

News Release



THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

横浜ベイホテル東急は

2027年8月に開業30周年を迎えます



ジビエなど南紀の恵みをみなとみらいで堪能！ メゾンカイザー×横浜ベイホテル東急が贈る 1日限りの特別な饗宴

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午)では、2026年10月12日(月・祝)に株式会社 ブーランジェリーエリックカイザー・ジャポン 代表取締役・木村 周一郎氏と、横浜ベイホテル東急 総料理長・能登谷 憲司が、1日限りの特別コースを提供するコラボイベント「DREAM Collaboration feat.Kozagawa Town」を開催いたします。本イベントの予約受付を8月26日(水)12時より開始いたします。



詳細はこちらから【<https://ybht.co.jp/event/collaboration-maisonkayser.php>】

食材の生まれる場所へ。南紀を訪ねて

7月下旬、本イベントの食材視察のため、実際に和歌山県の紀伊半島南部(南紀エリア)へシェフ自ら足を運びました。町域の9割が森林で大自然に囲まれた古座川町をはじめとする、南紀の各地から、皆さまに美味しさをお届けいたします。現地では、古座川町で獲れる鹿や猪などのジビエを視察。美味しさの質を決める高度な処理技術を誇る「古座川ジビエ 山の光工房」で加工されたジビエをメニューに用います。このほか、川の幸でもある鰻や鮎が育つ自然豊かな環境や、同県の太地町に根付く鯨食文化にも触れるなど、南紀の豊かな食文化や食材の魅力を体感してまいりました。



南紀の恵みを、フレンチの技法で仕上げる特別な午餐会

横浜ベイホテル東急では、長年にわたりホテル内工房で焼き上げた「メゾンカイザー」のパンを提供しており、今回でコラボイベントも4回目の開催を迎えます。当日はジビエをはじめ、海や川の幸など南紀の恵みや、古座川町の豊かな自然の中で育まれた日本蜜蜂のハチミツなどを用いて、総料理長・能登谷 憲司が1日限りの特別コースをご用意いたします。また、木村氏が提案するメゾンカイザーのパンも、コース料理と一緒に楽しみください。



「DREAM Collaboration feat.Kozagawa Town」概要

- 開催日：2026年10月12日（月・祝）
ホテル公式サイトまたはお電話（045-682-2121）にて、8月26日（水）12時より予約受付中です
<https://ybht.co.jp/event/collaboration-maisonkayser.php>
- 場 所：アンバサダーズボールルーム（B2階・宴会場）
- 時 間：12:00受付開始／12:30開宴
- 料 理：南紀エリアの「山・海・川」の幸を用いたフルコース
- 料 金：一般 ¥20,000／東急ホテルズ コンフォートメンバーズ ¥18,000



横浜ベイホテル東急・総料理長 能登谷 憲司

1989年、銀座東急ホテル フレンチレストラン「ル・ギンザ」から料理の世界へ。
2001年、セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」にてプロヴァンス料理を学び、スーシェフとしてミシュラン一つ星獲得に貢献。
2014年、赤坂エクセルホテル東急料理長、2019年、京都東急ホテルの総料理長に就任。2022年開業のTHE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotelでは料理の総合プロデュースも担う。
2024年4月、横浜ベイホテル東急の総料理長に就任。



フランス発祥ブーランジェリー「メゾンカイザー」

代表取締役 木村 周一郎

アメリカで唯一のFDA（米国食品医薬品局）研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。
ニューヨーク、フランスにて修行を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。
2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2025年、フランスの農業・食文化の発展に貢献した人に贈られる「農事功労賞」を受勲。2026年8月現在約30店舗を構える。

※表示料金はサービス料・消費税を含みます

※写真はイメージです

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※12歳以下のお子さまのご参加はご遠慮いただいております

※ドレスコード：スマートカジュアル（男性はジャケットの着用をお願いいたします）

※ご予約は定員になり次第、締切させていただきます。

※社会状況により変更が生じる可能性があります



「横浜ベイホテル東急」概要

1997年8月7日にみなとみらい地区の中心に開業、みなとみらい駅直結徒歩約1分。ほとんどの客室にバルコニーを擁し、港の風を感じながら横浜ベイブリッジや大観覧車などの景色が楽しめます。“The Urban Oasis”のコンセプトのもと、シンプルで落ち着いたあるインテリアでゆったりとお過ごしいただけます。2027年8月7日に開業30周年を迎えます。

所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番7号
開業日	1997年8月7日
建物概要	地上25階、地下3階
営業施設	客室480室、宴会場 11、 レストラン＆バー 6

【お客さまのお問い合わせ先】 横浜ベイホテル東急

宴会予約 (10:00~18:00)

Phone: (045) 682-2121

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 中村

Phone: (045) 682-2273

Mail: shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7