

2025 年 9 月 17 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
新パストリーシェフ 佐藤 浩一が横浜ベイシェラトンに着任
世界で磨かれた技と感性が光るクリスマスケーキ 3 種
10 月 1 日（水）より予約スタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、パストリーシェフに佐藤 浩一を新たに迎えました。シェフ佐藤が手掛ける 3 種類の新作クリスマスケーキが 2025 年のクリスマスシーズンに登場。10 月 1 日（水）よりご予約受付を開始いたします。

世界で技術と感性を磨いてきたパストリーシェフ佐藤は、素材本来の美味しさを活かし、洗練されたシンプルなデザインと、異なる食感の組み合わせによる奥深い味わいのケーキを創出しています。特に、スペシャリテであるチョコレートのケーキやマカロンは多くのファンを魅了してきました。2025 年のクリスマスは、シェフ佐藤が手掛ける個性あふれる 3 種類のクリスマスケーキをご用意いたします。「チュアオショコラ」は横浜ベイシェラトンがシグニチャーな食材として取り扱う希少な“チュアオ”で仕立てたショコラムースとキャラメルクリームを幾重にも重ね、深い味わいを生み出すシェフ佐藤渾身のチョコレートケーキです。「あまおう苺のショートケーキ」は、バターを使わず、北海道産生クリームで作り上げたこだわりのスポンジと、フレッシュな“あまおう”の甘みが絶妙に重なり合う逸品。シェフ佐藤ならではの遊び心が光る「ホワイトツリー」は、ヴァローナ社製ホワイトチョコレートを贅沢に使用した口溶けの良いクリームに、苺とスポンジを何層にも重ね、上質な味わいと見た目の楽しさを兼ね備えたクリスマスツリー型のスペシャルケーキです。

シェフ佐藤 浩一が手掛ける横浜ベイシェラトンホテルの特別なクリスマスケーキを囲みながら、ご家族や大切な方とともに、素敵なクリスマスのひとときをお過ごしください。



ショコラムースとキャラメルムースが層を奏でる「チュアオショコラ」
新パストリーシェフ 佐藤 浩一(さとう ひろかず)

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/sheratonyokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings LINE ID : [sheratonyokohama](https://www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings)

【クリスマスケーキ 概要】

- 予約受付期間：10月1日（水）～12月14日（日）
- 引渡期間：12月20日（土）～12月25日（木）店頭・予約にて販売
※『ホワイトツリー』は予約販売のみ
- 引渡場所：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 営業時間：10:00 - 19:00 月～土 10:00 - 18:00 日祝 ※12月21日（日）10:00-19:00



佐藤シェフが手掛ける3種類の魅力あふれるクリスマスケーキ

『チュアオショコラ』 8,500円（15cm 高さ 5cm）

シンプルながらも奥深い味わいを楽しめるクリスマスケーキ「チュアオショコラ」。主役の“チュアオ”のショコラで仕立てた濃厚なムースとキャラメルムースのほろ苦さをアクセントに、豊かな風味の層を生み出しました。中心部分には、ヘーゼルナッツのキャラメリゼを忍ばせ、デコレーションにはマカロンショコラと繊細なチョコレート飾りを添えた見た目にも華やかなケーキです。

※チュアオとは：世界的に希少価値が高いベネズエラ産カカオ豆。最適な土壌や気候により「伝説のカカオ」と呼ばれる世界でも最高品質のカカオ豆として有名。



チュアオショコラ



ショコラムースとキャラメルムースの繊細な層

『あまおう苺のショートケーキ』

12,000 円（25cm×8.5 cm 高さ 7 cm） ハーフ 7,000 円（12.5 cm×8.5 cm 高さ 7 cm）

ふんわりとした食感と上品な甘さが魅力の長方形スタイルのショートケーキ。スポンジには、バターを使わず生クリームでコクを加え、しっとり、ふんわりした口当たりを長時間キープ。濃厚な北海道産の生クリームと、たっぷり 2 段に挟み込んだ苺の爽やかな酸味と甘みが重なりあい、主役の苺“あまおう”を最大限に楽しめるクリスマスケーキです。



あまおう苺のショートケーキ



2 段に挟み込んだ“あまおう”と生クリーム、スポンジの美しい断面

『ホワイトツリー』

30,000 円 限定 20 台（20 cm 高さ 25 cm）

ホワイトチョコレートクリームを贅沢に使用し、クリスマスツリーに見立てて仕上げた見た目にも華やかなスペシャルケーキです。フランス・ヴァローナ社製のホワイトチョコレートをを使用したガナッシュモンテクリームと、きめ細やかな食感のスポンジ、そしてたっぷりの苺を幾層にも重ねた上品な甘さとフルーティーな味わいが広がる逸品。ツリーの幹に見立てたチョコレートに、ドライフルーツやナッツをちりばめ、クリスマスの気分をより一層引き立てます。見た目の可愛らしさだけでなく、味わいにもとことんこだわったシェフ佐藤の遊び心が光る記憶に残るケーキです。



ホワイトツリー



幹に見立てたチョコレートにちりばめられたドライフルーツやナッツ



チョコレートは砕いて
ホットチョコレートにも

【ペストリーシェフ 佐藤 浩一（さとうひろかず）プロフィール】



銀座「マキシム・ド・パリ」にてパティシエとしてのキャリアをスタート。10年にわたる研鑽の中でフランス菓子の奥深い世界に魅了され、渡仏。2000年、パリに誕生した「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の創業時よりスーシェフとして携わり、日本国内各店の立ち上げにも貢献。

素材本来の持ち味を丁寧に引き出しながら、異なる食感のパートを組み合わせ、凝縮感のある味わいのケーキを追求。華やかな装飾を控えたシンプルでスタイリッシュなデザインが特徴で、多くのお客さまから高い評価を得ている。スペシャリテは、チョコレートの豊かな香りと深みを引き出したケーキやマカロン。繊細な食感とともに、印象に残る味わいを多くのファンに提供しつづけている。

2025年8月より、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ペストリーシェフに着任。世界中のお客さまが集うシェラトンの舞台で、国際的な感性と経験を活かし、横浜の地にふさわしい唯一無二のスイーツを皆さまにお届けします。

【ペストリーショップ「ドーレ」のクリスマスアイテム 概要】

『クグロフ』

■料金：1,300 円 M (16cm) ／1,700 円 L (20cm)

■期間：12月1日（月）～12月25日（木）

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。



『シュトレン』

■料金：3,800 円 (20cm)

■期間：11月1日（土）～12月25日（木）

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 竜司が手掛ける、定番人気の逸品です。



『クリスマスハンパー』

■料金：12,000 円

■期間：11 月 1 日（土）～12 月 25 日（木）

ベーカリーシェフ 森広 竜司が手掛ける、毎年大人気のシュトレンやシャンパン（G.H.MUMM）、選りすぐりの逸品をバスケットに詰め込んだクリスマスを彩るハンパーは、ホームパーティーにも、また大切な方への贈り物としても最適です。



備考：

※記載料金には、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）

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

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/178/>

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。