

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

心ときめくホリデーシーズン到来！ホテルの豪華美食をご自宅で楽しむ

プレミアム テイクアウトボックス

フレンチ「ベイ・ビュー」/鉄板焼「さがみ」にて12月1日(水)より発売開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテルの最上階に位置する2つのスペシャリティレストランであるフレンチ「ベイ・ビュー」と鉄板焼「さがみ」から、今年のホリデーシーズンを華やかに彩る「プレミアム テイクアウトボックス」を12月1日(水)より期間限定にて発売いたします。

人気のフレンチ「ベイ・ビュー」からは、ホームパーティーにも最適な本格フランス料理のフルコースを贅沢にお楽しみいただける「クリスマス フレンチ BOX」をご用意いたしました。メニューには「自家製パテ・ド・カンパーニュとフォアグラテリーヌ」「マグロのタルタル 雲丹とキャビアを添えて」など豪華食材を使用した5種のアミューズにはじまり、オードブルには「タラバガニ・ホタテ・サーモンマリネのガトー仕立て」をご用意。魚料理は「カナダ産オマールエビのグラタンとポワレ&キンキのファルシ クレーム・ド・オマール」、さらにメインディッシュ「黒毛和牛フィレのステーキ オニオンコンフィ添え～季節の野菜のココット焼きとベイビューオリジナルトリュフソース～」は、フレンチシェフのこだわりが詰まった上品かつ風味豊かなソースと厳選食材とのリアージュを存分にお楽しみいただけます。また、付け合わせには「横市バターと自家製トリュフパン」をご用意するなど、レストランさながらのクオリティーにとことんこだわった自慢のコース仕立てです。

そして、鉄板焼「さがみ」からは、年末年始期間限定の「プレミアム オードブル BOX」をご用意し、人気の「山口県産黒鮑のやわらか煮」「キャビア」に加え、さがみこだわりのA5ランクの黒毛和牛のフィレ、サーロインを贅沢にも食べ比べができる豪華仕立ての逸品です。また、ドンペリニオン ヴィンテージやソムリエ厳選の赤白ハーフワインもセットにできる新メニューも登場し、ホリデーシーズンならでの、ひと際ゴージャスな食卓を演出するにふさわしい、贅を極めたオードブルボックスが誕生しました。

「ベイ・ビュー」「さがみ」のレストランシェフ達が厳選した食材を卓越した技とおもてなしの心で手掛けるプレミアムなテイクアウトボックスで、贅沢な気分が酔いしれながら、素敵なクリスマスのひとときをお過ごしください。



期間限定「クリスマス フレンチ BOX」で素敵なおうちクリスマスを

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

【横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ プレミアム テイクアウトボックス概要】

フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマス フレンチ BOX

■販売期間：2021年12月22日（水）～12月26日（日）

■予約期間：ご予約日の1週間前まで受付

■受渡方法：28F「ベイ・ビュー」「さがみ」店頭にて
(11:30～19:00)

■料 金：1名様 15,000円(税込み) / 2名様 30,000円(税込み)

■内 容：5品のフルコース仕立て

アミューズ5種：マグロのタルタル 雲丹とキャビアを添えて
自家製パテ・ド・カンパーニュとフォアグラテリーヌ
ペティトマトのファルシ ペティラタトウイユ
生ハムとカマンベールチーズ ピクルスとドライフルーツとノアレザン添え
白身魚のブリード
オードブル：タラバガニ・ホタテ・サーモンマリネのガトー仕立て
魚料理：カナダ産オマールエビのグラタンとポワレ&キンキのファルシ
クレーム・ド・オマール
肉料理：黒毛和牛フィレのステーキ オニオンコンフィ添え
～季節の野菜のココット焼きとベイビューオリジナルトリュフソース～
パン：北海道横市バターと自家製トリュフパン



シェフ厳選の豪華食材を使用した上質なフレンチコース仕立て(※写真は2名様用)



フレンチ「ベイ・ビュー」店内



レストランシェフ 西村 和之

1998年横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ入社、「Bay View」勤務。2007年、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」にて経験を積み、2013年より「Bay View」副調理長に就任。2015年より同レストラン料理長として腕を振る。「食べることは生きること・美味しさは幸せを味わうこと」をモットーに美食を追求する。

鉄板焼「さがみ」プレミアム オードブル BOX (2名様分)

■販売期間：2021年12月1日(水)～2022年1月5日(水)

■予約期間：ご予約日の3日前まで受付

■受渡方法：28F「ベイ・ビュー」「さがみ」店頭にて
(11:30～19:00)

■料 金：25,000円(税込み)

■内 容：山口県産 黒鮑の柔らか煮
キャビアとクラッカー
特選和牛フィレとサーロインステーキ食べ比べ(※各100グラム)
彩り野菜の盛り合わせ

■セット商品：プレミアム オードブル BOX with Wine Pairing 35,000円(税込み)
(※シャトーラグランジュ 375ml、プイフュイッセ 375ml 各1本)
プレミアム オードブル BOX with Dom Pérignon 45,000円(税込み)
(※ドンペリニオン ヴィンテージ 750ml 1本)



贅を尽くしたさがみ自慢のスペシャルティが詰まった「プレミアム オードブル BOX」



鉄板焼「さがみ」店内



レストランシェフ 平塚 孝

1990年ロイヤルパークホテルを皮切りに、様々なホテルの鉄板焼レストランにて研鑽を積む。2014年8月横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社、鉄板焼「さがみ」勤務。2015年4月より同レストラン料理長として活躍中。その食材を選ぶ確かな目と素材の良さを存分に引き出す料理の腕に、遠方から訪れるファンも後を絶たない。

【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)

URL(フレンチ「ベイ・ビュー」): <https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/french-bay-view>

URL(鉄板焼「さがみ」): <https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/teppanyaki-restaurant-sagami>

【備考】

※記載料金には、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。

【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-sheraton-hotel-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。

●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](https://www.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。