

2025 年 9 月 4 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
2026 年新春を彩る、豪華 5 種類的美食おせち
ワインや日本酒に合う「オードブルおせち」新登場
フォアグラやオマール海老も並ぶ、特製おせち料理 2026
2025 年 9 月 15 日（月・祝）ご予約受付開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2026 年新春を華やかに彩る特製おせち料理のご予約受付を 9 月 15 日（月・祝）より開始いたします。長年にわたり多くのお客様からご好評をいただいていた横浜ベイシェラトンのこだわりの美味を大切に、今年も高級食材をふんだんに使い、料理長が腕を振るう豪華おせちをご用意いたします。

毎年ご好評の「和・洋・中 三段重」は、横浜ベイシェラトンならではの多彩な美食を詰め合わせた、華やかなおせちです。人気の定番、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「特製 皇帝海老のチリソース」や、鮑本来の旨味を引き出した「鮑やわらか煮」、じっくり焼き上げた「十勝ハーブ牛ローストビーフ」、豊かな香ばしさが味わえる「合鴨燻製」など、ホテル自慢の厳選食材を惜しみなく使用しています。祝い肴はもちろん、世代を超えて楽しめる洋風・中華の逸品メニューを取り揃えました。お正月の食卓を華やかに演出するホテルならではののおせちは、人数やシーンに合わせて選べる二段重、一段重もご用意しております。

今年はさらに、ホテルオリジナルの「オードブルおせち」が初登場。30 食限定でご用意するこのおせちは、総料理長 磯貝 徹が厳選した食材と独創的なアレンジで仕上げた洋風オードブルが中心。「フォアグラのムース」、「鴨肉・豚のパテ」、「オマール海老とトマトクリアジュレ」、「国産牛サーロインのローストビーフ」など、多様なメニューを見た目も美しく重箱に盛り付けました。ワインや日本酒との相性も抜群な「オードブルおせち」は、新年を晴れやかな気分で迎える上質な品です。

さらに日本料理「木の花」では、料理長 宮山 裕伴が伝統の技と素材の味わいを大切に作り上げた特製おせちもご用意。和の本格的な味わいと日本古来の食文化にこだわる料理長の逸品揃いです。

ご自宅用はもちろん、贈り物にも最適な横浜ベイシェラトンの特製おせちで、新しい一年を華やかに迎えください。



2026 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/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheratonyokohama

【和・洋・中 おせち料理 3 種 概要】

- ご予約期間：2025 年 9 月 15 日（月・祝）～2025 年 12 月 28 日（日）
- お渡し日時：2025 年 12 月 31 日（水）10:00～19:00
- お渡し場所：ペストリーショップ「ドーレ」(B1) ※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)
- ご予約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/153/>

<和・洋・中 三段重 (4～5 人前)>

■料金：49,680 円 ■重箱サイズ：縦 24.8 cm×横 24.8 cm×高さ 5.7 cm×3 段



祝い肴やローストビーフなどホテルの逸品がずらり



毎年好評「彩龍」特製 皇帝海老のチリソースなどの逸品が揃う



三段重 (4～5 人前)

【一の重】豚角彩り寄せ／カシューナッツ飴炊き／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子／黒ごまポテト
ぶり照り焼き／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ト／搾菜／合鴨燻製
ドライトマト赤ワイン風味／鮑やわらか煮／味付数の子／中華わかめ／中華くらげ／杏子煮
赤にし貝と菜の花昆布和え

【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 金箔飾り
トリュフ＆レパン／海鮮チーズサラダ／オニオンマリネ／スモークサーモントラウト／味付いくら
あいなめ南蛮／十勝ハーブ牛ローストビーフ／フォアグラムース／筍木の芽和え／ブロッコリーと豆のサラダ
スモークシュリンプ

【三の重】花餅もも／くるみ甘露煮／若鶏とほうれん草のテリーヌ／いか柚子ジュレ和え
イタリアンソーセージ／生ハム／中国料理「彩龍」特製 皇帝海老のチリソース／焼湯葉煮／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：2025 年 11 月 15 日（土）までに三段重をご予約のお客様には、
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 二段重 (3〜4 人前)>

■料金：37,800 円 ■重箱サイズ：縦 24.8 cm×横 24.8 cm×高さ 5.7 cm×2 段



二段重 (3〜4 人前)

【一の重】豚角彩り寄せ／カシューナッツ飴炊き／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子
筍木の芽和え／ぶり照り焼き／紅白源平なます／海老の旨煮／鮑煮／松前漬／搾菜／合鴨燻製
ドライトマト赤ワイン風味／いか短冊白焼／中華くらげ／くるみ甘露煮／杏子煮／
赤にし貝と菜の花昆布和え

【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 金箔飾り
トリュフ＆レパン／海鮮チーズサラダ／オニオンマリネ／スモークサーモントラウト／味付いくら
あいなめ南蛮／十勝ハーブ牛ローストビーフ／クランベリー入りのし鶏／味付数の子／中華わかめ
焼湯葉煮／ふんわりえびしんじょう／にしん昆布巻

<和・洋・中 一段重 (2 人前)>

■料金：20,520 円 ■重箱サイズ：縦 24.8 cm×横 24.8 cm×高さ 5.7 cm×1 段



一段重 (2 人前)

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／味付数の子／中華わかめ／ごま団子／花餅もも／くるみ甘露煮／黒豆煮 金箔飾り
栗甘露煮／きんとん／鮑煮／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／中華くらげ／ドライトマト赤ワイン風味／赤にし貝と菜の花昆布和え／十勝ハーブ牛ローストビーフ

【ホテルオリジナル オードブルおせち 概要】 限定 30 食

- ご予約期間：2025 年 9 月 15 日（月・祝）～2025 年 12 月 28 日（日）
- お渡し日時：2025 年 12 月 31 日（水）10:00～19:00
- お渡し場所：ペストリーショップ「ドーレ」(B1)
- ご予約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/153/>
- 料金：18,900 円 ■重箱サイズ：縦 19.7 cm×横 19.7 cm×高さ 7.4 cm×1 段

横浜ベイシェラトンならではの上品なこだわりが光る、今年新発売の「オードブルおせち」。総料理長 磯貝徹が厳選した食材を一品一品丁寧に仕立て、素材本来の味わいと洗練された美しさに仕上げました。ホテルならではの華やかなオードブルが贅沢に並び、ワインや日本酒とともに、特別な新春のひとときを優雅にお楽しみいただけます。



ワインや日本酒に合う彩り豊かなオードブル



国産牛サーロインのローストビーフやオマール海老も



ホテルオリジナル オードブルおせち（2 人前）

鴨肉・豚のパテ スパイシーマスタード添え／自家製サーモンと野菜のマリネ
タラバガニとカリフラワーのブルーテ／オマール海老とトマトクリアジュレ
ハモンセラーノ & モッツアレラチーズ／生春巻きスイートチリソース／博多地鶏のコンフィ 柚子胡椒風味
国産牛サーロインのローストビーフ 山葵ソース／フォアグラのムース

【日本料理「木の花」特製おせち 概要】限定 40 食

■料 金：二段重（4 人前）120,000 円 ※限定 10 食

一段重（2 人前） 69,000 円 ※限定 30 食

■重箱サイズ：縦 26 cm×横 26 cm×高さ 6 cm

■ご予約期間：2025 年 9 月 15 日（月・祝）～2025 年 12 月 19 日（金）

■お渡し日時：2025 年 12 月 31 日（水）12:00～20:00

■お渡し場所：日本料理「木の花」（8F）※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)

■ご予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/153/>

※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。

料理長 宮山裕伴が厳選した素材ひとつひとつに心を込め、伝統の技で丁寧に美しく仕上げた日本料理「木の花」特製おせち。今年のご要望にお応えし、2 人前に加えて初めて 4 人前も登場いたします。ご家族やご親戚、大切な方とともに、繊細な味わいと季節の彩りが織りなす珠玉のおせちをお楽しみください。



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。※上記料金には税金(8%)が含まれます。

※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。

※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 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 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。