

## press release

2026 年 1 月 30 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**  
**夜景フレンチとショコラが彩るバレンタインフェア**  
**フレンチ「ベイ・ビュー」で二人の時間を楽しむ**  
**苺シャンパンカクテルとショコラパフェ付き限定ディナーコース**  
**ペストリーショップ「ドーレ」では、贈り物にもぴったりのマカロンやパンも展開**  
**期間限定メニューを 2 月 1 日（日）より販売**

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レストラン「ベイ・ビュー」にて、2026 年 2 月 1 日（日）より、横浜の煌めく夜景とともに楽しむバレンタインデー限定の特別コースをご提供いたします。

フレンチシェフ高木が大切なお二人のために創り上げるバレンタインメニューは、華やぎと繊細美が見事に調和する一皿一皿が、特別な一日を彩るコースです。あまおうとモエ・エ・シャンドンを合わせたシャンパンカクテル「フレッシュレオナルド」でスタート、甘海老とキャビアのアミューズ、帆立とサーモンの前菜、フォアグラにトリュフの香りを重ねた温前菜など、季節感と食材の魅力を丁寧に引き出した一皿が続きます。魚料理には、旨味を凝縮したオマール海老のビスクをカプチーノ仕立てで提供、メインディッシュには、国産牛サーロインをカカオ香りが漂う赤ワインソースで仕上げた、バレンタインにふさわしい上品な一皿をご用意。デザートには、ショコラの魅力を存分に味わえる「パフェ オ ショコラ」で、特別な夜の締めくくりを演出します。さらに、世界的に希少価値の高いベネズエラ産“チュアオカカオ”を使用したホテルオリジナルボンボンショコラ「La Legenda（ラ レジェンダ）」を、本コース限定ギフトとしてプレゼントいたします。

また、ペストリーショップ「ドーレ」では、チョコレートをつんだんに使ったブレッドやマカロン、チョコレートケーキなどの季節限定アイテムを取り揃えております。大切な方への贈り物から、自分へのご褒美まで、幅広いシーンでご利用いただけます。



バレンタインの夜を彩るフレンチ「ベイ・ビュー」の特別コース

**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

## 【Valentine's Special Course ～二人で奏でるバレンタイン～概要】

- 場所：フレンチ「ベイ・ビュー」(28F)
- 期間：2026年2月1日(日)～2月28日(土)
- 時間：ランチ 11:30～16:30(最終入店 14:30)  
ディナー 月～金 17:30～22:30(最終入店 20:30)  
土 17:00～22:30(最終入店 20:30)  
日祝 17:00～22:00(最終入店 20:00)

### ■料金：18,500 円

- ・乾杯シャンパンカクテル付き
- ・フォトフレーム付き記念写真
- ・ホテルオリジナルボンボンショコラ  
チュアオ チョコレートボックス「La Legenda (ラ レジェンダ)」含む



横浜の夜景を一望できるフレンチ「ベイ・ビュー」

### ■メニュー：



“あまおう”とモエ・エ・シャンドンのカクテル



Valentine's Special Course  
～二人で奏でるバレンタイン～

## 『Valentine's Special Course』

### ～二人で奏でるバレンタイン～

フレッシュレオナルド  
“あまおう”とモエ・エ・シャンドンの出会い

\*

ひとくちのお愉しみ 甘海老のタルタル キャビア

\*

帆立とノルウェー産サーモンのコンフィ 金柑のソース  
ブロッコリーと彩り野菜を菜園に見立てて

\*

フォアグラのロワイヤル トリュフのクリームソース

\*

オマール海老のビスク カフィアライム香るカプチーノ

\*

薔薇のグラニテ

\*

国産牛サーロインのグリル カカオ風味の赤ワインソース  
ビーツのピューレと季節の野菜

\*

パフェ オ ショコラ 紅茶のクリームとカカオニブのチュイル

\*

ショコラベリーティー

\*

パン各種



### 【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 年オールディブッフェ「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。



## 【ペストリーショップ「ドーレ」チョコレートアイテム 概要】

- 場所：ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)
- 時間：月～土 10:00～19:00 日祝 10:00～18:00
- 期間：2月1日(日)～3月31日(火)



多彩な商品を取り揃えるペストリーショップ「ドーレ」



### 『マカロン チュアオショコラ』

- 料金：5個入り ¥1,600(税込) 10個入り ¥3,000(税込)
- 内容：横浜ベイシェラトンホテルがシグニチャー食材として扱う、“伝説のカカオ”と称される希少なカカオ豆「チュアオ」を贅沢に使用した、新ペストリーシェフ 佐藤のスペシャルティ、マカロン。香り豊かなチョコレートガナッシュと、しっとりとしたマカロン生地が溶け合い、チュアオ特有の深いコクとほのかな酸味をお楽しみいただける一品です。



### 【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。スペシャルティは、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就任。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。



### 【伝説のカカオ“チュアオ”】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテルのシグニチャー食材のひとつとして、“伝説のカカオ”と称される希少なカカオ豆「チュアオ」を大切に扱っています。「チュアオ」は、ベネズエラ北部、山と海に囲まれたチュアオ村のみで生産される世界的にも希少価値の高いカカオ豆。フルーティーな香りと爽やかな酸味、そして上品で奥行きのある甘さを併せ持ち、最高品質のカカオとして世界中のショコラティエやパティシエから高い評価を受けています。この「チュアオ」は、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの公式PRアンバサダーであり、ベネズエラ出身のアレックス・ラミレス氏も推奨する食材でもあります。希少価値の高い食材や旬のフルーツとの特別な出会い、当ホテルの食のコンセプトを大切にしながら、オリジナル商品の魅力を発信してまいります。



### 『バゲットショコラフリュイ』

■料金：490 円

■内容：フランスパン生地にココアパウダー、チョコチップ、オレンジピールを贅沢に練り込み、香ばしく焼き上げました。甘さと酸味のバランスが楽しめる風味豊かな仕上がり。外はパリッと、中はしっとり、チョコレートとフルーツの香りが広がる、贅沢な味わいのバゲットです。



### 『ブレッドキャラメルショコラ』

■料金：440 円

■内容：ミルクチョコレートのガナッシュとキャラメルナッツを包み込み、コクのある甘さと香ばしい食感を楽しめる一品に仕上げました。アクセントとして白ワインに漬けたクランベリーの爽やかな酸味を加えることで、濃厚さの中にも軽やかな余韻を感じられる、バレンタインシーズン限定のパンです。



### 『ショコラーデン クーヘン』

■料金：1,100 円

■内容：ベーカリーシェフ森広が手掛ける「ショコラーデンクーヘン」は、世界のトップパティシエたちに愛されるヴァローナ社の高品質なチョコレートを贅沢に使用しています。濃厚なチョコレートの風味としっとりとした食感を楽しめる、バレンタインやホワイトデーにぴったりの期間限定商品です。 ※3月14日（土）まで



### 【ベーカリーシェフ 森広 竜司（もりひろ りゅうじ）】

1998 年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業を機に入社。今日に至るまで数々の人気商品を生み出し、全国に「ドーレ」の名を広める。2020 年 9 月「食ベログ パン EAST 百名店 2020」において、ユーザーから高い評価を集めたパン店上位 100 店に選出される。連続して 2022 年度も「食ベログ パン EAST 百名店 2022」を受賞。ホテルの開業以来、長年にわたりパン作りに真摯に向き合い、素材や製法にこだわった商品づくりを通じて地域の商工業振興に貢献してきた功績が認められ、2026 年 1 月、歴史ある「神奈川優良産業人」に選出、表彰される。

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。

（ペストリーショップ「ドーレ」の商品は消費税のみ含まれます。）

※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/>

### 【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)

フレンチ「ベイ・ビュー」 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/french-bayview/>

ペストリーショップ「ドーレ」 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/dorer/>

## 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。

### **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