



きらめく冬の横浜で過ごす、心躍るクリスマスシーズン

横浜ベイシェラトンで叶える

カップル・家族・女子会・忘年会の多彩なホリデーステイ

～限定ツリー装飾から特別メニューまで～



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、この冬のフェスティブシーズンに合わせ、館内各所で多彩な限定メニューと特別プランを展開いたします。ロビーには、「Fanfare of Hope — 希望のファンfare」をテーマに、ホテルのイメージカラーとしてお客様より多く寄せられたブルー・ゴールド・シルバーを基調とした「希望のツリー」が登場。今年は、開業30周年に向けて3年間続く特別プロジェクトの第一章として、館内を彩るクリスマスデコレーションをお楽しみいただけます。レストランでは、大切な方とのディナーにふさわしい特別コース、ご家族で楽しめるオーダーブッフェ、友人同士の集まりに最適なクリスマス限定アフタヌーンティーなど、幅広いシーンに対応するメニューをご用意。また期間中は、多彩なアイテムが並ぶ「クリスマスチャリティーオークション」を実施し、館内全体でホリデーシーズンを盛り上げます。横浜ベイシェラトンならではの上質な空間とともに、記憶に残るクリスマスをお過ごしいただける内容となっております。

音で奏でる、2日間限定のクリスマス音楽イベント

クリスマス期間を彩る特別企画として、ホテル1階メザニンロビーにて2日間限定の音楽イベントを開催いたします。

12月20日（土）は、地元・青木小学校のよこはまAOKIジュニアコーラスによる合唱ステージを、12月21日（日）はクリスタルビーズのゴスペルライブを実施。吹き抜けのロビーに響き渡る歌声とともに、クリスマスシーズンならではの温かなひとときをお届けします。ロビー中央に飾られた「希望のツリー」とともに、クリスマスムードに包まれた館内で楽しむ音楽イベントは、毎年多くのお客様からご好評をいただいている人気企画。今年も地元の子どもたちや実力派ゴスペルチームが出演し、人々が集い合う横浜ベイシェラトンホテルならではの開放的な空間で心温まるステージをご覧いただけます。



【青木小学校 よこはま AOKI ジュニアコーラス 概要】

■開催日：2025年12月20日（土）16:15～16:45

【クリスタルビーズ（ゴスペル）概要】

■開催日：2025年12月21日（日）16:15～16:45

■最上階28階に位置するフレンチ「ベイ・ビュー」で、この冬、最もロマンティックな聖夜を。



フレンチ「ベイ・ビュー」では、煌めく横浜の夜景を眼下に、シェフ高木が厳選した特別な食材による美食、そして心に響く生演奏が織りなす極上のクリスマスディナーをご用意いたします。タラバ蟹や松阪牛フィレ肉など贅沢な素材が並ぶ特別コースは、二人の特別な思い出を彩るのにふさわしい逸品です。最高の空間とサービスで、心に残る一夜をお過ごしください。窓からの光が差し込む優雅な雰囲気の中、日中にお楽しみいただけるクリスマスランチコースもご用意しております。

【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月20日(土)・21日(日)・24日(水)・25日(木)> 17:30～/18:00～/20:00～/20:30～

<12月22日(月)・23日(火)> 17:30～22:30 (最終入店 20:30)

■料金：Christmas Dinner 34,000円

■バーテンダーが贈る、クリスマスカラーの限定カクテル

バー「ベイ・ウエスト」では、クリスマス気分を盛り上げる期間限定カクテルを2種類ご用意いたしました。バーテンダーが贈る限定カクテルは、食前や食後のロマンティックなひとときには最適です。「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。一方、「Strawberry Christmas Fizz」は、テキーラとストロベリーが華やかに香る、甘みのある一杯です。特別な夜にふさわしい、心弾むクリスマスのひとときをお過ごしください。



【バー「ベイ・ウエスト」(3F)『クリスマス カクテルフェア』概要】

■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

■最上階の鉄板焼「さがみ」で煌めく夜景と和牛の食べ比べを愉しむ



【鉄板焼「さがみ」(28F)『極上Christmasディナーフェア』概要】

■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

ホテル最上階28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。神戸牛、松阪牛、能登牛の中からお好きな銘柄を選んでいただける、フィレとサーロインの豪華な食べ比べがメイン。さらに、フォアグラ、キャビア、トリュフの三大珍味に加え、伊勢海老や黒鮑、タラバ蟹など、厳選された海の幸も贅沢にご堪能いただけます。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。



■炎と氷が織り成す特別な美食体験を 大人の隠れ家で味わう

料理長 徳留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。目の前で焼き上げる鮑や伊勢海老と、まるでアートのような氷の器に美しく盛り付けた御造里が、対照的に心に残るひとときを演出します。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。

【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】

■期間：2025年12月20日(土)～12月25日(木)

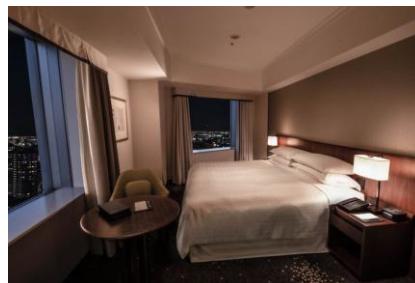
■時間：月～土：17:30～20:00 (最終入店) 日・祝：17:30～19:30 (最終入店)

■料金：35,000円

美食とイベントを満喫。横浜で迎える特別なステイ

■夜景と美食を独占！ベイ・ビュークリスマスディナー付きステイ

煌めく横浜の夜景を望む特別な空間で、グラスシャンパンとともにフレンチシェフこだわりの特別コースを心ゆくまでご堪能いただけます。ディナーの後は、お部屋に戻って二人きりの静かな夜を。朝食は、オールデイダイニング「コンパス」での神奈川朝食、またはルームサービスでのご朝食からお選びいただけます。



【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】

■期間：2025年12月20日(土)～12月25日(木)

<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

■最上階で迎える華やかな年越し宿泊プラン

2025年12月31日の一夜を贅沢にお過ごしいただける宿泊プランをご用意いたしました。ホテル最上階・スカイラウンジ「ベイ・ビュー」での華やかなカウントダウンパーティーと、新年のはじまりにふさわしいお正月朝食ブッフェを組み合わせた、特別な一泊プランです。大切な方とともに、心躍る年越しの時間をお楽しみください。



【ニューイヤーズイブ カウントダウンステイ 概要】

■期間：2025年12月31日(水)～2026年1月1日(木)1泊2日

<含まれるもの>・「ベイ・ビュー」カウントダウンパーティー

- ・オールデイダイニング「コンパス」新年朝食ブッフェ

華やかな美食とスイーツに囲まれて。ご家族で楽しむ特別なホリデー

■ベルギーの美食とクリスマス限定メニューが勢揃いのオーダーブッフェ



今年リニューアルされたオールデイダイニング「コンパス」では、美食の国ベルギーをテーマにした豪華なオーダーブッフェをご用意いたします。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ト、石焼バベットステーキなど本場の味が勢揃い。さらに、クリスマス期間は、ローストチキン、牛肉のパイ包み、いくら寿司、プレミアムショートケーキといった限定メニューも登場し、ホリデー気分を盛り上げます。シェフこだわりの多彩な料理を、一皿ずつ出来立てを楽しめるオーダー形式。ご家族やご友人と、賑やかなクリスマスマードあふれる「コンパス」でお楽しみください。

【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】

■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。

絶景と優雅なスイーツを堪能。心ときめくアフタヌーンティー＆ハイティー

■ご友人と楽しむ午後のひとときに 〈クリスマスアフタヌーンティーセット〉



クリスマスの午後、ご友人とゆったりと楽しめるアフタヌーンティーセットです。濃厚なショコラートショートケーキや苺とバニラのブランマンジェなど心躍るスイーツと、シェフ高木が手がけるローストビーフを含むフレンチの技が光るセイボリーをご用意。スパークリングワインのフリーフローも付いており、優雅な午後をお過ごしいただけます。

【クリスマスアフタヌーンティーセット 概要】

- 場所 スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 28F
- 期間：12月1日（月）～12月19日（金）
- 時間：11:30～/12:00～/14:00～/14:30 2時間制
- 料金：6,800円（土日祝7,800円 フォンダンショコラ付き）
12/26（金）～12/31（水）は通常のアフタヌーンティーセットをご提供

■“モエ・エ・シャンドン”シャンパンフリーフロー付き クリスマスイブニングハイティー



夕暮れから夜景へと移ろうロマンティックな時間帯に、「モエ・エ・シャンドン」シャンパニュのフリーフローとともに楽しむハイティー。フレンチシェフ高木が手がける、骨付きローストチキンや牛フィレ肉のステーキサンドなど、贅沢なセイボリーが並びます。煌めくシャンパニュの泡と音楽、窓一面に広がる美しい夜景に包まれるラグジュアリーな空間で素敵なお夜をご堪能ください。

【クリスマスイブニングハイティーシャンパンフリーフロー 概要】

- 場所 スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 28F
- 期間：12月1日（月）～12月19日（金）
- 時間：17:30～21:00(最終入店19:00) 2時間制
- 料金：12,000円
12/26（金）～12/30（火）は通常のハイティーをご提供

■ホリデー気分を満喫する、華やかなクリスマスアフタヌーンティーセット



ラウンジ「シーウィンド」では、クリスマス期間限定で、苺のスイーツやセイボリー、シュトレンなど、この時期だけのアフタヌーンティーセットをご提供します。ご友人との優雅なティータイムにもおすすめの本格派の内容で、吹き抜けの落ち着いたラウンジで特別なひとときをお楽しみいただけます。

【ラウンジ「シーウィンド」『アフタヌーンティーセット～クリスマス～』概要】

- 期間：2025年12月1日(月)～12月19日(金)
- 時間：【月・火・金】12:00／15:00／17:30～18:30
【水・木】12:00／15:00
【土・日・祝】12:30／12:45
- 料金：6,200円

■パーティーを彩る、ホテルメイドの華やかなティクアウト



シュトレン



ベラベッカ



クグロフ

ペストリーショップ「ドーレ」では、女子会やホームパーティーを華やかに彩るホリデーブレッドをご用意しております。ベーカーシェフ森広が手掛ける毎年好評のシュトレンをはじめ、クリスマスイブに食べる伝統菓子ベラベッカも数量限定で販売中です。また、王道の味わいが楽しめるクグロフは12月1日（月）より登場。いずれも贈り物や手土産にも最適な一品です。

■野菜と旨みが詰まった贅沢ミートローフ

クロワッサン生地で、国産合い挽き肉と3種の野菜を包み込んだ食べ応え満点のミートローフデニッシュ。ホテルメイドならではの香ばしい生地とスパイスの効いたジューシーな旨みが楽しめる、ホームパーティーにも最適な一品です。

【ペストリーショップ「ドーレ」ミートローフ】

- 期間：～12月31日（水）
- 料金：1,120円 ハーフサイズ 560円



贊を尽くした広東料理で、記憶に残る一年の締めくくりを。

■ホテルで愉しむ、優雅な広東料理のクリスマスナイト



【中国料理「彩龍」『クリスマスディナーコース』概要】

- 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

新料理長のこだわりが光るクリスマスディナーコースでは、山口県産「長州黒かしわ鶏」をメインに、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、多彩な食材を用いた豪華メニューをご提供いたします。随所に本場の技と新料理長の新たな感性が息づく特別コースで、クリスマスならではの贊沢なひとときをお楽しみください。

■彩龍が贈る、冬の集いにふさわしい宴席プラン

個室でゆったりとフリードリンクと本格中国料理を楽しめる、忘新年会に最適なプランです。会社の集まりやご友人との一年の振り返り、大切な方とのお祝いなど、幅広いシーンにおすすめ。お一人様プラス1,000円で、「海老と季節野菜入り蒸籠ガーリック蒸し」を彩龍人気メニューの「大海老のチリソース煮」または「大海老のマヨネーズソース」のどちらかにアップグレードするこどもでき、より贊沢なお食事をお楽しみいただけます。

【中国料理「彩龍」『忘新年会 個室プラン』概要】

- 期間：2025年11月1日(土)～2026年1月31日(土) ※2026年1月1日（木・祝）～1月4日（日）は除く
- 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：13,000円



■未来へ続く希望のファンファーレ、青く煌めく「希望のツリー」



今年のクリスマスは、「Fanfare of Hope — 希望のファンファーレ」をテーマに、開業30周年に向けて3年間の願いを繋ぐシンボルツリー「希望のツリー」がロビーに初登場します。お客様の声を反映したロイヤルブルー、スカイブルーのグラデーションに、煌めくゴールドとシルバーをあしらったアイコニックなツリーは、未来への広がりと希望の輝きを表現しています。館内全体もこのブルーを基調とした装飾で、幻想的な雰囲気に包まれます。心温まるクリスマスのひとときを、大切な方とともに過ごしてください。

【クリスマツツリー2025 概要】】

期間：12月25日(木)までライトアップ継続

■未来を担う子どもたちへ笑顔を届けるチャリティー

当ホテルは、公式PRアンバサダーのアレックス・ラミレス氏が運営する一般社団法人VAMOS TOGETHERと共に、クリスマスチャリティーオークション2025 “HOPE FOR SMILE”を開催しています。横浜を拠点とするプロスポーツチームや地域企業の協力のもと、選手直筆サイン入りグッズやホテル宿泊券など約90点のアイテムが出展予定です。収益金は、障がいを持つ子どもたちの活動支援を行うVAMOS TOGETHER、および横浜市社会福祉協議会を通じ、児童養護施設を退所する子どもたちの自立支援事業に寄付されます。



【チャリティーオークション2025 “HOPE FOR SMILE”概要】

■開催期間：～2025年12月25日（木）17:00

■オークション内容

専用参加申込QRコード／URLを入手し、WEBから入札形式で行うサイレントチャリティーオークション。

2025年12月25日（木）17:00まで入札受付。2026年1月8日（木）より落札者本人へ連絡を以て発表。

収益金は、社会福祉法人横浜市社会福祉協議会と一般社団法人VAMOS TOGETHERへ寄付。

■オークション参加URL：<https://bit.ly/3JUorPy>



■クリスマスギフトオーナメント

2025年から開業30周年までの3年間、シンボルツリーのカラーを施した「クリスマスギフトオーナメント」を、クリスマス期間中に指定商品をご購入されたお客様へプレゼントいたします。「希望のツリー」に込められた想いをお手元でも感じていただける開催イヤーとその年の開業記念イヤーが刻印された特別なオーナメントです。

※このオーナメントは、適切に管理された森林資源から作られた

* FSC認証紙を使用しています。環境にやさしく、SDGsにもつながるサステナブルな素材です。

* (FSC紙とは、**森林管理協議会 (FSC) **が定めた基準に従い、適切に管理された森林から生産された木材を使用した紙。



※記載料金には、消費税とサービス料が含まれます。

※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)