



SHERATON

Yokohama Bay Hotel & Towers

2026年1月8日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

迎春のごちそうとして楽しむ

アツアツの香港式土鍋ご飯「煲仔飯（ポウチャイファン）」

贅沢海鮮と牡蠣、2種の土鍋ご飯と料理長こだわりの特別コースも登場

1月8日（木）より 中国料理「彩龍」にてスタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、中国料理「彩龍」（3F）にて、香港式土鍋ご飯「煲仔飯（ポウチャイファン）」を、1月8日（木）から3月31日（土）まで販売いたします。

香港で培われた技法と味わいを大切にした、香港スタイルの広東料理を楽しめる中国料理「彩龍」。料理長 南暢が厳選した冬の海鮮や旬の食材を、アツアツの土鍋や陶板でご用意いたします。「煲仔飯（ポウチャイファン）」は、香ばしいおこげ、ふっくらと炊き上げたご飯、そして具材から溢れる豊かな味わいが調和した、お米を楽しむ文化が根付いた香港発祥の広東風土鍋ご飯です。土鍋でじっくり仕上げることで、寒い季節にふさわしい温もりと、旨味が凝縮された美味しさをご堪能いただけます。「海鮮饗宴 冬の土鍋コース」では、海のコラーゲンと白湯スープを丁寧に陶板で煮込み、濃厚なダシとまろやかな風味が際立つ一皿や、コクと柔らかな食感が魅力の山口県産黒鮑の蒸し焼き、葱と生姜の香りが立ち上るタラバ蟹の土鍋炒めなど、冬ならではの逸品が揃います。コースの最後には、鮑、蟹爪、海老、イカ、ホタテ、鮮魚など、選び抜かれた海鮮をふんだんに盛り込み、「彩龍」自家製 XO 醬で香り高く仕上げた「海鮮尽くし XO 醬土鍋ご飯」をお召し上がりいただけます。アラカルトには、「海鮮尽くし XO 醬土鍋ご飯」に加え、じっくり焼き目を付けた牡蠣に濃厚なオイスタークリーミースauceを絡めた「牡蠣の土鍋ご飯」もご用意。熱々の土鍋で仕上げることで、素材が持つ美味しさとおこげの香ばしさをお楽しみいただけます。

料理長 南が素材選びから調理法まで一切妥協せず、心を込めて仕上げた冬季限定メニュー「煲仔飯（ポウチャイファン）」。寒い冬にこそ味わいたい、心も体も温まる贅沢な海鮮の饗宴を、ぜひご堪能ください。



「海鮮尽くし XO 醬土鍋ご飯」と「牡蠣の土鍋ご飯」

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

【香港式土鍋ご飯「煲仔飯（ポウチャイファン）」概要】

- 場所：中国料理「彩龍」（3F）
- 期間：2026年1月8日（木）～3月31日（火）
- 時間：
 - ランチ 月～金 11:30～15:30（最終入店 14:30）
 - 土日祝 11:30～16:00（最終入店 15:00）
 - ディナー 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：

＜海鮮饗宴 冬の土鍋コース 18,000円＞ ※1月13日（火）～



中国料理「彩龍」（3F）



滋味豊かな「冬の土鍋コース」

- ・広東風焼き物と季節の海鮮前菜の盛り合わせ
- ・海のコラーゲンの上湯スープ 陶板煮込み
- ・山口県産黒鮑の香味蒸し焼き 土鍋仕立て
- ・タラバ蟹と葱生姜の土鍋炒め
- ・契約農家「中台菜園」より
こだわりの国産中国野菜と黒毛和牛の強火炒め
- ・海鮮尽くし XO 醬土鍋ご飯
- ・香港スイーツ盛り合わせ



海のコラーゲンの上湯スープ 陶板煮込み／山口県産黒鮑の香味蒸し焼き 土鍋仕立て／タラバ蟹と葱生姜の土鍋炒め

＜海鮮尽くし XO 醬土鍋ご飯 3,800円＞



＜牡蠣の土鍋ご飯 3,800円＞





【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・荃灣（ツエンワン）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。

備考：

※記載料金には、サービス料、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ことがございます。

※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/sairyu/>

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)、Instagram(@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 は会員の皆さん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、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タ) 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・エキ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やほか、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-ja> 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。