SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

2026 年 11 月 26 日

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
最上階 28 階から望む横浜の夜景とともに味わう
新料理長 鈴木 時生が贈る雲丹・オマール・松阪牛のクリスマス限定フルコース
2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）フレンチ「ベイ・ビュー」にて提供
クリスマスアフタヌーンティーセット、クリスマスイブニングハイティーも展開

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズは、ホテル最上階 28 階のフレンチ「ベイ・ビュー」にて、2026 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）の期間限定でクリスマスフルコースディナーを提供します。横浜の夜景を望む空間で、雲丹、キャビア、カナダ産オマール、フォアグラ、北海道産キンキ、アワビ、松阪牛など、多彩な食材を贅沢に使用したメニューをお楽しみいただけます。

2026 年 7 月に就任した新料理長 鈴木 時生が、素材と向き合いながら一皿ずつ仕立てたクリスマスコースです。雲丹のクリームとトマトのジュレを合わせたアミューズで、海と大地の香りを重ねます。続くカナダ産オマールのミキュイは、加熱の一瞬を見極めてふくよかな食感に仕上げました。フォアグラのロッシーニスタイルの温前菜、北海道産キンキ・ホタテ・アワビのブイヤベースでは、魚介の旨みを丁寧に引き出し、シャンパンの泡で華やぎを添えます。メインの松阪牛フィレ肉のポワレは、フランス産キノコを合わせ、巨峰と赤ワインのジャムで奥行きを描きました。締めくくりは、苺とミルクショコラのブッシュドノエル。料理長がクリスマスのために積み重ねた思いを、一皿ごとにお届けします。大切な方とのクリスマスデートや、ご夫婦での食事、記念日にもおすすめです。「ベイ・ビュー」ならではのお料理とおもてなし、28 階から眼下に広がる横浜の夜景が、特別なひとときを演出します。

また、昼はクリスマススタイルのアフタヌーンティーセット、夜は夜景とピアノの生演奏のもとで楽しむクリスマス限定のイブニングハイティーをご用意しています。アフタヌーンティーで穏やかな昼のひとときを、ディナーやハイティーでは特別な夜を。時間帯によって表情を変えるホテル最上階からの景色とともにそれぞれのクリスマスの過ごし方をお選びいただけます。



新料理長　鈴木が腕を振るう聖夜の『Christmas Dinner』

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://x.com/yokohamsheraton　Instagram：www.instagram.com/sheratonyokohama/
Wedding Instagram：www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings LINE ID：sheratonyokohama

【クリスマスディナーコース Christmas Dinner 概要】


横浜の夜景を眺めながら優雅なクリスマスを

■期間：2026 年 12 月 19 日（土）～ 12 月 25 日（金）
■時間：12 月 19 日(土)20 日(日)24 日(木)25 日(金)
17:30~19:30/18:00~20:00/20:00~22:00/22:30
※全席 2 時間制
12 月 21 日(月)～23 日(水)
17:30～22:00(最終入店 20:00)

■料金：クリスマスディナー　35,000 円

■メニュー：
＜アミューズ＞
雲丹のクレーム　生雲丹とズワイガニ
＜オードブル＞
カナダ産オマールのミキュイ　キャビア添え
カリフラワーのムースとオマールコンソメのジュレ
＜スープ＞
フォアグラのロワイヤル　ロッシーニスタイルの温前菜
＜魚料理＞
北海道産キンキとホタテ、アワビのブイヤベース　シャンパンの泡
＜肉料理＞
松阪牛フィレ肉のポワレ　フランス産キノコのアラボルドレーズ
巨峰のセミドライと赤ワインのジャム
＜デザート＞
ミルクショコラと苺のブッシュドノエル　バニラアイスを添えて
＜コーヒーまたは紅茶＞
＜小菓子＞
＜あすなろバター　パン各種＞


雲丹のクレーム　生雲丹とズワイガニ


カナダ産オマールのミキュイ　キャビア添え
カリフラワーのムースと
オマールコンソメのジュレ


フォアグラロワイヤル
ロッシーニスタイルの温前菜


北海道産キンキとホタテ、アワビの
ブイヤベース　シャンパンの泡


松阪牛フィレ肉のポワレ
フランス産キノコのアラボルドレーズ巨峰
のセミドライと赤ワインのジャム



ミルクショコラと苺のブッシュドノエル
バニラアイスを添えて

【クリスマス アフタヌーンティーセット 概要】

苺やピスタチオ、チョコレートを使った、クリスマス限定のアフタヌーンティーセットです。上段は苺のショートケーキやマカロンショコラなど 5 種のスイーツ、中段はプレーンスコーンとシュトーレン、下段は鴨のスモークやローストビーフのカナッペなど彩り豊かなセイボリーをご用意しました。約 20 種類のティーブッフェと共にお楽しみください。さらに、牛肉の赤ワイン煮込みを一人一皿ご提供するほか、スパークリングワイン、赤白ワインのフリーフローもご用意。土・日・祝日は、クリスマスの森をイメージしたパフェ「フォレ・ド・ノエル」もお楽しみいただけます。



クリスマス限定のアフタヌーンティーセット

■期間：12 月 1 日(火)～12 月 18 日（金）
■料金：平日　7,200 円
　　土日　8,200 円 （チュアオチョコレートのパフェ ～フォレ・ド・ノエル～付き）
■時間：平日　11:30～/12:00～/14:00～
　　土日　11:30～/12:00～/14:00～/14:30～
　　※全席 2 時間制



ストロベリーをメインにした
5 種のスイーツ



シュトーレンとスコーン



鴨のスモークやクリスマスツリー
スタイルのサーモンコンフィなど



牛肉の赤ワイン煮込み ミニポット仕立て



チュアオチョコレートのパフェ
～フォレ・ド・ノエル～（土日祝限定）

【クリスマス イブニングハイティー ～ Christmas Sparkle ～ 概要】

夜は、横浜の煌めく夜景とピアノの生演奏のもとで楽しむ「クリスマス イブニングハイティー ～ Christmas Sparkle ～」をご用意しています。クリスマスツリーをイメージしたサーモンのコンフィや、パテ・ド・カンパーニュのミルフィサンドなど見た目も華やかな前菜に加え、フォアグラのミニバーガーや骨付きチキンのローストなど温製料理も取りそろえました。デザートには、雪景色を思わせる「ホワイトチョコレートのムース ～ネージュ・ド・ノエル～」を。シャンパン〈モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル〉やスパークリングワインのフリーフローもお選びいただけます。仕事終わりのご褒美や、クリスマスデート、大切な方との語らいに。横浜の夜景とともに、心華やぐひとときをお過ごしください。



煌めく横浜の夜景と
イブニングハイティーを堪能



クリスマスイブニングハイティー～ Christmas Sparkle ～

■期間：12 月 1 日(火)～12 月 23 日(水) 日曜～金曜
※12 月 20 日（日）12 月 24 日（木）12 月 25 日（金）を除く。
■料金：13,000 円　モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル　フリーフロー付き
10,800 円　スパークリングワイン　フリーフロー付き
※フリーフローには〈モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル〉またはスパークリングワインのフリーフローの他、生ビール、白・赤ワイン、ウイスキー、クリスマスカラーのカクテルもご用意。
■時間：17:30～21:00(最終入店 19:00)　※2 時間制 (ドリンク 90 分制)



クリスマスらしい各種アペタイザー



骨付きチキンのローストや
フォアグラのミニバーガー



クラムチャウダーのパイ包み焼きや
彩り冬野菜のバーニャカウダ



雪景色を思わせる
ホワイトチョコレートのムース



クリスマスをイメージしたカクテル



モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル



【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。

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　 ディナー 17:30～22:00
■詳細・予約：https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/french-bayview/

備考：
※記載の料金には、サービス料と税金が含まれます。
※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。
※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。https://ybsh.sotetsu-hotels.com/
※写真はイメージです。

【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/french-bayview/
https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/340/

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)、Instagram(@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・エキ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。