



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

2024年10月29日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
黒毛和牛とオマール海老のWメインで贈る至福のクリスマスディナー
ホテル最上階からの横浜の夜景とともに記憶に残る聖夜のひとときを
フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマスディナー
販売期間 12月21日(土)～12月25日(水)

お仲間と楽しむクリスマスの"Gatherings"や本格中華クリスマスディナー、宿泊プランも充実

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテル最上階の「ベイ・ビュー」(28F)にて、クリスマスを楽しむ豪華食材を使用したディナーコースなどを期間限定にてご提供いたします。

横浜の美しい夜景が楽しめる「ベイ・ビュー」では、街が煌めくホリデーシーズンに旬の素材をふんだんに使用した、本格フレンチディナーコースをご提供いたします。シェフ高木が心を込めてご用意する『Christmas Dinner』は、キャビアと三崎港直送本マグロのタルタルからスタート。オードブルにはタラバ蟹・ホタテ・雲丹のコンソメゼリーの上に、クリスマスリースに見立てたカダイフを乗せたフォトジェニックな一皿をご用意。ダブルメインの魚料理には、オマール海老の口当たりの良いナージュ仕立てを、肉料理には黒毛和牛とフォアグラのポワレをトリュフのソースで仕上げ、贅沢にご提供いたします。コースを締めくくるデザートには、ベネズエラ産の希少なカカオ"チュアオ"のホワイトチョコレートムースとピスタチオのアイスなど、ホワイトクリスマスイメージしたフェスティブシーズンにぴったりの一皿をお届けいたします。シェフこだわりの厳選食材を贅沢に使用した至極のコースをご堪能ください。



シェフ高木が腕を振るう聖夜の『Christmas Dinner』

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 : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

X : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/> Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings LINE ID : sheraton yokohama

【フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマスディナーコース『Christmas Dinner』概要】

■期間：2024年12月21日（土）～12月25日（水）

■時間：17:00～22:00 2時間制

■場所：フレンチ「ベイ・ビュー」（28F）

■料金：Christmas Dinner 30,000円

Luxury Christmas Dinner 40,000円

（ドンペリニヨン×あまおう または
あまおうスパークリングモクテルつき
魚料理・肉料理はアップグレードメニュー）

■メニュー：

<アミューズ>

キャビアと三崎港直送本マグロのタルタル

フロマージュブラン プリオッシュのメルバトースト添え

<オードブル>

タラバ蟹・帆立・雲丹のコンソメゼリー カダイフをクリスマスリースに見立てて

<スープ>

フォアグラのロワイヤル 紅玉のキャラメリゼ 15年熟成バルサミソース



横浜の夜景を眺めながら優雅なクリスマスを



キャビアとマグロのタルタル



フォアグラのロワイヤル



タラバ蟹・帆立・雲丹のコンソメゼリー

<お魚料理>

オマール海老のナージュ仕立て カフィアライムの香り

<お肉料理>

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフとバイオレットマスタードのソース

<デザート>

ベネズエラ産カカオ"チュアオ"のホワイトチョコレートムース

～ホワイトクリスマス을イメージして～

<横市フロマージュ舎の横市バター・パン・コーヒー・ミニャルディーズ>



オマール海老のナージュ仕立て
（写真は Luxury Christmas Dinner）



黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ



ベネズエラ産カカオ"チュアオ"の
ホワイトチョコレートムース

※アップグレードメニュー『Luxury Christmas Dinner』：ドンペリニヨン+お魚料理に鮑を追加、お肉料理の黒毛和牛が松坂牛でご準備いたします。

※「チュアオ」：南米ベネズエラの北部、チュアオ村で生産される“伝説のカカオ”「チュアオ」は、フルーティーな香りと酸味のさわやかさを感じられる大変希少価値の高いカカオ豆です。

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」『Christmas× Gatherings』概要】

カクテルやモクテルなど、25種類以上をフリーフローでお楽しみいただける、親しい友人やお仲間とのクリスマスパーティーに最適な“Gatherings”。ハモンセラーノやサーモンのマリネに加え、シェフ高木特製の骨付きチキンのローストやアツアツのじゃがいものグラタンなど、カジュアルスタイルでありながら、上質なお料理の数々をお楽しみいただける平日限定のプランです。お仕事帰りに、ご家族や親しい方々との楽しいクリスマスのひとときを横浜ベイシェラトンホテルでお過ごしください。

■期間：2024年12月2日（月）～12月20日（金）
平日限定

■時間：17:30～21:00 2時間制

■場所：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」（28F）

■料金：8,500円

■フリーフロー：

生ビール／ワイン赤、白／ウイスキー

カクテル10種／モクテル10種／コーヒー、紅茶

<Christmas × Gatherings 限定>

フローズンストロベリー ダイキリ

スパークリングワイン

<オプション>フレッシュストロベリー+¥500



親しい友人やお仲間でのクリスマスに
『Christmas × Gatherings』



オードブル盛り合わせ



骨付きチキンのローストほか



ブッシュドノエルとアイスクリームなど

■メニュー：

スペイン産ハモンセラーノのサラダ バルサミコドレッシング

サーモンマリネのカナッペ バジルソース／オリーブ／カクテルオニオン／ドライトマトのマリネ
チーズの盛合せ

骨付きチキンのロースト ローズマリーの香り／クラムチャウダー／白身魚のフリット

じゃがいものグラタン ドフィノワーズ／ブッシュドノエルとアイスクリーム／フルーツの盛合せ



【クリスマスディナー付きステイ】

フレンチ「ベイ・ビュー」のクリスマスディナーコースを堪能できる、特別な宿泊プランをご用意いたしました。大切な方と共に、心温まる聖夜をゆっくりと贅沢にお過ごしください。

<含まれるもの>

・2名様分のフレンチディナーコース グラスシャンパン付き
(フレンチ「ベイ・ビュー」にて)

・オールデイブッフェ「コンパス」の神奈川朝食

<https://ybsht.sotetsu-hotels.com/stay/>

【フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 高木 浩平】

調理師学校で学んだ後、フランス料理店で修業し、料理の基礎を固める。料理を通してフランスに魅せられ、大学のフランス語学科に入学し4年間フランスについての造詣を深める。卒業後、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズへ入社、フレンチ「ベイ・ビュー」や宴会キッチンを経て2018年、横浜スタジアム内 NISSAN STAR SUITES の専属シェフを任され、立ち上げから務める。2019年オールデイブッフェ「コンパス」のトップシェフに、2023年8月よりホテル最上階に位置するフレンチ「ベイ・ビュー」のシェフに就任。



【中国料理「彩龍」クリスマス（聖誕節）コース】

素材の魅力を余すところなく引き出した本格中国料理「彩龍」のクリスマスディナーコース。厳選された高級食材をふんだんに使用した贅沢なお料理と、中国のクリスマスの風習にちなんだリンゴを使った特製クリスマスデザートをお楽しみいただけます。特別な夜にふさわしい、至福のひとつときをお過ごしください。

■期間：2024年12月20日（金）～12月25日（水）

■時間：月～土 17:30-22:00(最終入店 21:00)
日祝 17:30-21:00(最終入店 20:00)

■場所：中国料理「彩龍」(3F)

■料金：23,000円(個室プラン 28,000円)

■メニュー：

前菜盛り合わせ／海のコラーゲンの極上スープ仕立て

彩龍こだわり窯焼き北京ダック

活け鮑のオイスター煮 または 伊勢海老のチリソース煮

黒毛和牛ヒレの黒胡椒ソース炒め

海鮮土鍋ご飯

クリスマスデザート

広東式クリスピーチキン（ワゴンサービス）



「彩龍」こだわりの本格中国料理を楽しめるクリスマスディナー



黒毛和牛ヒレの黒胡椒ソース炒め（上）
伊勢海老のチリソース煮（下）



【中国料理 総料理長 中国料理「彩龍」

呂 炳耀（るーびんよう LU Bing You）】

神戸ポートピアホテルの中国料理店からキャリアをスタート。

その後、大阪の老舗ホテルチェーンで修業を積み、5年後には総料理長を務める。2007年にはウェスティン都ホテル京都、中国料理「四川」の料理長に着任。歴史ある京都の旧くからの顧客や各界の著名人、また外国のお客様に愛される。極力添加物を使用せず、味はもちろん、見た目、香りにも心を配った、お客様に寄り添う中国料理を提供する。

備考：

※記載の料金には、サービス料(15%)と税金が含まれます。※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。

【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://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/french-bayview/>

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) に参加していません。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) 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 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://www.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。