



SHERATON  
Yokohama Bay Hotel & Towers

press release

2025 年 10 月 20 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

所在地／横浜市西区北幸 1-3-23

総支配人／石原 哲也

報道関係者各位

**横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ**  
**クリスマスフェア 2025～聖なる夜に贈る贅沢ディナー&宿泊プラン～**  
**最上階フレンチ「ベイ・ビュー」のスペシャルディナーや**  
**横浜赤レンガクリスマスマーケットのチケット付きプランも**  
**美食とともに楽しむ、きらめく夜景と特別な冬のステイ**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテル最上階のフレンチ「ベイ・ビュー」(28F)をはじめ、各レストランにてフェスティブシーズンを盛り上げる特別ディナーコースやカクテル、クリスマスホテルで過ごす宿泊プランを期間限定でご提供いたします。

横浜の美しい夜景を望むフレンチ「ベイ・ビュー」では、シェフ高木が厳選した季節の食材を贅沢に使用したクリスマスを彩る特別なディナーコースをご提供いたします。コースの始まりには、雲丹と新鮮なカリフラワーを重ねたヴェリーヌをご用意。海と大地の豊かな味わいを一皿でご堪能いただけます。繊細な旨みを持つタラバ蟹と帆立をガトー仕立てにし、キャビアをふんだんに使用したオードブルには、根セロリのブルーテや、輝く宝石をイメージしたコンソメのジュレが華やかな彩りを添えます。魚料理には、鮮度にこだわった豪華オマール海老や鮑をフリカッセをご用意。シャンパンを用いたカプチーノソースとフレッシュハーブの香りが、素材の美味しさを引き立てます。肉料理には、松阪牛フィレ肉に加え、希少なリードヴォをムニエルでご提供。黒トリュフを惜しみなく使用した濃厚なソースと、芳香なトリュフリゾットを合わせて贅沢なひと品に仕上げました。こだわりのデザートは、希少なベネズエラ産カカオ「チュアオ」で作るショコラムースをピスタチオのチョコレートでコーティングし、赤い果実とともに艶やかなクリスマスリースに見立てました。ディナーのフィナーレを彩るクリスマスならではの一品です。

夜景・美食・生演奏が織り成すフレンチ「ベイ・ビュー」でのクリスマスディナーをお楽しみいただける宿泊プランもご用意するほか、横浜でクリスマスを過ごしたい方に最適な横浜赤レンガ倉庫クリスマスマーケットチケット付き宿泊プランに加え、バラエティ豊かなレストランのクリスマスメニューやカクテルなど、聖夜を彩る素敵な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。



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

## 【フレンチ「ベイ・ビュー」(28F)クリスマスディナーコース『Christmas Dinner』概要】

- 期間：2025年12月20日(土)～12月25日(木)
- 時間：※全席2時間制  
<12/20(土)・12/1(日)・12/24(火)・12/25(木)>  
17:30～/18:00～/20:00～/20:30～  
<12/22(月)・12/23(火)>  
17:30～22:30(最終入店 20:30)
- 料金：Christmas Dinner 34,000円

- メニュー：  
<アミューズ> 雲丹とカリフラワームースのヴェリーヌ  
<オードブル> タラバ蟹と帆立のタルタル ガトー仕立て キャビア添え  
根セロリのブルーテ コンソメのジュレ  
<スープ> フォアグラのポワレ 利平栗のフラン 洋梨のコンポートを添えて



横浜の夜景を眺めながら優雅なクリスマスを



雲丹とカリフラワームースのヴェリーヌ



タラバ蟹と帆立のタルタル ガトー仕立て  
キャビア添え



フォアグラのポワレ 利平栗のフラン  
洋梨のコンポートを添えて

- <魚料理> オマール海老と鮑のフリカッセ シャンパン香るカプチーノソース ハーブ風味
- <肉料理> 松阪牛フィレ肉 リードヴォのムニエル トリュフソース トリュフリゾット添え
- <デザート> ベネズエラ産チュアオチョコレートのムース ビスタチオのボンボンと赤い果実
- <横市フロマージュ舎の横市バター パン各種>
- <小菓子とコーヒーまたは紅茶>



オマール海老と鮑のフリカッセ  
シャンパン香るカプチーノソース



松阪牛フィレ肉 リードヴォのムニエル  
トリュフソース トリュフリゾット添え



ベネズエラ産チュアオチョコレートのムース  
ビスタチオのボンボンと赤い果実

## 【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)『クリスマス イブニングハイティー』概要】

横浜の華やかな夜景とピアノの生演奏とともに、モエ・エ・シャンドンのシャンパンを好きなだけお楽しみいただける、クリスマス限定ハイティープランをご用意いたしました。お料理は三段のハイテースタンドでご提供し、優雅なひとときを演出いたします。シャンパンとシェフ高木が心を込めて仕立てたお料理で、幻想的な夜景と音楽が演出するご褒美のようなひとときをぜひご堪能ください。

■期間：2025年12月1日（月）～12月19日（金）

土曜日を除く

■時間：17:30～21:00 2時間制

■料金：12,000円

■メニュー：

<Appetizer>

サーモンマリネとフロマージュブランのタルトレット

ドライトマトとオリーブのマリネ

ハモンセラーノとメロンのピンチョス

チーズの盛合せ ドライフルーツのコンポート

<Hot Dishes>

バーニャカウダ アンチョビソース

オニオングラタンのキッシュ

クラムチャウダー

牛フィレ肉のステーキサンド トリュフソース

骨付きローストチキン ローズマリーの香り

じゃがいものココットグラタン

<Dessert>

苺とピスタチオのパフェ

パンの盛合せ バター

■フリーフロー：

モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル

生ビール／ワイン（赤／白）／ノンアルコールスパークリングワイン

モクテル 5種／ソフトドリンク



カップルや女子会、親しい友人とのクリスマスに『クリスマスシャンパン＆ハイティー』



モエ・エ・シャンドンをフリーフローで



彩り豊かなアペタイザー各種



骨付きローストチキンや  
牛フィレ肉のステーキサンド



苺とピスタチオのパフェ



### 【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。

### 【フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマスディナー付きステイ 概要】

シェフが趣向を凝らした美食フレンチを味わう、フレンチ「ベイ・ビュー」のクリスマスディナー付き宿泊プラン。横浜の夜景を望む特別な空間で、こだわりのコースをゆっくりとご堪能いただいたあとは、お部屋で大切な人と心温まるクリスマスの夜をお過ごしください。

■期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/185/>

<プランに含まれるもの>

- ・2名様分のクリスマスディナーコース グラスシャンパン付き
- ・オールデイダイニング「コンパス」の神奈川朝食またはルームサービスでの朝食



フレンチ「ベイ・ビュー」のディナーを楽しんだ後は夜景を眺めながらお部屋で過ごすクリスマス

### 【クリスマスマーケット満喫ステイ ～チケット&ペアマグカップ付き～ 概要】

毎年多くの人で賑わう「横浜赤レンガ倉庫のクリスマスマーケット」の優先入場チケットに加え、洋食器ブランド「ノリタケ」のプレミアムペアマグカップがセットになったクリスマスステイをご用意しました。横浜の街がイルミネーションで彩られるこの季節、心に残るご滞在を演出いたします。

■期間：2025年11月21日（金）～12月25日（木）

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/185/>

<プランに含まれるもの>

- ・横浜赤レンガ倉庫クリスマスマーケット優先入場チケット2枚（1室につき2枚）
- ・「ノリタケ」プレミアムマグカップ2個（1室につき2個）
- ・オールデイダイニング「コンパス」の神奈川朝食



横浜赤レンガ倉庫クリスマスマーケット  
入場チケットとプレミアムマグカップ付き



賑やかなクリスマスマーケットとホテルステイを満喫

## 【鉄板焼「さがみ」(28F)『極上 Christmas ディナーフェア』概要】

ホテル最上階に位置する鉄板焼「さがみ」では、横浜の煌めく夜景を眺めながら味わう、クリスマスの2日間だけのスペシャルコースをご提供いたします。世界三大珍味のフォアグラ・キャビア・トリュフをはじめ、伊勢海老や黒鮑、タラバ蟹など厳選した海の幸、そしてメインは神戸牛・松阪牛・能登牛からセレクトいただいた和牛を、フィレとサーロインの食べ比べにてご用意。本物だけを集めた至極のコースが、特別な夜に華を添えます。

■期間：2025年12月24日(水) 12月25日(木)

■時間：17:00~23:00(最終入店 21:00)

■料金：クリスマスディナー 能登牛 38,000 円  
クリスマスディナー 松阪牛 45,000 円  
クリスマスディナー 神戸牛 50,000 円

■メニュー：

- ・聖夜のお愉しみ 海の幸と野菜のカクテル仕立て  
キャビアとライムの泡
- ・フォアグラのソテー チュイルとリンゴのベビーリーフサラダ
- ・伊勢海老とタラバ蟹 キノコのフリカッセ トリュフの香り
- ・黒鮑のおごり蒸し 肝のソテーと海藻入りブルブランソース
- ・季節の焼き野菜 クリスマス島の塩
- ・能登牛または松阪牛または神戸牛 フィレ、サーロイン食べ比べ
- ・いくら醤油漬御飯、伊勢海老の味噌汁、香の物
- ・金箔とキャラメルアイス リンゴのタルト Christmas プレート
- ・コーヒーまたは紅茶



ホテル最上階からの夜景が美しい鉄板焼「さがみ」



2日間だけのクリスマスディナー



海の幸と野菜のカクテル仕立て



お好みの銘柄牛のフィレ、サーロイン食べ比べ



金箔とキャラメルアイス リンゴのタルト Christmas プレート



### 【鉄板焼「さがみ」/ 鉄板割烹「山吹」 統括料理長 平塚 孝】

1990年ロイヤルパークホテルを皮切りに、様々なホテルの鉄板焼レストランにて研鑽を積む。2014年8月横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ入社、鉄板焼「さがみ」勤務。2015年4月より同レストラン料理長として活躍中。その食材を選ぶ確かな目と素材の良さを存分に引き出す料理の腕に、遠方から訪れるファンも後を絶たない。

## 【日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹」(8F)『クリスマスディナー』概要】

鉄板割烹「山吹」では、料理長 徳留 雅が厳選した松阪牛やフォアグラ、伊勢海老、鮑など、贅沢な食材をふんだんに使用したクリスマス限定ディナーコースをご用意。オリジナルの氷の器に美しく盛り付けた御造りや、目の前で焼き上げる鮑や伊勢海老など、炎と氷が彩る「山吹」でしか味わえない特別な逸品が、心に残るクリスマスのひとときを演出します。さらに、ソムリエが選んだワインや日本酒とのペアリングもご用意。上質な空間の中で、大人のためのクリスマスをぜひご堪能ください。

■期間：2025年12月20日(土)～12月25日(木)

■時間：月～土：17:30～20:00(最終入店)

日・祝：17:30～19:30(最終入店)

■料金：35,000円

■メニュー：

<前 菜> 香箱蟹 長芋素麺 外子 内子 胡瓜 防風 生姜酢ゼリー  
鯛昆布ㄇと千枚蕪 いくら がり 塩昆布  
鮫肝蒸し煮込み 一味卸し 慈姑煎餅 生唐墨  
芹胡麻和え 諸子南蛮漬け

<焼き物> フォアグラ かりんとう

<造 り> 季節の御造り あしらい

<魚料理> 鮑 肝ソース または 伊勢海老 共味噌ソース

<焼き野菜> 季節の御野菜

<肉料理> 松阪牛フィレ

<食 事> お好みにてお選びください (白ご飯/蟹御飯/ガーリックライス/梅焼き飯)  
香の物 赤出汁

<水菓子> 季節の水菓子

<甘 味> 季節の甘味 抹茶またはコーヒー



“大人の隠れ家”鉄板割烹「山吹」



炎と氷が彩る限定クリスマスディナー



華やかに盛り付けられた前菜



氷の器で味わう季節の御造り



目の前で焼き上げる松阪牛フィレ



### 【日本料理「木の花」 鉄板割烹「山吹(やまぶき)」

#### 料理長 徳留 雅(とくどめ まさし)プロフィール】

2004年調理師専門学校を卒業後、株式会社ロイヤルパークホテルに入社。シェフズダイニング シンフォニーや鉄板焼 すみだにて、料理人として多岐にわたる経験を積む。2008年には横浜ロイヤルパークホテルの鉄板焼 よこはまにて腕を振るい、2022年4月に同店の料理長に就任。

2025年2月、鉄板割烹「山吹」料理長に就任し、素材にとことんこだわり“見ているだけで美味しい”と感じていただけるような技術とパフォーマンスで、全てのお客様に心に残る忘れられない時間を提供していく。

## 【オールデイダイニング「コンパス」(2F) ヨーロッパフェア～ベルギー～ 『クリスマスオーダーブッフェ』概要】

美食の国ベルギーをテーマにした「コンパス」ヨーロッパフェアでは、ベルギー名物ムール貝のワイン蒸しやベルジャンフリッツ、シュリンプクロケット、石焼バベットステーキなど本場の味が勢揃い。ワッフルやベルギーチョコレートスイーツ、豊富なベルギービールもご用意しています。クリスマス期間はローストチキンや牛肉のパイ包み、いくら寿司、プレミアムショートケーキなど限定メニューも登場。シェフ當間こだわりの多彩な料理を、ご家族やご友人とクリスマスムードあふれる「コンパス」でお楽しみください。



ベルギーの美食が多彩揃うオーダーブッフェ

- 期間：2025年12月20日(土)～12月25日(木)
  - 時間：ランチ 11:30～16:00  
ディナー＜平日＞ 17:30～21:30＜土日祝＞ 17:00～21:30
  - 料金：ランチ＜平日＞ 大人¥8,500 子供¥4,250 シニア¥6,800  
ランチ＜土日祝＞・ディナー＜全日＞  
大人 11,000円 子供 5,500円 シニア 8,800円
- ※子供 4才から小学生 シニア 62歳以上  
※平日ランチ：クリスマスメニューはローストチキンをご用意。  
大人3名様以上のお客様にはスパークリング  
ワインを1本プレゼント。



クリスマス期間限定メニュー



### 【オールデイダイニング「コンパス」當間 元(とうま はじめ)】

2004年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社。2009年より、宴会キッチンにて婚礼料理や大型宴会料理を担当しながら、専門調理師・調理技能士の資格を取得。2020年、世界料理オリンピック ドイツ大会の「レストラン・オブ・ネイションズ」競技に日本チームの一員として参加、銅メダルを獲得。これを機に、一般社団法人 全日本司厨士協会神奈川県本部の理事となり、積極的に活動を行う。同年7月に宴会副料理長に、2023年8月にオールデイダイニング「コンパス」の料理長に就任。地域や生産者さまとのつながりを大切にしながら、お客さまに楽しんでいただけるお料理を提供していきたいと語る。

## 【バー「ベイ・ウエスト」『クリスマス カクテルフェア』概要】

バーテンダーがクリスマス気分を盛り上げる2種類の限定カクテルをご用意しました。「Noël Pistachio Hopper」は、“季のTEA”にピスタチオとマスカルポーネチーズを合わせた、香ばしくクリーミーなデザートカクテル。「Strawberry Christmas Fizz」は、テキーラとストロベリーが香る、華やかで甘みのある一杯です。特別な夜にふさわしいカクテルで、心弾むクリスマスのひとときをお過ごしください。



クリスマスカラーの期間限定カクテル

- 期間：2025年11月1日(土)～12月25日(木)
- 時間：月～土 17:00～23:30(最終入店 22:30) 日・祝 17:00～22:30(最終入店 21:30)
- 料金：Noël Pistachio Hopper／Strawberry Christmas Fizz 各 2,500円

## 【中国料理「彩龍」『クリスマスディナーコース』概要】

新料理長の南が腕を振るうクリスマスディナーコースのメインには、厳選した山口県産「長州黒かしわ鶏」をご用意。香辛料でマリネし、専用窯でじっくり焼き上げました。香ばしくパリッとした皮と、しっとり柔らかな肉質をお楽しみください。また、伊勢海老や帆立などの海鮮と、厳選した国産中国野菜の炒めや、上海蟹入り餡かけのおこげなど、バラエティ豊かにお届けします。デザートには點心師によるクレームブリュレと特製クリスマスデザートプレートをご提供。彩り豊かな中国料理とともに、新料理長が紡ぐクリスマスのひとときをお過ごしください。



ゆっくりと寛げる中国料理「彩龍」

■期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

■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)

■料金：23,000 円

■メニュー：

- ・香港焼き物入りクリスマス前菜
- ・海のコラーゲンの姿煮 上海蟹味噌仕立て
- ・山口県産「長州黒かしわ鶏」の香味揚げ
- ・海鮮と契約農家「中台菜園」より  
シェフこだわりの国産中国野菜の炒め
- ・黒毛和牛の黒胡椒ソース強火炒め
- ・上海蟹入り餡かけのおこげ
- ・彩龍特製ブリュレとクリスマス香港スイーツ



新料理長 南が贈るクリスマスディナーコース



山口県産「長州黒かしわ鶏」の香味揚げ



海鮮と契約農家「中台菜園」より  
シェフこだわりの国産中国野菜の炒め



上海蟹入り餡かけのおこげ



### 【中国料理「彩龍」料理長 南 暢（みなみのぶ）】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの開業とともに入社し、中国料理「彩龍」にて27年の経験を積む。2016年から2018年の毎年3か月間、香港・荳湾（ツェンワン）にある名店「陶源酒家（とうげんしゅか）」にて研修を重ね、本場にて卓越した技術を深く学ぶ。以降、毎年香港を訪れ、伝統に裏打ちされた技法と、香港の最先端の料理文化を吸収し、「彩龍」の料理に体現している。確かな技術と飽くなき探求心で、季節ごとの素材を生かし、唯一無二の一皿を届けている。また、『心』を何よりも大切にし、食べていただく方への思いや感謝、謙虚な気持ちを一皿一皿に込めている。

※陶源酒家：主に鮑、フカヒレ、ナマコなどの乾物や、新鮮な海鮮を使用した高品質な広東料理、香港飲茶を提供している、香港全土に展開する高級料理店。

備考：

※記載の料金には、サービス料と税金が含まれます。

※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。

※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/>

※写真はイメージです。

### 【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)

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/188/>

宿泊予約：045-411-1133 (10:00～18:00)

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/185/>

**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](https://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](https://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](https://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・パイ・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](https://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。

### このリリースに関するお問合せ

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

nishimura-s@ybsh.jp / T 045 411 1157 / F 045 411 1335

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

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ PR事務局 担当：染谷・矢島

YBS@vectorinc.co.jp / T 03 5572 6071 / F 03 5572 6075