

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
フォアグラやオマール海老、国産牛サーロイン、鮑などを盛り込んだ
新春を彩る横浜ベイシェラトンの特製おせち料理 2027
多彩な味わいの「オードブルおせち」や日本料理「木の花」特製おせちもご用意
2026 年 9 月 15 日（火）よりご予約受付開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2027 年新春を華やかに彩る特製おせち料理のご予約受付を 2026 年 9 月 15 日（火）より開始いたします。当ホテルが誇る和食・洋食・中国料理の技を結集した「和・洋・中 おせち」に加え、昨年初登場し好評をいただいた新春の美酒にも合う「オードブルおせち」と、日本料理「木の花」特製おせちもご用意。祝い肴やローストビーフ、フォアグラやオマール海老、鮑などの高級食材を贅沢に盛り込み、料理長の技と素材の持ち味が響き合う、華やかな 6 種類のラインナップに仕立てました。

ホテルならではの美食を一つの重箱に詰め合わせた「和・洋・中 おせち三段重」は、横浜ベイシェラトンを代表する特製おせちです。新年の席にふさわしい伝統的な祝い肴に加え、鮑やわらか煮、十勝ハーフ牛ローストビーフ、中国料理「彩龍」特製の皇帝海老のチリソースなど、ホテル自慢の逸品を贅沢に詰め合わせました。ご家族の人数やお集まりのシーンに合わせてお選びいただけるよう、二段重、一段重も取りそろえました。昨年初登場したホテルオリジナルの「オードブルおせち」は、限定 40 食で販売いたします。フォアグラのムースやオマール海老とトマトクリアジュレ、国産牛サーロインのローストビーフなどの厳選食材を使用した洋風オードブルは、シャンパンやワイン、日本酒とともに、新春のひとときをお楽しみいただける華やかな一折です。さらに日本料理「木の花」では、料理長 宮山 裕伴が伝統の技と素材の味わいを大切に仕立てた特製おせちをご用意。季節の趣を感じる本格的な日本料理をお届けいたします。

ご家族で囲む新春の食卓や、大切な方への贈り物に。横浜ベイシェラトンの特製おせちで、上質で心に残る新年をお過ごしください。



新年の食卓にふさわしい贅を尽くした、横浜ベイシェラトンの特製おせち

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 : www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheratonyokohama

【和・洋・中 おせち料理 3 種 概要】

- ご予約期間：2026 年 9 月 15 日（火）～2026 年 12 月 28 日（月）
- お渡し日時：2026 年 12 月 31 日（木）10:00～19:00
- お渡し場所：ペストリーショップ「ドーレ」（B1F）※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)
- ご予約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/288/>

<和・洋・中 おせち三段重 (4～5 人前)>

- 料金：49,680 円
- 重箱サイズ：縦 24.8 cm×横 24.8 cm×高さ 5.7 cm×3 段



和・洋・中おせち三段重 (4～5 人前)

- 【一の重】豚角彩り寄せ／搾菜／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子／黒ごまポテト／ぶり照り焼き／紅白源平なます／海老の旨煮／ベーコンチーズ／カナダホッキマスタート／たこ照焼／焼き帆立／中華わかめ／鮑やわらか煮／味付数の子／杏子煮／中華くらげ／赤にし貝と菜の花 昆布和え
- 【二の重】紅白蒲鉾／伊達巻／カシューナッツ飴炊き／きんとん／栗甘露煮／渋皮栗甘露煮／黒豆煮 金箔飾り／トリュフ＆レパン／魚卵のずんだ和え／オニオンマリネ／スモークサーモントラウト／味付いくら／田作り煮／あいなめ南蛮 パプリカピクルス添え／十勝ハーブ牛ローストビーフ サラダソース添え／生ハムとモッツァレラチーズ バジル添え／筍木の芽和え／スモークシュリンプ／ブロッコリーと豆のサラダ
- 【三の重】花餅もも／くるみ甘露煮／若鶏とほうれん草のテリーヌ／いか柚子ジュレ和え／イタリアンソーセージ／アンデスポークパストラミ／中国料理「彩龍」特製皇帝海老のチリソース／焼き湯葉煮／椎茸柚子煮／蟹とかぼちゃのテリーヌ／合鴨燻製／ふんわりえびしんじょう／にしん昆布巻

【早期予約限定特典】

- 2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 15 日（日）までにおせち三段重とクリスマスケーキをセットでご予約のお客様には、ホテルギフト券 6,000 円分をプレゼントいたします。
- 2026 年 9 月 15 日（火）～11 月 15 日（日）までにおせち三段重を単品でご予約のお客様には、ホテルギフト券 4,000 円分をプレゼントいたします。

<和・洋・中 おせち二段重 (3〜4 人前)>

■料金：37,800 円 ■重箱サイズ：縦 24.8 cm×横 24.8 cm×高さ 5.7 cm×2 段



和・洋・中おせち二段重 (3〜4 人前)

[一の重] 豚角彩り寄せ／搾菜／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子／カシューナッツ飴炊き／松前漬／鮑煮／海老の旨煮／合鴨燻製／筍木の芽和え／くるみ甘露煮／杏子煮／赤にし貝と菜の花昆布和え／いか短冊白焼／中華くらげ／ぶり照り焼き／紅白源平なます

[二の重] 紅白蒲鉾／伊達巻／田作り煮／きんとん／栗甘露煮／渋皮栗甘露煮／黒豆煮金箔飾り／魚卵のずんだ和え／あいなめ南蛮漬バプリカビクルス添え／オニオンマリネ／スモークサーモントラウト／味付いくら／生ハムとモッツァレラチーズバジル添え／十勝ハーブ牛ローストビーフ サラダソース添え／クランベリー入りのし鶏／中華わかめ／味付数の子／にしん昆布巻／焼湯葉煮／ふんわりえびしんじょう

<和・洋・中 おせち一段重 (2 人前)>

■料金：21,060 円 ■重箱サイズ：縦 24.8 cm×横 24.8 cm×高さ 5.7 cm×1 段



和・洋・中おせち一段重 (2 人前)

魚卵のずんだ和え／オニオンマリネ／スモークサーモントラウト／伊達巻／ふんわりえびしんじょう／中華わかめ／味付数の子／ごま団子／花餅もも／くるみ甘露煮／きんとん／栗甘露煮／黒豆煮の金箔飾り／松前漬／鮑煮／海老の旨煮／紅白蒲鉾／田作り煮／肉団子黒酢風味／合鴨燻製／杏子煮／中華くらげ／赤にし貝と菜の花昆布和え／十勝ハーブ牛ローストビーフサラダソース添え

【ホテルオリジナル オードブルおせち 概要】 限定 40 食

- ご予約期間：2026 年 9 月 15 日（火）～2026 年 12 月 28 日（月）
- お渡し日時：2026 年 12 月 31 日（木）10:00～19:00
- お渡し場所：ペストリーショップ「ドーレ」（B1F）
- ご予約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/288/>
- 料金：19,900 円 ■重箱サイズ：縦 19.7 cm×横 19.7 cm×高さ 7.4 cm×1 段

昨年ご好評をいただいた「オードブルおせち」を、今年は 40 食限定でご用意いたします。総料理長磯貝徹が厳選した海の幸、国産牛、フォアグラなどの上質な食材を使用し、新春にふさわしい華やかさと上品な味わいを一折に詰め合わせました。ワインや日本酒とも相性がよく、横浜ベイシェラトンならではの特別なオードブルおせちとして、新年の食卓を優雅に彩ります。



ワインや日本酒に合う彩り豊かなオードブル



国産牛サーロインのローストビーフやオマール海老も



ホテルオリジナル オードブルおせち（2 人前）

鴨肉・豚のパテ スパイシーマスタード添え／オマール海老とトマトクリアジュレ／
ハモンセラーノ & モッツァレラチーズ／自家製サーモンと野菜のマリネ／フォアグラのムース／
タラバガニとカリフラワーのブルーテ／博多地鶏のコンフィ 柚子胡椒風味／生春巻きスイートチリソース／
国産牛サーロインのローストビーフ 山葵ソース

【日本料理「木の花」特製おせち 概要】限定 40 食

- 料 金：二段重（4 人前）120,000 円 ※限定 10 食
一段重（2 人前） 70,000 円 ※限定 30 食
 - 重箱サイズ：縦 26 cm×横 26 cm×高さ 6 cm
 - ご予約期間：2026 年 9 月 15 日（火）～2026 年 12 月 20 日（日）
 - お渡し日時：2026 年 12 月 31 日（木）12:00～20:00
 - お渡し場所：日本料理「木の花」（8F）※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)
 - ご予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/288/>
- ※メニュー詳細につきましては、厳選食材を取り入れお作りするため店舗まで直接お問合せください。

料理長 宮山 裕伴が厳選した素材を、味わいの調和、彩り、盛り付けに至るまで細やかに心を配り、伝統の技と繊細な感性で一品一品丁寧に仕立てた日本料理「木の花」特製おせち。昨年ご好評をいただいた 4 人前を今年もご用意し、2 人前とあわせて、人数やシーンに合わせてお選びいただけます。新たな年の門出を祝う食卓に、至福の味わいをお届けします。



厳選素材を贅沢に使用した日本料理「木の花」特製おせち



【総料理長 磯貝 徹】

1998 年横浜ベイシェラトンホテルの開業を機に入社。国際的なイベントに係るセレモニーをはじめ、会議やご披露宴に至るまで数々の料理をプロデュースする経験を経て、2022 年に総料理長に就任。「人を笑顔にする」料理づくりをモットーに、美味しさへの探求を続ける。



【日本料理「木の花」料理長 宮山 裕伴】

2004 年に「木の花」にて料理人としてのキャリアをスタート。「木の花」一筋に日本料理を極め、2018 年には副料理長に、料理長の片腕を担いながらさらに腕を磨き、2023 年 9 月に料理長に就任。食材の質にとことんこだわり、期待を超えた日本料理をご提供し続け、きめ細かいおもてなしでお客様の記憶に刻まれるようなお店作りを大切にしていきたいと語る。

備考：

※掲載の写真はイメージです。※上記料金には税金(8%)が含まれます。

※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。

※予定数に達し次第、受付終了とさせていただきます。

※最新の情報は公式ホームページよりご確認ください。 <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/news/288/>

シェラトンホテル&リゾートについて

マリOTT・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TONは、マリOTT・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OTT 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 をご覧ください。

マリOTT・インターナショナルについて

マリOTT・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OTT 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OTT・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT 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OTT・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OTT 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OTT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-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。