

press release

報道関係者各位

2020年11月30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
聖なる夜を特別なディナーで最高の思い出に
輝く横浜の夜景が演出する、フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマスディナー
12月19日(土)～12月27日(日) 期間限定でご提供

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテル最上階のフレンチ「ベイ・ビュー」(28F)にて選りすぐりの食材を使用したクリスマススペシャルメニューを12月19日(土)～12月27日(日)の9日間ご提供いたします。

1年の中で最も美しく輝く横浜の夜景に包まれながら、料理長 西村がクリスマスのためだけにご用意する聖夜のディナーコースをご堪能いただけます。雲丹やタラバガニなどの高級食材を存分に使用した前菜をはじめ、国産黒鮑と肝風味のソースで仕上げたフランス産の上質なオマール・ブルーに舌鼓。メインには、フレンチ「ベイ・ビュー」のシグニチャーメニューをスペシャルコースに相応しい厳選食材で仕立てた「飛騨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」をお召し上がりいただきます。芳醇な味わいの国産和牛「飛騨牛」と相性の良いフランス産黒トリュフを組み合わせ、素材の味を最大限に生かした料理長渾身の一品です。クリスマスにぴったりな至極のディナーコースを心ゆくまでお楽しみください。

希望に満ち溢れる未来(あす)への願いを込め、今年1年を締めくくる良き日を、大切な方と共に、フレンチ「ベイ・ビュー」で思い出に残る特別なクリスマスをお過ごしください。



ひと皿ずつ思いを込め、シェフが腕を振るうクリスマススペシャルコース

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/yokohamsherat Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings LINE ID : [sheraton yokohama](https://www.instagram.com/sheraton yokohama)

【フレンチ「ベイ・ビュー」 クリスマスディナー概要】

- 期 間：2020年12月19日（土）～12月27日（日）
 - 時 間：17:30～22:30（日にちにより営業時間が異なります。）
 - 場 所：フレンチ「ベイ・ビュー」（28F）
 - 料 金：クリスマスディナーA 20,000円（メインのお魚・お肉はチョイス）
クリスマスディナーB 25,000円（お魚・お肉のダブルメイン）
クリスマスディナーB+乾杯用グラスシャンパン付き（ドンペリニヨン）28,000円
- ※12月23日（水）～12月27日（日）はディナーAの販売はございません。
※ダブルメインのフルコースがおすすめの「クリスマスエレガンスランチ」もご用意しております。

クリスマスディナー メニュー

- ・雲丹とカリフラワーのフォンダン
シベリアチョウザメのキャビアとコンソメジュレと共に
- ・キングサーモンとタラバガニのショーフロワ仕立て
サフランムースリーヌとトビッコ入りラヴィゴットソース
- ・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
- ・フランス産オマール・ブルーのフリカッセとポワレ
国産黒鮑と肝風味のソース ジュ・ド・オマールと白ワインソースの軽い泡で
- ・グラニテ
- ・飛騨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 フランス産黒トリュフを添えて
- ・パン・デピスとオレンジのクレームブリュレ スパイスのアイスクリーム はちみつのソース
- ・小菓子とコーヒー
- ・横市フロマージュ舎のバターと自家製パン



シグニチャーメニュー

飛騨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

フランス産オマール・ブルーのフリカッセとポワレ



雲丹とカリフラワーのフォンダンと

キングサーモンとタラバガニのショーフロワ仕立て

甘鯛のパピヨット

パン・デピスとオレンジのクレームブリュレ



クリスマスの小菓子



横浜市フロマージュ舎のバターと自家製パン



最上階からの横浜の夜景が美しいフレンチ「ベイ・ビュー」店内



フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 西村 和之

1998年 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社、フレンチ「ベイ・ビュー」勤務。2007年のフランスの一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・カッサーニュ」での研修を経て、2013年より「ベイ・ビュー」副調理長に就任。2015年より同料理長として活躍中。「食べることは生きること・美味しさは幸せを味わうこと」がモットーに美食を追求する。

【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/restaurants>

※クリスマス期間中の営業時間、ランチメニューの詳細についてはお問合せください。

※記載の料金には、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。

※写真はイメージです。

【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て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-sheraton-hotel-and-towers/>

●パブリックスペースでの取り組み

- ・各ホテル出入口、宴会場、化粧室等にアルコール消毒液を増設し、お客様が安心してご利用頂きやすい環境整備に努めております。
- ・ドアノブ、エレベーター内のボタンなど館内施設や設備備品の高頻度接触箇所につきましては、1時間毎にアルコール消毒液を使用し清掃しております。
- ・お客様の健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、全従業員はマスクを着用しております。
- ・お客様には各施設へご入場の際、検温を実施させていただき、37.5度以上の発熱が認められた場合ご入場をお断りする場合がございます。
- ・密閉空間を作らないため、施設内の換気量は神奈川県発令の規定を満たして稼働しております。

●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。

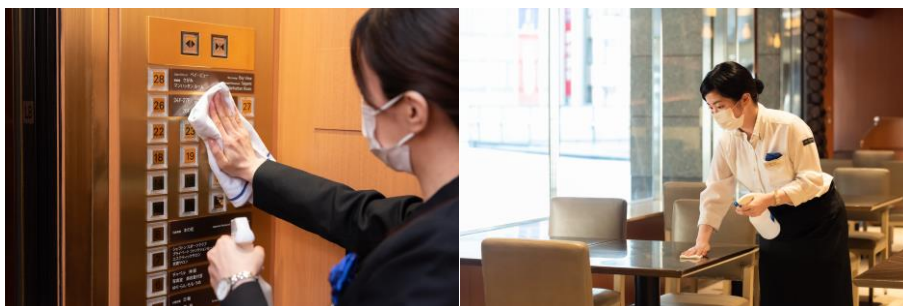
●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。

- 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に及ぶ国と地域に展開する450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 www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900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。また、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (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 [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019年2月始動の Marriott Bonvoy は、「マリオット リワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッド プリファード ゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約12万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される5つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、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。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料の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、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&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.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.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 [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。