

2026 年 9 月 25 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
シェフ渾身の魚介スープ「スープ・ド・ポワソン」を主役に迎えた
フレンチ「ベイ・ビュー」新料理長 鈴木 時生 就任記念コースが期間限定で登場
蝦夷鮑や前沢牛の厳選食材と地元食材とともに味わう
技術と感性が息づく至高のフレンチ
ホテル最上階のフレンチ「ベイ・ビュー」にて10月1日より提供開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、新料理長 鈴木時生の就任を記念した期間限定の特別コースを2026 年 10 月 1 日（木）よりフレンチ「ベイ・ビュー」にて提供いたします。本コースの主役は、鈴木シェフが最も得意とする魚介の旨みを凝縮した「スープ・ド・ポワソン」。フランス料理伝統の重厚感をベースに、蝦夷鮑や前沢牛フィレ肉など厳選食材を取り入れるほか、地元食材を活かした地産地消のこだわり、そして料理の一部をお客様自身で完成させる仕掛けなど、鈴木シェフの技術と感性を一度に味わっていただける渾身のコースに仕立てました。最上階 28 階から横浜の景色を望む特別な空間で、記念日や特別なお食事にふさわしい記憶に残る至高のダイニング体験をお届けいたします。

おすすめの「スペルト小麦と湘南しらすのリゾット パルメザンのガレットとスープ・ド・ポワソン」は、鈴木シェフがこだわり続けてきた魚介のスープを存分に味わえる一皿。豊かな風味のスペルト小麦の心地よい食感と湘南しらすの旨みに、香ばしいパルメザンのガレット、そして魚介の旨みを凝縮したスープ・ド・ポワソンを重ね、食感・香り・コクの変化をお楽しみいただけます。地元・湘南の食材とフランス料理の技法を掛け合わせた、鈴木シェフらしさを感じていただける自信作です。コースは、蝦夷鮑と昆布だしのジュレに肝のコンフィと酢橘の香りを合わせたアミューズに始まり、黄金サバのルエルと舞茸を合わせた秋らしい冷前菜、そして青森県産天然ヒラメのヴァプールにトリュフを添えた華やかな魚料理へと続きます。メインの肉料理は、きめ細かな肉質と上品な旨みを持つ前沢牛フィレ肉のグリユ。フランス産キノコのア・ラ・ポルドレーズを添え、秋の香りと牛肉の深い味わいを堪能いただけます。皿に添えたセミドライの巨峰をフォークで軽くほぐし、牛肉の旨みを凝縮したソースと合わせれば、果実の甘みと酸味が溶け込み、お客様だけの赤ワインソースがプレートの上で完成します。仕上げをお客様に委ねる、鈴木シェフの遊び心あふれる一皿です。締めくくりには、甘味・酸味・苦味・香りの4つの要素を一皿に表現したデザートをご用意。チュアオチョコレートのパルフェに、紅茶のクリーム、ラズベリーソース、カカオニブを合わせ、豊かな味わいと食感をお届けします。

新料理長就任という今だけの機会に、厳選食材と鈴木シェフの技術・感性を一度にお楽しみいただけます。「ベイ・ビュー」から広がる横浜の景色とともに、記憶に残る特別なひとときをお過ごしください。



鈴木シェフが自信を持ってお届けする「就任記念コース」



新料理長 鈴木 時生（すずき ときお）

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 : [X.com/yokohamsheraton](https://x.com/yokohamsheraton)

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

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

【鈴木 時生（すずき ときお）料理長就任記念コース 概要】

- 場 所： フレンチ「ベイ・ビュー」 （28F）
- 期 間： 2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）
- 時 間： ディナータイム 17:30～22:00 （最終入店 20:00）
- 料 金： 20,000 円

■メニュー：

【アミューズ】

蝦夷鮑と昆布だしのジュレ 肝のコンフィと酢橘の香り

【前菜】

黄金サバのルエル 舞茸のマリネと舞茸ラビゴットソース

【スープ】

スペルト小麦と湘南しらすのリゾット パルメザンのガレットとスープ・ド・ポワソン

【魚料理】

青森県産天然ヒラメのヴァプール ソース・ヴァンプランとトリュフサービス

【肉料理】

前沢牛フィレ肉のグリエ フランス産キノコのア・ラ・ボルドレーズ 赤ワインソース

【デザート】

チュアオチョコのパルフェ 紅茶のクリームとカカオニブ

コーヒー 小菓子／パン各種 あすなろバター



横浜の夜景が広がる
フレンチ「ベイ・ビュー」



蝦夷鮑と昆布だしのジュレ 肝のコンフィと酢橘の香り



黄金サバのルエル 舞茸のマリネと舞茸ラビゴットソース



鈴木シェフこだわりの一皿 スペルト小麦と湘南しらすのリゾット パルメザンのガレットとスープ・ド・ポワソン





青森県産天然ヒラメのヴァプール
ソース・ヴァンプランとトリュフサービス



前沢牛フィレ肉のグリエ
フランス産キノコのア・ラ・ボルドーズ 赤ワインソース



チュアオチョコのパルフェ 紅茶のクリームとカカオニブ



【フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 鈴木 時生（すずき ときお）】

2013 年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社。宴会調理部門で基礎を身につけた後、フレンチ「ベイ・ビュー」にて 11 年にわたりフランス料理の技術と経験を重ねる。横浜市内のフレンチレストランでの研修や、マリオットグループホテルの開業準備にも携わり、幅広い知識と技術を培った。2026 年 7 月、フレンチ「ベイ・ビュー」の料理長に就任。

素材本来の魅力を引き出すことを大切に、季節感を表現した料理を追求。フランス料理の伝統を尊重しながら、日本人ならではの感性と繊細な技術を活かし、新しい表現を加え、唯一無二の一皿を生み出していきたいと語る。

備考：※写真はイメージです。※上記料金には税金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/315/>

フレンチ【ベイ・ビュー】

横浜港の絶景と美食が、日常を置き去りにする――。

フレンチ「ベイ・ビュー」は、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ最上階（28 階）に位置する本格フレンチレストランです。大きな窓の向こうに広がる港やベイブリッジの眺望とともに、料理長が厳選した旬の食材を、繊細な技と洗練された演出で仕立てた一皿をお届けします。日中の青い空、夕暮れに染まるベイエリア、そしてピアノの生演奏と煌めく夜景。訪れる時間ごとに表情を変える美しい景色が、特別なひとときを演出します。記念日やプロポーズ、ビジネス会食など、人生の大切なシーンに寄り添い、記憶に残る時間を刻み続けます。



■場所：横浜ベイシェラトン ホテル & タワーズ 28 階

■時間：ランチ 11:30～16:30 デイナー 17:30～22:00

■詳細・予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/french-bayview/>

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 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 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 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。