



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

press release

報道関係者各位

2025年1月22日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
こだわりのバレンタインデー&ホワイトデーを愉しむ
ホテル最上階のレストランから臨むパノラミックな横浜の景色を堪能
バレンタイン&ホワイトデーコース
フレンチ「ベイ・ビュー」にて2月1日(土)より販売
ペストリーショップ「ドーレ」では魅力的なチョコレートアイテムも

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、最上階のフレンチレストラン「ベイ・ビュー」にて、2025年2月1日(土)から横浜の美しい夜景を眺めながら楽しめるバレンタイン&ホワイトデーの特別コースを販売いたします。また、ペストリーショップ「ドーレ」では、希少なカカオを使用したボンボンショコラやパンなどのチョコレートアイテムを各種取り揃えています。

フレンチレストラン「ベイ・ビュー」のバレンタインとホワイトデーのコースは、鮮やかなイチゴのスパークリングカクテルでの乾杯からスタート。彩り豊かなオードブルや、クリーミーなスープの後に続くメインディッシュはシェフ自慢の品々。お魚料理には、ふんわりとした食感の真鯛と、新鮮な帆立貝を楽しめる「真鯛と帆立貝のポワレ」をご用意。お肉料理には、国産牛の旨味とトリュフソースが絶妙に絡む「国産牛サーロインのポワレ」を贅沢にご提供します。バレンタインデーコースのデザート「バレンタイン特製フォンダンショコラ」には「Happy Valentine's Day」のメッセージを添えて、炎の演出で仕上げます。希少なベネズエラ産カカオ「チュアオ」を使用したホテルオリジナルボンボンショコラ「ベサメムーチョ」がプレゼントに付いた贅沢なコース。ホワイトデーコースのデザートは、リッチな味わいのテリーヌと香ばしいピスタチオを楽しめる「ホワイトチョコレートのテリーヌとピスタチオのアイスクリーム」に感謝の気持ちを込めて「Thank you always」のメッセージを入れてご提供。一輪の白いバラをプレゼントします。シェフ高木のこだわりが詰まった繊細なお料理とスペシャルデザートで、大切な人との思い出に残るひとときをお過ごしください。

ペストリーショップ「ドーレ」では、ホテルオリジナルボンボンショコラ「ベサメムーチョ」の他、「チュアオ」チョコレートケーキもご用意。その他、「チュアオ」チョコレートの「クロワッサンホルン」や、チョコレートとオレンジピールの相性が抜群な「バケットショコラ フリュイ」、濃厚なチョコレートの風味が楽しめる「ショコラーデンクーヘン」など、大切な人への贈り物や、自分自身へのご褒美に充実したラインナップで取り揃えております。



バレンタインコース



ホワイトデーコース

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」バレンタイン&ホワイトデーコース概要】

- 場所：フレンチ「ベイ・ビュー」28F
- 時間：ランチ 11:30～16:30(最終入店 14:30)
ディナー 月～金 17:30～22:30(最終入店 20:30)
土 17:00～22:30(最終入店 20:30)
日祝 17:00～22:00(最終入店 20:00)
- 期間：2月1日(土)～2月28日(金)



煌めく横浜の夜景が美しいフレンチ「ベイ・ビュー」

『バレンタインコース』

- 料金：15,000円

(バレンタインボンボンショコラ「ベサメムーチョ」/フォトフレーム付き記念写真含む)

- メニュー：

イチゴのスパークリングカクテル

<オードブル> ノルウェー産サーモンのマリネ ワサビ風味のバジルソース

<スープ> じゃがいもとポワローのクリームスープ カプチーノ仕立て

<魚料理> 真鯛と帆立貝のポワレ ブールブランソース

<グラニテ>

<肉料理> 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース 季節の野菜を添えて

<アヴァンデセール> バーテンダーがお作りするフレッシュストロベリーホワイトアレキサンダー

<デザート> バレンタイン特製フォンダンショコラ 赤い果実とフランボワーズのソルベ

<自家製パン> <小菓子> <コーヒーまたは紅茶>



ノルウェー産サーモンのマリネ
ワサビ風味のバジルソース



真鯛と帆立貝のポワレ ブールブランソース



国産牛サーロインのポワレ トリュフソース



バレンタイン特製 フォンダンショコラ
赤い果実とフランボワーズのソルベ



イチゴのスパークリングカクテル (右)
フレッシュストロベリーのホワイトアレキサンダー (左)



希少なカカオ、「チュアオ」を使用した
「ベサメムーチョ」をプレゼント

『ホワイトデーコース』

■料金：15,000 円（一輪の白いバラ／フォトフレーム付き記念写真含む）

■メニュー：

イチゴのスパークリングカクテル

<オードブル>ノルウェー産サーモンのコンフィ バジルとほうれん草のソース
根セロリのクリームと彩り野菜を添えて

<スープ>ビーツとじゃがいも 薄紅色のクリームスープ カプチーノ仕立て

<魚料理>真鯛と帆立のポワレ トマトとハーブのブルブランソース

<グラニテ>

<肉料理>国産牛サーロインのポワレ トリュフソース

トリュフ風味のじゃがいものピューレと季節の野菜

<デザート>ホワイトチョコレートのテリーヌとピスタチオのアイスクリーム

赤い果実とベリーのソース

<自家製パン> <小菓子> <コーヒーまたは紅茶>



ノルウェー産サーモンのコンフィ
バジルとほうれん草のソース



ビーツとじゃがいも 薄紅色のクリームスープ



真鯛と帆立のポワレ
トマトとハーブのブルブランソース



国産牛サーロインのポワレ トリュフソース



ホワイトチョコレートのテリーヌと
ピスタチオのアイスクリーム



一輪の白いバラをプレゼント



【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。

【ペストリーショップ「ドーレ」チョコレートアイテム 概要】

- 場所：ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)
- 時間：月～土 10:00～19:00 日祝 10:00～18:00
- 期間：2月1日(土)～3月31日(月)



ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)

『ベネズエラ産“チュアオ”のバレンタインボンボンショコラ 「BÉSAME MUCHO (ベサメムーチョ)』

- 料金：3,200円
- 内容：3種類のボンボンショコラが楽しめる チョコレートボックス (5ピース)

ーチュアオ ビター70%：
シトラスの透き通る酸味と繊細なはちみつ香、エレガントなカカオの余韻が楽しめるビターガナッシュ。

ーチュアオ ミルク 40%：
キャラメルのようなまろやかな甘みと乳味がかすかな酸味を包む、調和のとれた味わい。

ーアムール～BÉSAME MUCHO (ベサメムーチョ)～：
とろけるキャラメルガナッシュにラズベリーの酸味を加えた、ベネズエラ産カカオの深い味わいのハート形ショコラ。



3種類のテイスト「ベサメムーチョ」

横浜ベイシェラトンホテル公式 PR アンバサダーを務めるベネズエラ出身のアレックス・ラミレス氏も“チュアオ”チョコレートの優美な甘さと芳醇さを推奨しています。



【横浜ベイシェラトンホテル公式 PR アンバサダー アレックス・ラミレス氏】

1974年10月3日生まれ ベネズエラ出身。アメリカメジャーリーグベースボールチームを経て、2001年に日本プロ野球球団「ヤクルトスワローズ」へ入団。同年ヤクルトのリーグ優勝と日本一に貢献した。2008年に「読売ジャイアンツ」へ、そして2012年からは「横浜DeNAベイスターズ」に移籍し2013年には外国人選手では史上初となるNPB通算2000安打を達成。2016年より「横浜DeNAベイスターズ」監督を務め、2017年シーズンは初の日本シリーズに進出。2020年シーズンをもって退任。監督退任発表当日にYouTubeチャンネルを開設、SNSでも積極的に配信する他、テレビ番組にも頻繁に出演するなど、タレント活動も盛んに行う。

『チュアオ〜ノワール〜／チュアオ〜ブラン〜』

■料金：980 円

■内容：バレンタインデーやホワイトデーに最適な、ベネズエラ産の希少なカカオ“チュアオ”を使用した2種類のケーキ。

ーチュアオ〜ノワール〜：“チュアオ”チョコレートを贅沢に使用。ノワゼットのアクセントが効いたリッチな味わいのチョコレートケーキ。

ーチュアオ〜ブラン〜：“チュアオ”のホワイトチョコレートと北海道産の上質な生クリーム、しっとり焼き上げたジェノワーズに「あまおう」を挟んだ豪華なケーキ。



チュアオ〜ノワール〜



チュアオ〜ブラン〜



【パストリーシェフ 西村 和之（にしむら かずゆき）】

1998年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社し、フレンチレストラン「ベイ・ビュー」にてキャリアをスタート。2007年にはフランスの一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・カッサーニュ」での研修を経て、フランス料理の真髄を学ぶ。その後、2015年に「ベイ・ビュー」の料理長に就任し、数々の美食家たちを魅了する料理を提供。2023年には企業パーティーや披露宴の料理を手掛けるバンケットキッチンへ異動、フレンチレストランにて養われた繊細な味わいを追求した料理を提供する。「ドーレ」リニューアルを控えた2024年、パストリーシェフに就任。四半世紀への架け橋となる横浜ベイシェラトンホテルの新たなスイーツをプロデュースしていく。

『ベネズエラ産チュアオチョコレートのクロワッサンホルン』

■料金：490 円

■内容：豊かなバター風味とサクサクとした食感をお楽しみいただけるシェフ森広の人気のクロワッサンと、リッチな味わいのベネズエラ産カカオ“チュアオ”のハイミルクチョコレートガナッシュが絶妙なハーモニーを織りなす逸品です。



ベネズエラ産チュアオチョコレートのクロワッサンホルン

『バケット ショコラ フリュイ』

■料金：490 円

■内容：フランスパン生地にココアパウダー、チョコチップ、オレンジピールを贅沢に練り込み、香ばしく焼き上げました。甘さと酸味のバランスが楽しめる風味豊かな仕上がり。外はパリッと、中はしっとり、チョコレートとフルーツの香りが広がる、贅沢な味わいのバケットです。



バケット ショコラ フリュイ

『ショコラーデン クーヘン』

■料金：1,100 円

■内容：ベーカースェフ森広が手掛ける「ショコラーデン クーヘン」は、世界のトップパティシエたちに愛されるヴァローナ社の高品質なチョコレートを贅沢に使用しています。濃厚なチョコレートの風味としっとりとした食感を楽しめる、バレンタインやホワイトデーにぴったりの期間限定商品です。

※3月14日（金）まで



ショコラーデン クーヘン



【ベーカースェフ 森広 竜司（もりひろ りゅうじ）】

1998年、横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ開業を機に入社。

今日に至るまで数々の人気商品を生み出し、全国に「ドーレ」の名を広める。2020年9月「食べログパン EAST 百名店 2020」において、ユーザーから高い評価を集めたパン店上位100店に選出される。連続して2022年度も「食べログパン EAST 百名店 2022」を受賞。

※「チュアオ」：南米ベネズエラの北部、カカオの生産に最適な土壌と気候を持ち合わせた小さな村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。

備考：

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれます。

※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。

※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/>

【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)

フレンチ「ベイ・ビュー」 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/french-bayview/>

ペストリーショップ「ドーレ」 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/dorer/>

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 カ国以上に及び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 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 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 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。