



横浜ベイシェラトンホテルで“食を満喫する”フェスティブシーズン 新作クリスマスケーキや横浜の夜景と楽しむディナーコースなど

館内各レストランで“上質なクリスマス”を堪能できる限定メニューが登場！



煌めきに満ちたクリスマスシーズンに、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ラグジュアリーな空間で優雅なひと時を演出する特別なメニューやプランを期間限定でご用意しています。ホテルのロビーには、「Christmas Carnival」をテーマに大胆な色彩で華やかに装飾されたクリスマスツリーが登場し、クリスマスムード一色に染まる館内へと皆さまを誘います。こだわりの厳選食材を使用した豪華なクリスマスコースや、煌めく横浜の夜景を望む宿泊プラン、多数の出展品から選べるクリスマスチャリティーオークションなど、横浜ベイシェラトンホテルで過ごす記憶に残る上質なクリスマスをお過ごしください。

クリスマスの特別なひとときを演出するクリスマスケーキや焼き菓子

■希少なカカオで贅沢に仕上げた唯一無二のクリスマスケーキを予約受付中

9月にリニューアルオープンしたパストリーショップ「ドーレ」では、クリスマスケーキのご予約を受付中です。ショコラティエパレオドールの三枝俊介シェフが作り上げる希少なカカオ、ベネズエラ産“チュアオ”のホワイトチョコレートと、北海道産の生クリームを合わせたコク深い極上のクリームに、華やかな香りが広がる旬の国産いちご“あまおう”を贅沢に使用しています。横浜ベイシェラトンホテルでしか味わえないスペシャリティーなクリスマスケーキです。



Chua blanc aux fraises チュアオブラン オー フレーズ ～伝説のチュアオホワイトとあまおう～ 概要

【予約期間】2024年10月22日（火）～12月14日（土）店頭・予約にて販売／数量限定

【料金】12,000円（15cm）

■お手土産にも喜ばれるクリスマス限定の焼き菓子も登場！

<シュトレン>

クリスマスイブの4週間前からイブ当日までの期間、日ごとに熟成が進むシュトレンをすこしずつ味わいながらクリスマスを迎えるドイツの伝統的な発酵菓子です。ベーカリーシェフ森広が焼き上げる毎年人気の一品。

シュトレン 概要

【販売期間】2024年11月1日（金）～12月25日（水）

【料金】3,700円（20cm）



<クグロフ>

王冠のような形、斜めに通った柔らかな曲線が印象的なフランス、アルザス地方でお祝いやお祭りの際に登場する伝統的なお菓子です。

クグロフ 概要

【販売期間】2024年12月1日（日）～12月25日（水）

【料金】1,200円M（16cm）、1,600円L（20cm）





ホテルレストランで優雅に過ごすクリスマス

■ホテル最上階からの横浜の夜景とともに、贅沢クリスマスフレンチディナー

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。コースは、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し、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。ダブルメインの一つ目魚料理には、オマール海老の口当たりの良いナージュ仕立てを、二つ目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贅沢に仕上げました。



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

【開催日】2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【料金】Christmas Dinner 30,000円、Luxury Christmas Dinner 40,000円

■北海道産の希少なラムやキャビア添え牡蠣など北の大地や海の恵みをワインとマリアージュ

北海道産の高級食材をふんだんに使用した、珠玉のフレンチコースと極上ワインとのマリアージュ。メインディッシュには、シェフが選び抜いた希少な「北海道産のワインラム」をご用意いたしました。北海道の自然豊かなエルムケップ山の牧場で近隣のワイナリーの葡萄の搾りかすを飼料として育てられた極めて希少なワインラムは、臭みのないジューシーで上品な味わいが特徴です。



フレンチ「ベイ・ビュー」北海道産ワインラムディナー～北海道の恵み～ 概要

【開催日】2024年8月15日(木)～2025年3月31日(月)

※2024年12月21日(土)～12月25日(水)を除く

【料金】1名様22,000円、ペアリングセット3グラス10,500円

ペアリングセット4グラス14,000円

■クリスマス女子会にぴったりな夜景と楽しむパーティープラン Christmas Gatherings



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、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”を開催いたします。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。また、期間限定のカクテルやスパークリングワインなど、ドリンクメニューも充実。お仕事帰りに、親しい方々との楽しいクリスマスのひとときをお過ごしください。

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

【開催日】2024年12月2日(月)～12月20日(金) ※平日限定 【料金】8,500円

■家族みんなで横浜にしながら北欧気分を味わえる多彩なブッフェ



ブッフェ料理の原点といわれるスウェーデン発祥「スモーガスボード」をはじめ、アンガス牛の「ハーフポンドステーキ」や南フランスの代表料理「丸ごと一匹のブイヤベース」等、フェスティブシーズンにぴったりなバラエティー豊かな美食を、ご家族や気の合うご友人と共に楽しみください。12月21日(土)～25日(水)のクリスマス期間には、「ローストチキン」「黒毛和牛の赤ワイン煮込み」などシェフ特製のスペシャルメニューも登場します。

グルメパレット ヨーロッパフェア～北欧～ 概要

【開催日】2024年11月1日(金)～2025年1月5日(日)

【料金】<ランチ>平日：大人5,500円/子供2,750円 土日祝：大人8,000円/子供4,000円

<ディナー>全日：大人8,000円/子供4,000円

※2024年12月21日(土)～12月25日(水)/12月28日(土)～2025年1月5日(日)は料金が変わります。

■本格中華で楽しむクリスマス！中国の文化を取り入れたリングスイーツも

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。こだわりの窯焼き北京ダックや豪華海鮮など、高級食材をふんだん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グ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。

**中国料理「彩龍」クリスマス(聖誕祭)コース 概要**

【開催日】2024年12月20日(金)～12月25日(水) 【料金】23,000円(個室プラン28,000円)

■重厚感のある鉄板焼個室で、会席料理とA5ランク銘柄和牛を楽しむ

日本料理「木の花」内にある鉄板焼個室「山吹」では、クリスマス期間のディナーとして、北陸銘柄牛「能登牛」をご用意しました。まるでアートのような氷の器に盛り付けられたお造り、目の前で焼き上げる鮑などクリスマスにぴったりな逸品で、「山吹」でしか味わえない大人の聖夜をお楽しみください。お食事は、日本料理ならではの蟹ご飯、目の前で仕上げる梅焼き飯、定番のガーリックライスからお好みをお選びいただけます。クリスマスのお料理にあわせたソムリエ厳選のワイン・日本酒のペアリングもご堪能いただけます。落ち着いた雰囲気の中、高級感漂う「山吹」で一味違う大人のクリスマスの夜をお過ごしください。

日本料理「木の花」～山吹～ 概要

【開催日】2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【料金】クリスマスディナーコース 30,000円

■横浜を一望しながらラグジュアリーな空間で和牛を堪能！

日本を代表する極上和牛の「松阪牛」、「神戸ビーフ」、「能登牛」から選べる鉄板焼きクリスマスディナー。それぞれのブランド牛のフィレ・サーロインをメインとして、3大珍味のフランス産のフォアグラのソテーやキャビア、トリュフもご堪能いただけます。また、伊勢海老や黒鮫といった厳選された魚介料理も贅を尽くしてご提供いたします。コースの締めくくりにはストロベリーアイスとガトーショコラのクリスマスデザートプレートをお楽しみください。

**2024 鉄板焼「さがみ」クリスマスディナー 概要**

【開催日】2024年12月24日(火)～12月25日(水)

【料金】X'mas ディナー能登牛35,000円、X'mas ディナー松阪牛40,000円、X'mas ディナー 神戸ビーフ45,000円

■新春の食卓を華やかに彩る“特選おせち”も予約受付中！

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を受け付けています。様々なご利用シーンに合わせてお選びいただけるよう、人数に合わせて3種類のサイズ展開をご用意。新しい年を祝う縁起の良い「祝い肴」や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」、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」など、豪華なラインナップをご用意しています。

和・洋・中 おせち料理3種 概要

【予約期間】2024年9月15日(日)～12月28日(土)

【料金】三段重(4～5人前)49,680円、二段重(3～4人前)36,720円
一段重(2人前)20,520円

■日本料理「木の花」特製おせちは40食限定！

日本料理「木の花」では、料理長が一品一品丹精込めて作り上げた、縁起ものを贅沢に詰め込んだ一段重おせち。限定40食にてご予約受付中です。

**日本料理「木の花」特製おせち 概要**

【予約期間】2024年9月15日(日)～12月20日(金)

【料金】65,000円 ※限定40食



ホテルで過ごす贅沢クリスマスステイ

■極上の美食と宿泊がセットになったクリスマス特別宿泊プラン

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。シェフ高木が腕を振るう、素材にこだわったクリスマスならではのフレンチを、ホテル最上階からの横浜の夜景を眺めながらご堪能ください。翌朝には、神奈川県の良い食材を存分に味わえるオールデイブッフェ「コンパス」の「神奈川朝食」をご堪能いただけます。大切な方と共に、ラグジュアリーな気分を満喫できる横浜デート時間をお楽しみください。



■カップルやご夫婦におすすめ！12/21～25限定

シャンパン付ルームサービスディナーで2人きりのクリスマスを

シェフが季節の素材にこだわって心を込めてご用意する目にも美しいフレンチディナーコースとシャンパンをルームサービスでお部屋にお届けいたします。美しい横浜の街並みを一望できる、二人だけの空間で心に残るクリスマスのひとときをご堪能いただけます。

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



■クリスマスチャリティーオークション開催中！

横浜DeNAベイスターズ選手のサイン入りグッズや豪華宿泊券など80点以上もの品々を出展

大胆な色彩と上質な装飾がクリスマスの煌めきと高揚感を演出する「カーニバル」をテーマにしたクリスマスツリー点灯式を合図に、ホテル公式PRアンバサダーアレックス・ラミレス氏が運営する一般社団法人VAMOS TOGETHERと共同開催の「クリスマスチャリティーオークション“HOPE FOR SMILE”」が、11月15日（金）よりスタートしました。横浜を拠点に活躍するプロスポーツチームや地元企業、マリオット・インターナショナル傘下の国内ホテルの協力を得て、チャリティーに参加いただく多くのお客様のご支援のもと、本活動は今年で5回目を迎えます。出展品には、横浜DeNAベイスターズ選手のサイン入りグッズをはじめ、豪華宿泊券など80点以上もの品々が登場します。チャリティーオークションには、右側のWEBフォームからご応募いただけますので、ぜひご参加ください。

さらに、ホテル1階のメザニンロビーでは、12月21日（土）に横浜市立青木小学校 よこはまAOKIジュニアコーラスの合唱を、12月22日（日）にクリスタルビーズのゴスペルを実施します。

【詳細】 https://ybsh.sotetsu-hotels.com/christmas_events

青木小学校 よこはまAOKIジュニアコーラス 概要

【開催日】2024年12月21日（土）16：30～17：00

クリスタルビーズ（ゴスペル）概要

【開催日】2024年12月21日（土）16：30～17：00



WEBフォーム



※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。
※最新の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）