

press release

報道関係者各位

2021年11月22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

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
大切な人と過ごす とっておきのクリスマス
～Sheraton Christmas 2021～
贅沢ディナーコースからアフタヌーンティー、宿泊プランまで
12月より順次限定メニューが登場

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、大切な方と一緒に過ごす2021年のクリスマスを思い出深いものとしていただけますよう、旬の食材をふんだんに使用したクリスマスならではの贅沢なディナーや、目にも美しいクリスマス限定のアフタヌーンティー、プライベートな空間で優雅に過ごす宿泊プランなど、2021年のクリスマスシーンを彩る様々なメニューをご用意いたしました。また、ロビーに設置されたきらめくクリスマスツリーのテーマ～The Power of the Lights～である人々の希望を無数の光に込めて「クリスマスチャリティーオークション2021“HOPE FOR SMILE”」も開催。今年のクリスマスは心躍る素敵な時間を横浜ベイシェラトンでお過ごしください。



シェラトンクリスマス2021 クリスマスツリーのテーマは～The Power of Lights～

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 : sheraton yokohama

【クリスマス スペシャルメニュー 概要】

フレンチ「ベイ・ビュー」(28F)

最上階からの眺望と共に楽しみいただけるクリスマスのディナーコース、ランチコースをご用意いたしました。横浜港を臨む絶景と共に、高級食材を使用した洗練されたスペシャルメニューを大切な方と一緒に堪能ください。

★クリスマスディナー★

■日時：12月22日(水)～12月26日(日)

17:30～20:00(LO) 2時間制

■料金：

・クリスマスディナーA ¥23,000

(メインディッシュ：お魚、お肉よりお選びいただけます)

・クリスマスディナーB ¥28,000

(メインディッシュはお魚、お肉、どちらも楽しみいただけるフルコース)

■メニュー：

- ・ホンマグロのタルタルとキャビア・ド・オーベルジーヌ
シベリアチョウザメのキャビアと雲丹と共に
- ・タラバガニとノルウェーサーモンのショーフロワ仕立て
ビーツ風味 フランボワーズヴィネグレットと泡を添えて
- ・甘鯛のパピヨット
毛ガニとジロール茸のナージュ仕立て
- ・キンキとオマールエビのファルシとフリカッセ
クレーム・ド・オマールのカプチーノ風
- ・黒毛和牛フィレ肉とフランス産鴨のフォアグラのロッシェニ風
フランス産黒トリュフを添えて
- ・フォンダンショコラ
ソースキャラメルカネル バニラアイスクリーム
- ・小菓子とコーヒー
- ・自家製パン



クリスマスを彩る豪華ディナーコース



タラバガニとノルウェーサーモンの
ショーフロワ仕立て



黒毛和牛のフィレ肉とフランス産鴨の
フォアグラのロッシェニ風

★クリスマスエレガンスランチ★

■日時：12月22日(水)～12月26日(日)

11:30～14:30(LO) 2時間制

■料金：

・12月22日(水) 23日(木) クリスマスランチA ¥6,800

・12月24日(金) 25日(土) 26日(日) クリスマスランチB ¥7,300

■メニュー：

- ・魚介類のガトー仕立て
サフランムースリーヌとカリフラワーのエスプーマ
～クリスマスツリーをイメージして～
- ・キノコのロワイヤルとコンソメスープ
- ・天然平目とホタテ貝のポワレ
アワビとレモンのコンディメント添え
肝ソースとヴェルモット風味のブルブランソース
- ・牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ仕立て
または
国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ仕立て
(+3,150円 税込)
- ・フォンダンショコラ ソースキャラメルカネル
バニラアイスクリーム
- ・自家製パン
- ・コーヒーまたは紅茶



クリスマスらしい
華やかなランチコース

中国料理「彩龍」(3F)

高級食材を贅沢に使用したクリスマス限定コースです。料理長おすすめのメニューとともにクリスマスの楽しいひとときをお楽しみください。

- 日時：12月22日(水)～12月26日(日)
ランチ 11:30～15:00 (L.O)
ディナー 17:30～21:00 (L.O)
※26日(日)のみ～20:00 (L.O.)

- 料金：クリスマスコース ￥20,000
(ランチタイム、ディナータイムともに
ご利用いただけます)

■メニュー：

- ・彩龍特製焼き物入り前菜盛り合わせ
- ・蟹卵入り海のコラーゲンの姿煮
- ・窯焼き北京ダック ・カブと干しアワビのオイスターソース
- ・牛カルビのオープン焼き ・トリュフと彩り野菜のクリーム煮
- ・伊勢海老チャーハン ・クリスマスデザートプレート



贅を尽くした料理の数々をクリスマススタイルで

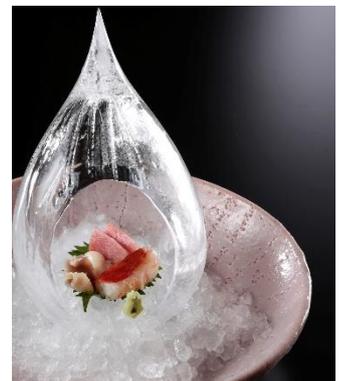
日本料理「木の花」(8F)

旬の食材を存分にお楽しみいただける会席コースをご用意いたしました。素材の吟味から盛り付けに至るまで、料理長のおもてなしと技が光るこの時期にふさわしい会席料理をお楽しみいただけます。

- 日時：12月22日(水)～12月26日(日)
ランチ 11:30(土日 12:00)～14:30(最終入店)
ディナー 17:30～22:00(20:00 最終入店)

- 料金：和のクリスマス 「聖夜の宴」 ￥17,600

- メニュー：前菜・お椀・造里・八寸・焼き物・煮物・食事・水菓子



匠の技が光る冬の会席料理

鉄板焼「さがみ」(28F)

ホテル最上階からの眺望とともに旬の豪華食材をふんだんに使用したクリスマスだけの限定メニューをお楽しみいただけます。メインの国産銘柄牛はお好みでお選びいただけます。

■日時：12月23日（木）～12月25日（土）
ディナー 17:00～22:00（最終入店 20:00）

■料金：クリスマスディナー
飛騨牛 ¥35,000 / 松阪牛 ¥40,000 / 神戸牛 ¥45,000

■メニュー：

- ・ 聖夜のお愉しみ
- ・ ホワイトアスパラガス・毛ガニ・アオリイカのアンサンブル
キャビアと金箔に彩野菜
- ・ 三重県産伊勢海老とタラバガニ コライユと濃厚海老のビスクソース
- ・ 山口県産鮪 イタリア・シチリア島産岩塩と日高昆布蒸し
肝とトリュフのシャンパンソース
- ・ 季節の焼き野菜
- ・ 飛騨牛 / 松阪牛 / 神戸牛フィレまたはサーロイン 100g
- ・ イクラ・ウニ御飯、伊勢海老の味噌汁、香の物
- ・ リンゴのタルトにキャラメルアイス イチゴとベリーにパウダースノー
- ・ 焼菓子・コーヒーまたは紅茶



シェフが目の前で焼き上げる和牛に舌鼓

オールデイブッフェ「コンパス」(2F)

ローストチキンや黒毛和牛、蝦夷鮑、オマール海老のプレート等、クリスマス盛り上げのお料理の数々をふんだんにご用意いたしました。クリスマスケーキのカットサービスやシュトレンもお楽しみいただけます。従来のブッフェスタイルで楽しみ溢れるメニューの数々をご堪能ください。

■日時：12月18日（土）～12月26日（日）
ランチ 11:30～15:30 120分制
ディナー 平日：17:30～21:30
土日祝：17:00～21:30 120分制
※24日、25日は～22:00

■料金：ランチ 平日 大人 ¥4,900 子供 ¥2,450
土日 大人 ¥9,680 子供 ¥4,840
ディナー 大人 ¥9,680 子供 ¥4,840

■メニュー：【X'mas 期間限定メニュー】

- ・ ローストチキン ローズマリーの香り（ランチ限定）
- ・ 黒毛和牛、蝦夷鮑、オマール海老のプレミアムコンボプレート（ディナーお1人様1皿限定）
- ・ スペイン産ハモンセラノのカットサービス（ディナー限定）
- ・ フォアグラの鉄板焼きバルサミコソース トリュフ風味のマッシュポテト添え（ディナー限定）
- ・ Xmas ショートケーキ カットサービス ・シュトレン



賑やかなクリスマスのひとときをブッフェスタイルで

※その他、コンパス自慢のローストビーフやこだわりのお寿司など、約70種類以上のメニューをご用意。

ラウンジ「シーウインド」(2F)

苺のショートケーキやクリスマスには欠かせないシュトレンなどをお楽しみいただけるクリスマス期間限定のアフタヌーンティーセット。お飲物はコーヒー、または190年以上の歴史を持つドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」よりお選びいただけます。12月24日(金)25日(土)の2日間はローストビーフ付きでご用意いたします。

■日時：12月25日(土)まで

■料金：クリスマスアフタヌーンティーセット ¥5,000
★12月24日(金)25日(土)限定
ローストビーフ付き ¥8,000

■メニュー：

【上段】

- ・苺のショートケーキ
- ・洋梨のヴェリーヌ
- ・マロンショコラ
- ・チーズケーキ
- ・クリスマスティーマカロン

【中段】

- ・スコーン(プレーン)
- ・シュトレン

【下段】

- ・栗とブルーチーズ、くるみのキッシュ
- ・スモークサーモンマリネのブルスケッタ
- ・生ハムとポテトサラダのブルスケッタ
- ・カプレーゼ



見た目もかわいいクリスマスのスイーツが盛りだくさん



12月24日(金)25日(土)限定 ローストビーフ付き

【シェラトンクリスマス2021 宿泊プラン 概要】

～フレンチ「ベイ・ビュー」ディナー&ステイ～

最上階のフレンチ「ベイ・ビュー」にて横浜の煌めく夜景を眺めながら旬の食材を使用したクリスマスならではの贅沢なディナーコースをお楽しみください。

■期間：2021年12月1日(水)～12月26日(日)

■夕食：フレンチ「ベイ・ビュー」(28F)にて
クリスマスディナーコース
グラスシャンパン付き

■朝食：オールデイブッフェ「コンパス」(2F)

■客室：ラグジュアリーフロア(20-23F)
クラブフロア(24-27F)

■料金：1泊夕食付きプラン 27,500円(税サ込)～
※1室2名様ご利用時の1名様料金です。



シェフが腕を振るうクリスマスだけのディナーコース

～クリスマス ルームサービスディナー&ステイ～

ルームサービスでお部屋にクリスマスディナーをシャンパンボトルと共にお届けします。
プライベートな空間で思い出に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。

■期間：2021年12月17日（金）～12月26日（日）

■夕食：ルームサービスにてクリスマスディナー
シャンパンハーフボトル付き

■朝食：オールデイブッフェ「コンパス」

■客室：レギュラーフロア(10-19F)
ラグジュアリーフロア(20-23F)
クラブフロア (24-27F)

■料金：1泊夕食朝食付きプラン 27,500円(税サ込)～
※1室2名様ご利用時の1名様料金です。



お部屋でゆっくりクリスマスの上質な時間を

備考：

※記載料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれます。

※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。※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 (10:00～18:00)

URL：<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/>

●宿泊予約直通：045-411-1134 (9:00-20:00) reservation@ybsj.jp

●クリスマスチャリティーオークション 2021“HOPE FOR SMILE”申込リンク

<https://review.repchecker.jp/guest#/surveys/3528/welcome>

【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。こちらも併せてご確認ください。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheratonhotel-and-towers/>

●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

●当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温、館内施設における消毒・清掃の徹底

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](https://www.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 各国・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](https://www.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。