

2024年9月13日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
新春の食卓を華やかに彩る至高の味わい 日本料理「木の花」の特製おせちも登場  
豪華4種類のラインナップで大切な方々との特別なひとときを  
横浜ベイシェラトン 特製おせち料理 2025

2024年9月15日(日) ご予約受付開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2025年新春の食卓を華やかに彩る、至高の味わいを詰め込んだ特製おせち料理のご予約受付を9月15日(日)より開始いたします。お客様の多様なご要望にお応えし、様々なご利用シーンに合わせてお選びいただけるよう、全4種類の豪華なラインナップをご用意しております。

毎年ご好評をいただいております総料理長 磯貝 徹監修の人数に合わせてお選びいただける、豪華美食を詰め合わせた3種類のおせちを今年もご用意いたします。新しい年を祝う縁起の良い「祝い肴」はもちろん、じっくりと焼き上げたジューシーな「十勝ハーブ牛ローストビーフ」や当ホテルのシグニチャーレストランである中国料理「彩龍」の肉厚な海老の甘みとチリソースが絶妙に調和する「皇帝エビのチリソース」は人気のメニューです。また、合鴨の持つ旨味が燻製によってさらに引き立てられた「合鴨燻製」や、おせち料理には欠かせない「味付けいくら」、「帆立たらこ雲丹和え」、「数の子」などを詰め合わせ、世代を超えてご家族皆さまにご満足いただけますよう、豊かな味わいと多彩なメニューで華やかに仕上げました。また、日本料理『木の花』の魅力余すところなく活かし、料理長 宮山 裕伴が丹精込めて創り上げた、伝統の技が光る特製おせち料理も限定40個でご提供いたします。

大切な方々と温かな団らんを囲むお正月に、ご自宅用にはもちろん遠く離れて暮らすご家族や大切な方への贈り物としてもお役立ていただけます。新年の皆さまの幸せを願って、真心こめてご用意した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。



2025年も横浜ベイシェラトンホテルの特製おせちで華やかな新年をお迎えください

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：2024年9月15日（日）～2024年12月28日（土）

■お渡し日時：2024年12月31日（火）10:00～19:00

■お渡し場所：ペストリーショップ「ドール」 B1

■ご予約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/107/>

※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)。

### 【和・洋・中おせち三段重 (4～5人前)】

■料金：49,680円(税金8%込) ■重箱サイズ：縦24.8cm×横24.8cm×高さ5.7cm×3段



和・洋・中おせち三段重 (4～5人前)

[一の重] 豚角彩寄せ／カシューナッツ飴煮／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子／黒ごまポテト  
ぶり照焼／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／搾菜／合鴨燻製  
ドライトマト赤ワイン煮／鮑やわらか煮／中華わかめ／数の子／味付けくらげ／杏子煮／小胡瓜漬

[二の重] 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／蒸し鶏ジュノベーゼ／  
スモークサーモントラウト／オニオンマリネ／味付けいくら／帆立たらこ雲丹和え／鱈南蛮漬／十勝ハーブ牛ロ  
ーストビーフ／中国料理「彩龍」特製 XO 醬／竹の子木の芽和え／スモークシュリンプ／お豆の柚子サラダ

[三の重] 桃餅／くるみ飴煮／若鶏とほうれん草のテリーヌ／いかの柚子ジュレ和え／イタリアンソーセージ  
生ハム／中国料理「彩龍」特製 皇帝エビのチリソース／焼湯葉煮／どんこ椎茸柚子煮／たこの彩りマリネ  
蟹とかぼちゃのテリーヌ／ふんわりえびしんじょう／にしん昆布巻

#### 早期予約限定特典

2024年11月15日（金）までに三段重をご予約いただいたお客様には、ホテルギフト券4,000円分をプレゼントいたします。

**【和・洋・中おせち二段重 (3~4 人前)】**

■料金：36,720 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



和・洋・中おせち二段重 (3~4 人前)

**【一の重】**豚角彩寄せ／カシューナッツ飴煮／肉団子黒酢風味／スモークチキ／ごま団子  
竹の子木の芽和え／ぶり照焼／紅白源平なます／海老の旨煮／鮑旨煮／松前漬／搾菜／合鴨燻製  
ドライトマト赤ワイン煮／いか短冊白焼／味付けくらげ／くるみ飴煮／杏子煮／小胡瓜漬

**【二の重】**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／味付けいくら／帆立たらこ雲丹和え  
鱈南蛮漬／十勝ハーブ牛ローストビーフ／クランベリー入りのし鶏／数の子／中華わかめ／焼湯葉煮  
にしん昆布巻／ふんわりえびしんじょう

**【和・洋・中おせち一段重 (2 人前)】**

■料金：20,520 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



和・洋・中おせち一段重 (2 人前)

**【一の重】**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／ふんわりえびしんじょう  
にしん昆布巻／数の子／中華わかめ／ごま団子／桃餅／くるみ飴煮／黒豆煮／栗甘露煮／きんとん／鮑旨煮  
松前漬／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／杏子煮／味付けくらげ  
ドライトマト赤ワイン煮／小胡瓜漬／十勝ハーブ牛ローストビーフ



### 【日本料理「木の花」特製おせち 概要】

日本料理「木の花」特製おせちは、わずか40食限定の贅沢な一段重です。料理長 宮山 裕伴が一品一品丹精込めて作り上げた珠玉のおせち料理を、ぜひご堪能ください。特別なひとときを彩る、至高の味わいをお届けいたします。

■料 金：65,000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：2024年9月15日(日)～2024年12月20日(金)

■お渡し日時：2024年12月31日(火) 12:00～20:00

■ご予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/107/>

※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)。

※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



### 【総料理長 磯貝 徹】

1998年横浜ベイシェラトンホテルの開業を機に入社。国際的なイベントに係るセレモニーをはじめ、会議やご披露宴に至るまで数々の料理をプロデュースする経験を経て、2022年に総料理長に就任。「人を笑顔にする」料理づくりをモットーに、美味しさへの探求を続ける。



### 【日本料理「木の花」料理長 宮山 裕伴】

2004年に「木の花」にて料理人としてのキャリアをスタート。

「木の花」一筋に日本料理を極め、2018年には副料理長に、料理長の片腕を担いながらさらに腕を磨き、2023年9月に料理長に就任。食材の質にとことんこだわり、期待を超えた日本料理をご提供し続け、きめ細かいおもてなしでお客様の記憶に刻まれるようなお店作りを大切にしていきたいと語る。

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。

※ご配送の場合、別途送料 1,200 円頂戴いたします。

<北海道、中国地方、四国、九州、沖縄、その他離島を除く>

※最新の情報は公式ホームページよりご確認ください。 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

### 【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)

#### シェラトンホテル&リゾートについて

マリOTT・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TONは、マリOTT・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OTT 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OTT・インターナショナルについて

マリOTT・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OTT 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OTT・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT 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OTT・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OTT 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OTT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。