



春風に包まれて、大切な人と過ごす特別なひととき
横浜ベイシェラトンで楽しむ
苺の食べ納めから、お祝い・歓送迎会の乾杯まで
 ～“春の節目”を彩るホテルダイニング&ステイ～



横浜ベイシェラトンホテル&タワーズでは、春の訪れに合わせ、館内各レストランおよび宿泊プランにて、季節限定メニューやお祝いプランを展開いたします。昼はストロベリーアフタヌーンティーやパフェなど“いちごの最終章”を楽しむご褒美時間、夜はナイトスイーツbuffetやハイティーなど、大人のための華やかな春のひとときをご用意。さらに、卒業・入学・異動など人生の節目を祝うお祝いプランや、歓送迎会に最適な個室プランなど、多彩なシーンに寄り添うダイニングを取り揃えました。また、バルーン装飾やケーキで特別な一日を演出するセレブレーションステイもご提案。横浜の春景色とともに、大切な人と過ごす心あたたまるひとときをお届けいたします。

苺の“最終章”を楽しむ、春のご褒美時間～時間帯で選ぶ、ストロベリースイーツの食べ納め～

■心ときめく春のご褒美、優雅なティータイム「アフタヌーンティーセット～ストロベリー～」

優雅なひとときの代名詞「アフタヌーンティーセット」。この期間のテーマ～ストロベリー～を、ご好評につき5月31日（日）まで延長してご提供いたします。格調高いティースタンドには、旬の苺を贅沢に使用した華やかなスイーツと、ホテルメイドの精巧なセイボリーが美しく並びます。ドイツの老舗「ロンネフェルト」の香り高い紅茶とともに、春のやわらかな陽ざしを感じながら、ゆったりとした午後の時間をお楽しみいただけます。日常を離れ、自分へのご褒美にふさわしい贅沢なティータイムをお届けいたします。



【アフタヌーンティーセット～ストロベリー～ 概要】

- 場所：ラウンジ「シーウインド」（2F）
- 期間：～2026年5月31日（日） ■時間：12:00～毎日ご提供
- 料金：お1人様 6,500円

■新パストリーシェフ 佐藤が贈る珠玉の「あまおうパフェ」



苺の王様「あまおう」を贅沢に使用し、アートのように繊細に仕立てたパフェ。ローズ香るホワイトチョコレートクリームや軽やかなビスキュイが美しく層を成し、ひと口ごとに異なる食感と味わいのハーモニーを楽しめます。トップには大粒の「あまおう」とラズベリーマカロンをあしらひ、頑張った自分へのご褒美や大切な方との特別な時間を華やかに彩ります。春の“食べ納め”にふさわしい一品です。

【ラウンジ「シーウインド」あまおうパフェ 概要】

- 場所：ラウンジ「シーウインド」（2F） ■期間：～2026年3月31日（火）
- 時間：月～金曜日 10:00～21:00 (LO 20:30)
土曜日 9:00～21:00 (LO 20:30) 日曜日・祝日 9:00～20:00 (LO 19:30)
- 料金：単品：4,000円／ドリンクセット：5,000円

■至福の“大人の苺時間”を心ゆくまで「Sweets Parade～ストロベリー～」

新ペストリーシェフ佐藤が手掛ける、旬の苺を主役にした多彩なストロベリースイーツが並ぶ人気のナイトスイーツブッフェは、ご好評につき5月28日（木）まで期間延長いたします。延長期間となる5月からは、お一人様一皿限定のスペシャルアセットデザートが「ヴァシラン フレーズ」へと一新。サクサクの苺メレンゲにバニラアイス、爽やかなヨーグルトクリームと濃厚な苺ソースを合わせたデザートです。ライトミールやワインなども充実した、夜だけの特別な“苺時間”をお楽しみください。



【ナイトスイーツブッフェ～Sweets Parade～ストロベリー～ 概要】

- 場所：ラウンジ「シーウインド」（2F）
- 期間：～2026年5月28日（木）※毎週水曜・木曜開催
※4月29日（水・祝）5月6日（木・祝）を除く
- 時間：18:30～21:00（L.O.20:30）
- 料金：お1人様7,000円 子供（4歳～未就学児）3,500円
※スイーツはオーダーブッフェにてご提供いたします。



■横浜の眺望とともに堪能する、優雅なストロベリーアフタヌーンティーセット

甘酸っぱい旬の苺を贅沢に味わえる「ベイ・ビュー」のアフタヌーンティーセットも、5月31日（日）まで延長。「苺のショートケーキ」「苺のジュレ」など心躍るストロベリースイーツ5種に加え、土日祝日限定で「クレームダンジュ 温かいベリーソース」もご用意いたします。さらに、「苺とモッツアレラのカプレーゼ」や「ストロベリーサンドイッチ」、「パテ・ド・カンパーニュのミニバーガー」など、シェフ特製のセイボリーも充実。人気のフレッシュ苺に加え、ローストビーフもお楽しみいただけます。お飲み物はアムシュティエの紅茶をはじめ、スパークリングワインをブッフェスタイルでご用意いたします。



【ストロベリー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：～2026年5月31日（日）
- 時間：11:30～16:30（LO 14:30／2時間制）
- 料金：月～金曜日 7,500円
土～日曜日・祝日（クレームダンジュ付）8,500円



■春の宵を彩る スプリングイブニングハイティー

歓送迎会やお祝いの席を華やかに彩る春限定のハイティーが登場します。春らしい彩りや香りを放つ前菜から、軽やかで上品なメイン料理、季節のデザートまでを一堂に。フリーフローでご用意するドリンクには、シャンパン〈モエ・エ・シャンドン〉に加え、桜や苺をテーマにした春限定カクテルやモクテルも充実。煌めく夜景とピアノの生演奏に包まれながら、大切な方のご利用にも、お仕事終わりのご褒美時間にも。春の宵を、最上階のパノラマビューとともにご堪能ください。



【スプリングイブニングハイティー ～桜色と泡で彩る、春のひととき～ 概要】

- 場所：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」（28F）
- 期間：～2026年4月30日（木） ※日曜～金曜開催
- 時間：17:30～21:00（最終入店19:00）
※2時間制（ドリンク90分制）
- 料金：11,000円

■春の主演が集結「冬の北海道フェア～十勝・道央～」

ご家族三世代やご友人同士で、好きなものをお好きなだけ楽しむなら「コンパス」のbuffetがおすすめです。現在開催中の北海道フェアでは、ブランド肉の「米愛豚（まいらぶた）」や「本ずわい蟹」など、北の大地の恵みが勢揃い。お子様からシニアの方まで満足いただける多彩なラインナップは、気兼ねないお祝いの席を一層盛り上げます。



【冬の北海道フェア～十勝・道央～ 概要】

- 場所：オールデイダイニング「コンパス」 (2F)
- 期間：～2026年4月12日 (日)
- 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 6,200円/子供3,000円/シニア5,000円
ランチ<土日祝>ディナー<全日>
大人 9,300円/子供4,500円/シニア7,500円
※子供：4歳から小学生/シニア：62歳以上

■家族でゆったり祝う 日本料理「木の花」春のお祝いプラン

人生の大きな節目を迎える皆さまへ、春の旬を惜しみなく取り入れた心尽くしのお祝い会席。周囲を気にせず、ご家族や親しい方々と水入らずの時間をお過ごしいただける個室をご用意しており、プライベートな空間でゆったりと語りをお楽しみいただけます。お祝いの席に華を添える「器のお祝い風アレンジ」や、笑顔の瞬間を形に残す「記念写真のサービス」をはじめ、ホテルならではのきめ細やかな特典を多数ご用意しております。



【木の花「春のお祝いプラン」～春の旬尽くし、新たな門出を彩る～ 概要】

- 場所：日本料理「木の花」 (8F)
- 期間：～2026年4月22日 (水)
- 時間：昼食：月～金 11:30～16:00 土日祝 11:00～16:30
夕食：月～土 17:30～22:00 日祝 17:30～21:30
- 料金：春のお祝いプラン 昼会席 16,000円
春のお祝いプラン 夜会席 25,000円

■～春の薫りで門出を祝福～季節のおすすめランチコース「春風」

鉄板割烹「山吹」が活気づく季節、春。大切な方の新しい一歩を祝うお席にふさわしい特別メニューをご用意いたしました。3月18日（水）までは「桃の節句」にちなんだお献立を、そして3月19日（木）から4月22日（水）までは、桜の開花に合わせてお花見を体感できるような「春爛漫」のお献立をご提供。

また、目の前で焼き上げる季節の魚料理や黒毛和牛も、鉄板焼ならではの臨場感とともに楽しみいただけます。五感を刺激する心地よい音や立ち上る香りが、お祝いの席をより華やかに演出します。



【鉄板割烹山吹 季節のおすすめランチコース「春風」～春の薫りで門出を祝福～概要】

- 場所：日本料理「木の花」内 鉄板割烹「山吹」（8F）
- 期間：～2026年4月22日（水）
- 時間：月～金 11:30～16:00 土日祝 11:00～16:30
- 料金：13,000円

■～春の美食を五感で愛でる、贅の極み～寿司・和牛・天ぷら会席「匠」



職人の技が光る「寿司」、素材の旨みを閉じ込めた「天ぷら」、そしてジューシーな「和牛」を中心に、春の訪れを祝う豪華なラインナップでお届け。コースの始まりを彩るのは、稚鮎や穴子棒寿司など、目にも鮮やかな前菜。続くお椀には、桜海老のすり流しに桜鯛の酒蒸しを合わせた、春の香りとしほひ溢れる一品をご用意いたしました。メインには、香ばしく焼き上げる和牛肉の石焼きや、豌豆（えんどう）豆の餡が春らしい伊勢海老の煮物など、選りすぐりの山海の幸が並びます。

■天ぷらカウンター 春の賞味会 ～春の恵み「京筍」～

春の訪れを感じていただく季節限定イベント「春の賞味会」を開催いたします。旬の食材の中でも特に希少で香り高い“京都産筍”をはじめ、春ならではの山菜や魚介など、選び抜かれた季節の味覚をご用意。熟練の職人が目の前で丁寧に揚げる天ぷらは、揚げたてならではの軽やかな衣と豊かな香りが魅力です。出来立てをその瞬間に味わう贅沢も、賞味会ならではの醍醐味です。やわらかな春の息吹を感じる料理とともに、五感で楽しむ特別なひとときをお過ごしください。



【寿司・和牛・天ぷら会席「匠」概要】

- 場所：日本料理「木の花」（8F）
- 期間：2026年3月19日（木）～4月22日（水）
- 時間：ご夕食：月～土 17:30～22:00
日祝 17:30～21:30
- 料金：25,000円

【天ぷらカウンター 春の賞味会 春の恵み「京筍」概要】

- 場所：日本料理「木の花」天ぷらカウンター（8F）
- 期間：2026年4月16日（木）～4月19日（日）
- 時間：17:30～22:00 土日 17:30～21:00
- 料金：25,000円

■季節のモクテル「Spring Bouquet～春の息吹（いぶき）～」



春をグラスに閉じ込めた“飲む花束”をコンセプトにした、華やかなモクテル。ローズヒップの淡い桜色とグリーンアップルの爽やかな香りが春の息吹を運びます。卒業や入学など祝福の季節に、日本料理の美しい前菜とともに、華やかなノンアルコールドリンクで乾杯を。

【季節のモクテル「Spring Bouquet～春の息吹（いぶき）～」概要】

- 場所：日本料理「木の花」（8F）
- 期間：～2026年4月22日（水）
- 時間：ご昼食 月～金 11:30～16:00 / 土日祝 11:00～16:30
ご夕食 月～土 17:30～22:00 / 日祝 17:30～21:30
- 料金：1,600円

■ 極上の美食に酔いしれる、至福の夜「日曜日限定 ディナーオーダーバイキング」

中国料理「彩龍」で不動の人気を誇るメニューの数々を、心ゆくまでご堪能いただける「ディナーオーダーバイキング」を3月の日曜日限定で開催いたします。通常1羽18,000円でご提供している本格的な「北京ダック」をはじめ、「和牛サーロインの黒胡椒炒め」や定番の「海老のチリソース煮」など、彩龍が誇る約60品目のバラエティ豊かなメニューをお好きなだけお楽しみいただけます。さらに、ご注文いただいたお客様へのスペシャルサービスとして、「蟹肉と高級乾物魚のヒレ入リスープ」をお一人様につき一皿ご用意。前菜とともに、贅を尽くしたディナーの幕開けを演出いたします。

【日曜日限定 ディナーオーダーバイキング概要】

- 場所：中国料理「彩龍」 (3F)
- 開催日：2026年3月1日、15日、22日、29日 (計4日間) ※3月8日 (日) は除外日となります。
- 時間：日祝 17:30～21:00 (最終入店20:00)
- 料金：大人 13,000円 小学生 6,500円



■ ～本格広東料理で祝う、華やかな門出～ 歓送迎会個室プラン

ご家族や職場の仲間、そして大切な方々を送り出し、迎え入れる春。そんな特別なひとときに最適な、彩り豊かな個室プランをご用意いたしました。ご会食のスタートは、華やかなスパークリングワインでの乾杯から。お料理は、彩龍の料理長南が厳選した旬の食材を駆使し、熟練の技で仕立てる本格広東料理の数々を、ゆったりとしたコース形式でお楽しみいただけます。プライベートな個室空間だからこそ、周囲を気にせず思い出話に花を咲かせ、心ゆくまで絆を深めるひとときをお過ごしいただけます。洗練されたおもてなしと、心に響く美食の数々が、新たな門出をより一層輝かしいものにいたします。



【歓送迎会 個室プラン概要】

- 場所：中国料理「彩龍」 (3F)
- 開催日：～2026年5月31日 (日)
- 時間：ランチタイム：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)
ディナータイム：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

■鉄板焼き「さがみ」春の貝づくしコースと「日本名牛の旅 極上“常陸牛”フェア」

■鉄板焼き「美酒とともに楽しむ春の貝尽くしコース」

4～5月に旬を迎える貝を主役にした、まさに“貝尽くし”の特別コースをご用意いたしました。タイラ貝、マテ貝、サザエを使用した前菜にはじまり、貝の出汁の旨みを活かしたスープ仕立ての一品を。メインディッシュは、鉄板で仕上げる三陸産黒鮑を贅沢にお楽しみいただきます。さらに、鮑のような食感が特徴のアワビ茸を、濃厚な鮑の肝ソースとともに味わう一皿もご用意しました。お食事は、浅利で炊き上げたご飯を鉄板で香ばしく仕上げた深川めし風の焼き飯と、宍道湖産しじみの味噌汁。締めくくりには、貝殻をかたどった最中にアイスをお忍びさせたデザートをご提供いたします。繊細で奥深い貝の旨みは、日本酒や白ワインなどのお酒とも好相性。前菜から甘味まで、海の恵みを味わい尽くす“貝尽くし”のコースを、お好みのドリンクとともにご堪能ください。



■3月限定 茨城が誇る黒毛和牛「常陸牛」

3月の銘柄牛には、茨城県を代表する黒毛和牛ブランド“常陸牛”をご用意いたします。豊かな自然の中で丁寧に育てられた常陸牛は、上品な甘みときめ細やかな肉質、そしてほどけるような柔らかさが魅力。鉄板焼ならではの高温で一気に焼き上げることで、外は香ばしく、中はしっとりとした極上の口当たりになります。噛むほどに広がる旨みと、繊細な脂の余韻。茨城が誇る名牛の真価を、ぜひゆったりとご堪能ください。



【春の貝づくしコース 概要】

- 場所：鉄板焼「さがみ」 (28F)
- 期間：2026年4月1日 (水)～5月31日 (日)
- 時間：ランチタイム 11:30～16:00 (最終入店14:00)
ディナータイム 月～土 17:30～23:00 (最終入店21:00) 日祝 17:30～22:00 (最終入店20:00)
- 料金：35,000円

【日本名牛の旅 極上“常陸牛”フェア概要】

- 場所：鉄板焼「さがみ」 (28F)
- 期間：～2026年3月31日 (火)
- 時間：ランチタイム 11:30～16:00 (最終入店14:30)
ディナータイム 月～土 17:30～23:00 (最終入店21:00) 日祝 17:30～22:00 (最終入店20:00)
- 料金：日本名牛の旅 極上“常陸牛”フェア 30,300円 極上“常陸牛”ランチ 15,200円



レストランでの美食の余韻に浸りながら、プライベートな空間でさらに特別な思い出を作りませんか。大切な方のお誕生日や記念日、プロポーズなど、一生の記憶に残るひとときを演出する「セレブレーションステイ」をご用意いたしました。お部屋のドアを開けた瞬間に広がるのは、華やかなバルーンデコレーションの世界。ベッドサイドやベッド上を彩るバルーンは、ピンク、ゴールド、ブルーなどお好みのカラーをお選びいただけます。さらに、サプライズでお届けするホテル特製ホールケーキが、豪華なお祝いシーンをより一層盛り上げます。お部屋全体が祝福に包まれる贅沢なステイ。大切な方への想いを形にする、ホテルならではのアニバーサリーをぜひお楽しみください。

【セレブレーションステイ バルーンデコレーション&ケーキ概要】

ホテル宿泊予約直通：045-411-1133 (9:00～18:00) reservation@ybsh.jp
<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/stay/>

関東学院大学×ホテル×地域が共創する体験型イベント「子育て応援フェスティバル2026」3月29日（日）初開催



ハイハイレース



親子マッサージ体験



ポーランドの移動式あそび場



でんしゃであそぼう！横浜ベイシェラトン

宴会場（4～6階）を舞台に、一日限りの体験型イベント「子育て応援フェスティバル2026」を3月29日（日）に開催いたします。本イベントでは、プレママ・プレパパや子育て中のご家族、将来子どもを持ちたいと考える方々に向けて、出産や子育てに関する情報を体験しながら学べる多彩なコンテンツや企業出展ブースをご用意しております。「ハイハイレース」や好きな電車を走らせることができる「でんしゃであそぼう」、著名人による講演会やセミナー、ホテル総料理長による離乳食講座などを、ホテルならではの落ち着いた空間でお楽しみいただけます。本企画は関東学院大学経営学部の産学連携プロジェクトから生まれ、学生のアイデアをもとにホテル・大学・地域企業や団体が連携しながらイベントを開催いたします。ホテルの宴会場が“子育ての街”へと変わる特別な一日。学びと交流、そして家族の思い出づくりの場としても、ぜひお気軽にご参加ください。

【子育て応援フェスティバル2026 開催概要】

- 開催日：2026年3月29日（日）
- 時間：10:00～17:00
- 会場：横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ 宴会場（4・5・6階）
- 参加費：入場無料（※一部有料コンテンツあり）<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/196/>

※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。※2026年4月以降営業時間の変更があ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/>

<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）