



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

press release

2022年6月30日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

報道関係者各位

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
ホテル最上階にて、日本で唯一味わえる“至極の逸品”
A5ランク「常陸牛」の希少部位をトリュフなどの高級食材とともに
「極上常陸牛 Tボーンステーキ」
鉄板焼「さがみ」にて7月1日（金）販売開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、A5ランクの常陸牛から数枚しか取れない希少なTボーンステーキを、鉄板焼「さがみ」(28F)にて7月1日（金）より販売開始いたします。

茨城県を代表する黒毛和牛の最高級ブランド「常陸牛」。指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもと30ヶ月有余にわたり丁寧に育てられ、A5ランクに格付けされた「常陸牛」のTボーンステーキを特別にご用意いたしました。1頭から数枚しか取れない大変希少なTボーンステーキを、キャビアやトリュフ、ウニやカラスミなどの豪華食材をはじめ、「常陸牛」の牛筋をアレンジした自家製ソースとともにお楽しみいただける贅沢なコースをシェフ 平塚がお届けいたします。US産Tボーンステーキの約2倍の大きさでご提供するボリュームたっぷりの「極上常陸牛Tボーンステーキ」。こだわりの季節野菜や「常陸牛」の香り高い牛脂を使用した卵とじのガーリックライスとあわせて存分にご堪能ください。また、レストラン専任のソムリエが選ぶ各種ワインとのリアージュでさらに至福の時間をお過ごしいただけます。シェフが見事な手捌きでお好みの焼き加減に仕上げた、上質な肉質の食感を味わえる美しい“霜降り肉”のTボーンステーキは、鉄板焼「さがみ」のみでお召し上がりいただける逸品です。

ホテルの最上階から一面に広がる横浜の風景を眺めながら、目の前で豪快に焼き上げる最高峰のブランド和牛を堪能できる鉄板焼「さがみ」にて、特別なひとときをお過ごしください。



高級食材とともにお届けするボリュームたっぷり「極上常陸牛 Tボーンステーキ」

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/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheraton yokohama

【極上常陸牛Tポーンステーキ 概要】

- 場 所：鉄板焼「さがみ」(28F)
- 期 間：2022年7月1日(金)販売開始
- 時 間：ランチ 11:30~15:00(月~金)
11:30~16:30(土日祝)
ディナー17:00~23:00(月~金)
16:30~23:00(土)
16:30~22:00(日祝)
- 料 金：極上常陸牛Tポーンステーキコース
55,000円(2名様)
40,000円(1名様)
単品25,000円
※コースは平日のみ販売



ホテル最上階からの夜景が美しい鉄板焼き「さがみ」

【コースメニュー 内容】

- ・食前のお愉しみ2品
- ・6種類のさがみサラダ
- ・極上常陸牛Tポーンステーキ(約800g)
コンディメント：キャビア、トリュフ、ウニ、
カラスミ、フライドガーリック、本ワサビ、
ポン酢と大根おろし、グレービーソース、
神戸ソース、ガーリック醤油、
ほくほくのガーリックなど
- ・焼き野菜
- ・牛脂と卵とじのガーリックライス



ソムリエが厳選したワインとともに楽しむTポーンステーキ

【茨城県の黒毛和牛 最高級ブランド 常陸牛】

茨城県の名産品である常陸牛。常陸牛は、茨城県内の指定生産者に飼育されたA、Bランクの5、4等級に格付けされた黒毛和種です。若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう作物が良く育つ温暖な気候と肥沃な自然の中で大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べて育ちます。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかり目を配り飼育。これにより筋肉が付き良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい「霜降り肉」となります。きめ細やかな霜降りとプロの料理人が認める上質な肉は、全国でもトップクラスの品質。良質な赤身にほどよく入った脂身の甘さや旨み、格別の風味を持つ高級ブランド牛肉です。



「さがみ」でしか味わえない希少なステーキ



美しい霜降りの常陸牛を目の前で豪快に焼き上げます



【鉄板焼「さがみ」料理長 平塚 孝（ひらつか たかし）】

1990年ロイヤルパークホテルを皮切りに、様々なホテルの鉄板焼レストランにて研鑽を積む。2014年8月横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社、鉄板焼「さがみ」勤務。2015年4月より同レストラン料理長として活躍中。その食材を選ぶ確かな目と素材の良さを存分に引き出す料理の腕に、遠方から訪れるファンも後を絶たない。

備考：

※記載の料金には、サービス料(13%)と税金が含まれます。

※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。

※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/teppanyaki-restaurant-sagami>

【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。

●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。

●ご注文/会計システムに関する対策

- ・レストラン施設につきましては、お客様自身のモバイルフォンをご利用の上、ご注文/お会計可能なシステムを導入している店舗もございます。また、メニューをご利用の際には、ご使用ごとにアルコール消毒液を使用し、常に清潔な状態を保つように努めております。

- 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」も導入しております。



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](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://www.marriott.com/ja-jp/bonvoy) 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 をご覧ください。また最新の企業ニュースは、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/ja-jp/bonvoy) 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。