

press release

報道関係者各位

2022年9月12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  
2023年新作おせちは5種類の豪華ラインナップで食卓を彩る  
横浜ベイシェラトン 特製おせち料理 2023  
2022年9月13日(火) ご予約受付開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2023年新春の食卓を華やかに彩る、味わい深いおせち料理を内容新たに2022年9月13日(火)よりご予約受付を開始いたします。今年はおお客様のご要望にお応えし、ご利用シーンに合わせてお選びいただけますよう全5種類の多彩なラインナップをご用意しております。

新作メニューとして登場しますホテル総料理長 磯貝 徹監修の「和・洋・中おせち三段重」「和・洋・中おせち二段重」「和・洋・中おせち一段重」。今年サイズバリエーションも充実し、豪華美食ばかりを詰め合わせた和洋中の本格おせち料理を3種類にてご提供いたします。おせち料理に欠かせない新年を祝う縁起の良い「祝い肴」をはじめ、厳選食材を使用した「十勝ハーブ牛ローストビーフ」や「オマール冷製サラダ」、さらに調理法にこだわり旨味をじっくり閉じ込めた「鮑やわらか煮」や「合鴨燻製」など、幅広い世代に好まれる和洋中ならではの豊富なメニューで彩り豊かに仕上げました。

また、当ホテルのシグニチャーレストランを代表する日本料理「木の花」と中国料理「彩龍」より、各レストランの特色を存分に活かし、随所に贅を尽くした料理長こだわりの極上おせち料理を今年も限定40個ずつご用意いたします。

コロナ禍にて行動制限のない今、今年大切な方々と久しぶりに集い、温かな団らんを囲むお正月になりますことを心より願い、ご自宅用にはもちろん、遠く離れた方への贈り物としても最適な横浜ベイシェラトンの特製おせち料理を是非ご賞味ください。



2023年は新たなラインナップが加わった5種類の豪華おせち料理が新登場

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

### 【和・洋・中 おせち料理 3種概要】

- ご予約期間：2022年9月13日（火）～2022年12月28日（水）
- お渡し日時：2022年12月31日（土）10：00～19：00
- お渡し場所：ペストリーショップ「ドーレ」 B1F
- ご予約リンク：<https://yokohama-bay-sheraton.jp/news/16/>

### 【和・洋・中おせち三段重（※4～5人前）】

- 料 金：47,520円（税金8%込）
- 重箱サイズ：縦24.8cm×横24.8cm×高さ5.7cm×3段



### 【メニュー】

#### 一の重（18品）

豚角彩寄せ / カシューナッツ飴炊き / 肉団子黒酢風味 / スモークチキン / ごま団子  
黒胡麻ポテト / ぶりの照焼 / 紅白源平なます / 海老の旨煮 / ベーコンチーズ  
カナダホッキマスタード / ローストポーク / 合鴨燻製 / 杏子煮 / 魚卵と野菜のチーズマヨ和え  
ホワイトパストラミ / 小胡瓜漬 / 味付くらげ

#### 二の重（20品）

紅白蒲鉾 / 伊達巻 / 田作り煮 / 栗甘露煮 / 渋皮栗甘露煮 / きんとん / 黒豆煮  
蒸し鶏ジェノベーゼ / スモークサーモントラウト / オニオンマリネ / 鮑やわらか煮  
松前漬 / 数の子 / 鱈南蛮漬 / 十勝ハーブ牛ローストビーフ  
味付いくら / 紅鮭糍漬 / 焼湯葉煮 / たたき牛蒡 / にしん昆布巻

#### 三の重（15品）

桃餅 / くるみ飴煮 / 若鶏と法蓮草のテリーヌ / いかの柚子ジュレ和え / 生ハム  
チキンペッパー / イタリアンソーセージ / レーズンレパン / オマール冷製サラダ  
筍木の芽和え / どんこ椎茸柚子煮 / たこのバジルソース和え / 蟹とかぼちゃのテリーヌ  
ドライマト赤ワイン風味 / トライアングルパイ

### 【和・洋・中おせち二段重 (※4人前)】

■料 金：37,260円 (税金8%込)

■重箱サイズ：縦 24.8 cm × 横 24.8 cm × 高さ 5.7 cm × 2 段



### 【メニュー】

#### 一の重 (19品)

豚角彩寄せ / カシューナッツ飴炊き / 肉団子黒酢風味 / スモークチキン / 法蓮草のキッシュ  
クランベリー入りのし鶏 / 真鯛幽庵焼 / 紅白源平なます / 海老の旨煮 / 鮑やわかか煮  
松前漬 / 味付数の子 / ローストポーク / 合鴨燻製 / 杏子煮 / いか松笠焼 / 味付くらげ  
帆立燻製 / 小胡瓜漬

#### 二の重 (18品)

紅白蒲鉾 / 伊達巻 / 田作り煮 / 栗甘露煮 / 渋皮栗甘露煮 / きんとん / 黒豆煮  
蒸し鶏ジェノベーゼ / スモークサーモントラウト / オニオンマリネ / 合鴨のリエット / 鱈南蛮漬  
十勝ハーブ牛ローストビーフ / 味付いくら / 紅鮭糍漬 / 焼湯葉煮 / たたき牛蒡 / にしん昆布巻

### 【和・洋・中おせち一段重 (※2人前)】

■料 金：18,900円 (税金8%込)

■重箱サイズ：縦 24.8 cm × 横 24.8 cm × 高さ 5.7 cm × 1 段



ホテル総料理長 磯貝 徹監修の彩り豊かな「和・洋・中おせち一段重」

## 【メニュー】

### 一の重（26品）

蒸し鶏ジェノベーゼ / スモークサーモントラウト / オニオンマリネ / たたき牛蒡 / にしん昆布巻  
味付数の子 / 松前漬 / ごま団子 / 桃餅 / くるみ飴煮 / 黒豆煮 / 栗甘露煮 / きんとん  
鮑やわか煮 / 昆布美味酢炊き / 海老の旨煮 / 紅白蒲鉾 / 伊達巻 / 田作り煮 / 肉団子黒酢風味  
合鴨燻製 / 若桃甘露煮 / 味付くらげ / 杏子煮 / 小胡瓜漬 / 十勝ハーブ牛ローストビーフ

### 【中国料理「彩龍」特製中華おせち概要】

中国料理「彩龍」の総料理長 呂炳耀(ルービンヨウ)が作り上げる特製中華おせちは、限定40食で提供される珠玉の逸品。本格的な中国料理の味わいを存分にお楽しみいただけます。

- 料 金：43,200円(税金8%込) ※限定40食
- 重箱サイズ：縦23.4cm×横23.4cm×高さ5.1cm×2段
- ご予約期間：～2022年12月26日(月)
- お渡し日時：2022年12月31日(土) 11:30～20:00
- お渡し場所：中国料理「彩龍」3F



本格的な味わいをご堪能いただける特製中華おせち



中国料理「彩龍」総料理長  
呂炳耀

### 【日本料理「木の花」特製おせち概要】

日本料理「木の花」の総料理長 富田正己が作り上げる「木の花」特製おせちは、限定40食で提供される贅沢な一段重。匠の技で一品一品精魂込めて作り上げる究極のおせち料理をご堪能ください。

- 料 金：54,000円(税金8%込) ※限定40食
- 重箱サイズ：縦26cm×横26cm×高さ6cm×1段
- ご予約期間：～2022年12月25日(日)
- お渡し日時：2022年12月31日(土) 11:30～20:00
- お渡し方法・場所：クロネコヤマトクール便で配送いたします(送料別)。  
※直接お受け取り希望の場合は、日本料理「木の花」8Fにてお渡しいたします(12:00～20:00)。
- その他：メニュー詳細につきましては、厳選食材を取り入れお作りするため、店舗まで直接お問合せください。



厳選素材を贅沢に使用した日本料理「木の花」特製おせち



日本料理「木の花」総料理長  
富田正己

備考：

※掲載の写真はイメージです。

※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。

※予定数に達し次第、受付終了とさせていただきます。

※おせちはご配送も承ります。(別途送料 1,040 円～)<北海道、九州、沖縄、その他離島を除く>

※横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは SDGs への取り組みを推進し、“プラスチック フリー”の観点から紙製・木製重箱を起用しており、お客様とともに人と環境にやさしいホテルを目指してまいります。

※最新の情報は公式ホームページよりご確認ください。

### 【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://yokohama-bay-sheraton.jp/news/16/>

### 【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://yokohama-bay-sheraton.jp/news/13/>

### ●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、2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



接触・飛沫感染予防に関する対策

## **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。