテルで上質かつユニークな食体験をお届けします。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新情報は[stories.hilton.com/hgi](https://stories.hilton.com/hgi)、[Facebook](#)、[Instagram](#)をご覧ください。