

2026 年 1 月 22 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
鉄板割烹「山吹」徳留料理長 就任 1 周年記念  
冬の高級食材が一堂に集う、円熟の鉄板割烹  
フォアグラ、虎河豚、鮑、山口<燦>和牛を愉しむ  
「至極の鉄板割烹～雅（みやび）の饗宴～」  
1 月 22 日（木）より 日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹」にて提供開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹」（8F）にて、料理長 徳留 雅の就任 1 周年を記念した特別コース「～雅（みやび）の饗宴～」を、2026 年 1 月 22 日（木）より期間限定で提供いたします。

熟練の鉄板技術で素材の持ち味を最大限に引き出し、華麗なパフォーマンスで食を楽しませる料理長 徳留。就任 1 周年記念コースでは、日頃のご愛顧に感謝の想いを込めたお料理をご用意しております。焼き物の一つとして提供される「フォアグラと丸大根のステーキ」は、濃厚なフォアグラの味わいと、じっくり炊き上げた丸大根の柔らかな甘みが絶妙に調和し、鉄板の香ばしい香りが食欲をそそります。魚料理では、「山口県産鮑の鉄板焼き」が登場。鮑は鉄板で丁寧に焼き上げることで、身はしっかりと弾力を残しつつ、肝の旨味が添えられ、贅沢な美味を楽しめます。肉料理としてご用意する「山口<燦>和牛フィレの鉄板焼き」は、柔らかくジューシーな山口県が誇る「やまぐち和牛燦（きらめき）」の旨味を塩や山葵などで引き立て、香ばしいガーリックチップがアクセントを加える至福の一品。さらに、旬の高級食材として「虎河豚の炭香焼き」や、彩り豊かなハナッコーリーやホワイトアスパラ、葉玉葱、椎茸などの季節の焼き野菜もご提供。特別コースには、日本料理「木の花」の料理長 宮山が手掛ける四季を感じる美しい前菜も含まれ、鉄板割烹ならではのライブ感と和食の繊細さが融合した、「山吹」でしか味わえない体験をご提供いたします。料理に合わせて、選び抜かれた 100 種類を超える美酒もご用意し、“大人の隠れ家”「山吹」での食との出会いを一層盛り立てます。

料理長 徳留の名前の一字“雅”を冠したコースには、「優雅で洗練された美意識」を常に心に料理を仕立てる徳留の思いが最大限に詰まった料理の数々を、ぜひ心行くまでご堪能ください。



徳留料理長 就任 1 周年記念 「至極の鉄板割烹～雅（みやび）の饗宴～」

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

**【徳留料理長 就任1周年記念  
「至極の鉄板割烹～雅（みやび）の饗宴～」概要】**

- 場所：日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹」（8F）
- 期間：1月22日（木）～2月18日（水）
- 時間：ご昼食 11:30～16:00  
ご夕食 17:30～22:00（日祝 ～21:30）
- 料金：28,000 円 ウェルカムシャンパン付き

■献立：

**【前 菜】**

つぶ貝とつるのこ豆美味煮 梅人参  
信田巻き 狐面 一味 畑菜芥子醤油浸し  
のれぞれ割りポン酢 赤卸し 葱  
鰯梅煮 柊そえて  
胡麻豆腐とうば衣揚げ 落の臺 桜味噌

**【焼き物】**

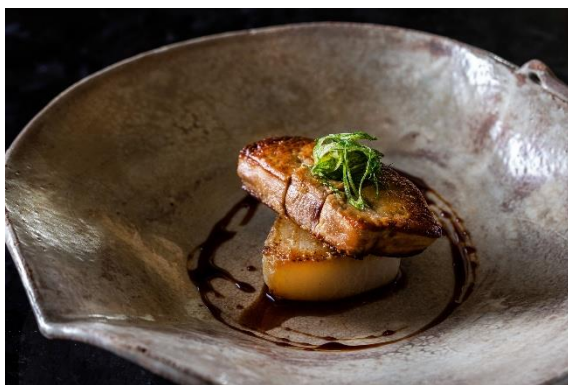
フォアグラと丸大根のステーキ 甘だれ 黒七味  
虎河豚炭香焼き



鉄板割烹「山吹」（8F）



日本料理「木の花」宮山料理長が手掛ける前菜



フォアグラと丸大根のステーキ



虎河豚炭香焼き

**【魚料理】**

山口県産鮑の鉄板焼 肝粥 酢橘

**【季節の焼き野菜】**

ハナッコーリー ホワイトアスパラ 葉玉葱 椎茸

**【肉料理】**

山口＜燦＞和牛フィレ  
塩 山葵 ちり酢 玉葱 ガーリックチップ



山口県産鮑の鉄板焼



山口《燦》和牛フィレ



【食 事】

お好みにてお選びください

- 一、出汁巻きオムライス
  - 一、ガーリックライス
  - 一、梅味焼き飯
- 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



出汁巻きオムライス



100 種類を超える美酒を揃えるセラー



選び抜かれた国内外の銘酒

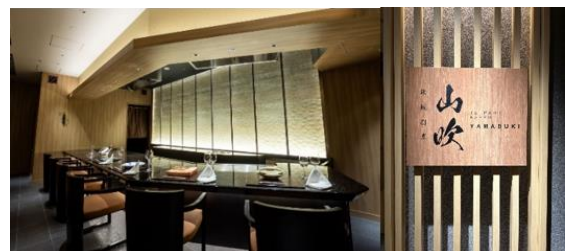


【日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹（やまぶき）」  
料理長 徳留 雅（とくだめ まさし）プロフィール】

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、全体的にお客様に心に残る忘れられない時間を提供していく。

【日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹（やまぶき）」(8F)】

鉄板割烹「山吹」は日本料理「木の花」内にある、6 席だけの鉄板焼カウンターを備えた“大人の隠れ家”的な空間です。料理長が厳選した多彩な旬の食材からお好きなものをお客様自身にお選びいただき、会話を交えながら鉄板や炭火など、お好みの方法で調理いたします。伝統にこだわり、丁寧に作り上げる「木の花」の会席料理や 100 種類を超える品揃えが自慢の最高級の日本酒や焼酎、ワインとの調和をご堪能ください。



潇洒な“隠れ家” 鉄板割烹「山吹」

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/konohana/>

## **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・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](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。