



猛暑が続く今夏、横浜のオアシスで“涼”を感じる夏のひとときを 「フレッシュドリンク&ひんやりかき氷」や「ビアパーティー」など 夏限定の涼しげなメニューが続々登場！

-猛暑をしのぎ、親子で楽しめる自由研究やホテルならではの“清涼”演出も-



公共施設やショッピングモールのクールシェアスポットが増える昨今。ホテルでは、**宿泊だけに限らず、立ち寄り・日帰り利用**などが増えており、横浜駅西口地下直結でショッピングや観光の拠点として便利な横浜ベイシェラトンホテル&タワーズは、夏限定のメニューや涼しげな演出も登場しています。

また、**今年は円安などによる物価高が続くなか、夏休みを自宅・自宅周辺で過ごす方が多く、節約志向で近場のお出かけ先を選択する割合が多い**のではないかとされています。

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズには、バリエーション豊かな8つのレストラン&バーがございます。猛暑が続くこの季節を、ホテル内の涼やかな空間で心地よくお過ごしいただけるよう、特別なメニューやプランを期間限定でご用意しております。

ホテルラウンジの涼しい館内で快適に！暑さを吹き飛ばすフレッシュドリンクやかき氷が登場

■爽やかな気分を味わえる「フレッシュフルーツカッシュ」



優雅にゆったり過ごせるラウンジ「シーウインド」は、カフェ利用だけでなく、ビジネスの商談やワーキングスペースとしての利用も広がっています。外出先での暑さをしのいだり、お仕事の合間にホッと一息つきたいときにおすすめなフレッシュフルーツカッシュが登場。搾りたての果汁と、エルダーフラワーが香るトニックウォーター「FEVER-TREE」を合わせた爽やかなドリンクは、レモン、オレンジ、グレープフルーツの3種からお選びいただけます。じめじめとした暑さが気になるこの夏季に、フレッシュフルーツカッシュで爽やかな気分を味わってはいかがでしょうか。

ラウンジ「シーウインド」フレッシュフルーツカッシュ 概要

【期間】～8/31（土）平日限定 【料金】レモン1,400円オレンジ1,600円グレープフルーツ1,800円

■旬のフルーツをふんだんに使用した、プレミアムな「ひんやりかき氷」も販売中！

<ピーチ>

糖度の高い桃、「一桃匠」を丸々一個使用した贅沢なかき氷です。

<パイナップル>

ふわふわに削った氷にココナッツアイスをお忍びさせたプレミアムなかき氷。フレッシュパイナップルもトッピングし、食感にもアクセントを付けました。

ラウンジ「シーウインド」プレミアムかき氷 概要

【期間】～8/31（土） 【料金】2,700円



夏休みの自由研究に最適！ホテルで食について楽しく学ぼう

■フレンチ「ベイ・ビュー」 Sheraton テーブルマナー for KIDS ～夏休みの昼餐会～



ホテル最上階にて親子でフレンチのフルコースをお召し上がりいただきながら、テーブルマナーを学べる実践型マナー教室です。ご希望により、ホテル6階にあります美容室にてヘアメイクセットのオプションもご用意しております。美味しく食べて楽しく学べる夏休みだけの特別なプランです。

Sheraton テーブルマナー for KIDS ～夏休みの昼餐会～ 概要

【開催日】8/7(水)～9(金)・13(火)～14(水) 【受付】11:30～ お食事スタート12:00～ 【料金】大人¥10,000 / 子供¥8,000

■オールデイブッフェ「コンパス」～夏の北海道フェア～

北海道のグルメ旅行さながらの気分を味わえる「夏の北海道フェア」。ご家族やご友人とともに、「コンパス」のバラエティ豊かな美食の数々を心行くまでご堪能いただけます。



オールデイブッフェ「コンパス」～夏の北海道フェア～ 概要

【期間】～10/31 (木)

【料金】ランチ：平日 大人¥6,000 / 子供¥3,000

土日祝：大人¥9,000 / 子供¥4,500

ディナー：全日大人¥9,000 / 子供¥4,500

※お盆期間 (8/10～8/18) は、特別料金のご案内となります。

■オールデイブッフェ「コンパス」で開催する夏休みキッズイベント

①Summer Kids コーナー

8月25日(日)までの期間、ハンバーグやエビフライ、唐揚げ等お子様の大好きなお料理やかき氷、チョコレートファウンテンなどを取り揃えお子様にも楽しんでいただけるbuffetコーナーをご提供しております。

②リトルパティシエ

8月10日(土)～18日(日)までの期間限定で、デザートピザ作り体験をご用意いたします。完成した自分だけのオリジナルデザートピザとコック帽を被り、パティシエ気分です。記念にコック帽をプレゼントいたします。(※4歳～小学生対象、要予約。)

③夏の縁日

8月25日(日)までの期間、コンパスエントランス前のスペースにて、お子様が楽しめる縁日を開催いたします。輪投げや千本釣り、ストラックアウトのゲームの景品としてお菓子やお子様用おもちゃをプレゼント。コンパスご利用のお子様(4歳～12歳まで)は、1回無料券進呈。

(※1部13:00～16:30 2部18:00～21:30、8/25最終日20:30まで。)



■鉄板焼「さがみ」夏休み学べるお子様プレート

親子で食事を楽しみながら、お肉の調達ルートからテーブルマナーまでが学べる他、牛肉の部位が描かれた素敵なパズルのお土産付きお子様向けコースです。

(4歳～12歳まで限定、前日までの要予約)

メニュー例：食前のお愉しみ/焼き野菜/6種のお肉

(タン/ヒレ/サーロイン/ランプハンバーグ/リブ/テールスープ/御飯/デザート/ソムリエおすすめ野菜ジュースまたはアラン・ミリアグレープジュース)



【期間】～8/25 (日) 【料金】¥8,000

**ホテルレストランで、夏を感じるゴージャスディナーを堪能！****■食べログ百名店にも選出！モダンかつラグジュアリーな本格中国料理「彩龍」
日曜日&お盆期間限定の「彩龍オーダーバイキング」**

中国料理「彩龍」では、8月4日（日）～8月25日（日）の内、日曜日とお盆期間限定で、人気のディナーオーダーバイキングを開催いたします。また、中国料理「彩龍」は、食べログユーザーから高い評価を集めた中国料理の名店を選出するグルメアワード「～中国料理 EAST 100名店 2024～」に選出されました。

彩龍オーダーバイキング 概要

【開催日】8/4日(日)・11(日)～15(木)・18(日)・25(日)

【料金】大人 12,000円 小学生 6,000円

**■日本庭園を望みながら旬食材を堪能できる日本料理「木の花」
伝統と旬の厳選素材にこだわった会席料理と最高級的美酒を味わう**

日本料理「木の花」は、ホテル8階にありながら和の心を感じられる日本庭園があり、涼やかな新緑を眺めながら、個室でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。夏泡納涼プランは、鮮魚のお造りや和牛フィレカツ、旬の鰻のかば焼きとだし巻き卵など、料理長こだわりの夏のお料理と、スパークリングワイン、ビール、ハイボール等をフリーフローでお楽しみいただけます。納涼会・暑気払いなど、夏のお集まりに最適なプランです。

日本料理「木の花」夏泡納涼プラン 概要

【期間】7/1(月)～8/29(木) 日～木(1日3組限定)

【料金】13,500円

**■上質な国産鰻も黒毛和牛も堪能できる贅沢な「鰻・牛肉会席」**

今年2024年は、7月24日（水）と8月5日（月）が「土用の丑」にあたります。日本料理「木の花」では、土用の丑の日になんだ限定ディナーメニュー「鰻・牛肉会席」を8月26日（月）までご提供します。上質な国産鰻と黒毛和牛のふたつの美食を1度にお楽しみいただける至福の会席コース。旬の食材を選定し季節を楽しむ「木の花」ならではの前菜や煮物など、豊富に揃った美酒とあわせてご賞味ください。

日本料理「木の花」鰻・牛肉会席 概要

【期間】7/1(月)～8/26(月) 【料金】20,000円

**■夏のスタミナ充填に！極上の銘柄牛を使用した、さがみ「仙台牛フェア」**

霜降り最高位である「A-5」「B-5」ランクのみという、全国で唯一の超高級ブランド牛肉、仙台牛を宮城県の食材とともに楽しみいただける「極上「仙台牛」ランチ」や「日本名牛の旅 極上「仙台牛」コース」などをご提供。夏バテ防止に最適です。

鉄板焼「さがみ」仙台牛 概要

【期間】8/1(木)～8/26(月) 【料金】“仙台牛”ランチ15,000円/”仙台牛”ディナー30,000円

**■ホテル最上階で横浜の夜景を楽しみながら、夏の暑さを忘れさせる贅沢なひととき
幻の芋焼酎「森伊蔵」のカクテルと美食で真夏の夜を華やかに“ビア&森伊蔵パーティー”**

横浜の夜景を一望できるスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、冷たい生ビールや各種クラフトビール、鹿児島県の幻の芋焼酎「森伊蔵」を使用したカクテルをこだわりのお料理と共に好きなだけお楽しみいただける“ビア&森伊蔵パーティー”を9月30日(月)までご提供。森伊蔵ならではの甘みのあるまろやかな味わいと相性抜群な「鹿児島名物 さつま揚げ」や「鹿児島名物 山川漬」をご堪能いただける贅沢なプラン。お仕事帰りや納涼会にぜひご利用ください。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」ビア&森伊蔵パーティー 概要

【期間】～9/30(月) ※平日限定 【料金】9,000円



■英国スタイルの大人の隠れ家バー「ベイ・ウエスト」で、ゆったりと静かに味わう夏の至高のカクテル

英国スタイルのトラディショナルなバー「ベイ・ウエスト」は、書斎がモチーフとなっており、大人の隠れ家を思わせる空間です。ホテルならではのゴージャスな雰囲気の中、バーテンダーが腕を振るこだわりのカクテルをお楽しみいただけます。



【フレッシュバジルとブルーチーズのマンゴーダイキリ】

ブルーチーズのマイルドな味わいでカクテルに奥行きを与え、バジルの清涼感溢れる夏にぴったりなダイキリです。

【生ハムとマスカルポーネの白桃マルガリータ】

グラスの縁のソルトの代わりにドライの生ハムを添えた白桃マルガリータ。まるで桃そのもののような可愛らしい見た目の一杯。生ハムとカクテルのペアリングで次の一口が進む味わいをお楽しみ下さい。

フレッシュバジルとブルーチーズのマンゴーダイキリ
生ハムとマスカルポーネの白桃マルガリータ 概要

【期間】8/1(木)～9/30(月) 【料金】¥2,800

夏の暑さを忘れ、ラグジュアリーな空間で心地よいひとときを「サマーエスケーププラン」



ホテルの客室では、心ゆくまでリラックスした時間をお過ごしいただけます。「サマーエスケーププラン」には、ホテル内をご利用いただける5,000円分のクレジットが含まれており、さまざまな楽しみ方にご利用いただけます。中国料理「彩龍」では、海の幸がたっぷり入った翡翠冷麺で、夏の味覚を堪能。ラウンジ「シーウインド」では、プレミアムかき氷を味わいながら涼を取るひとときを。また、屋内プールで泳いだり、ペストリーショップ「ドーレ」で選んだサンドイッチやケーキをお部屋で楽しむこともできます。涼しさと快適さを追求したホテルで、のんびりと自由な時間をお過ごしください。7月1日にリニューアルオープンした”Sheraton Fitness”には、自然光を十分に取り込んだ明るく開放的なプールや、テクノジム社製の最新トレーニングマシンを多数取り揃えております。プールサイドのジャクジーや、上質なアメニティーを取り揃えたパウダールームでリラックスした時間をお過ごしいただけます。

【期間】～8/30(金)

【詳細】<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/stay/>

猛暑緩和の取り組み「打ち水」を8/9に実施！涼やかなひとときを

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、横浜市西区が開催する「にしく打ち水大作戦2024」に参画し、8月9日(金)に「打ち水」を実施します。道や庭先に水をまく「打ち水」は、夏を涼しく過ごす工夫の一つであり、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、夏の省エネ対策や地域貢献、SDGsを推進する想いのもと、「打ち水」を通して地域と共に、地球温暖化に対し、スタッフ一同で取り組んでいきます。



※記載料金には、消費税とサービス料(15%)が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容や期間の変更、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。

※新しい情報はホテル公式ホームページをご確認ください。<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

<本件に関するお問い合わせ>

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ セールス&マーケティング部 広報担当：西村、大滝
MAIL：nishimura-s@ybsh.jp TEL：045-411-1157

横浜ベイシェラトンPR事務局 担当：染谷、小平、矢島
MAIL：YBS@vectorinc.co.jp TEL：080-2066-5543 (染谷)