



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

press release

2022年11月21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

報道関係者各位

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
ホテル最上階にて、煌めく横浜の夜景とともに特別な聖夜を祝う
ホリデーシーズン限定の美食メニューをご用意
フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマスディナーコース
販売期間 12月23日(金)～12月25日(日)

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、クリスマス祝う豪華食材を使用した特別なディナーコースを12月23日(金)～12月25日(日)の期間限定にてご提供いたします。

横浜の夜景を眺めながら、思い出に残る素敵なクリスマスをお過ごしいただけますよう、フレンチ「ベイ・ビュー」のシェフ西村が厳選した高級食材をふんだんに使用し、洗練された技と心を込めて作り上げるクリスマスディナーコースをご用意いたします。コース一品目は素材の旨味を存分に活かしたアミューズ「ジャガイモのクリームとオマールコンソメのジュレ 牡丹エビ・雲丹・キャビア」。続くオードブルはクリスマスリースをイメージした華やかな盛り付けが美しい「魚介類のパナシェ カリフラワーのエスプーマ」。魚料理には食材を贅沢に組み合わせた「甘鯛とオマールエビのブイヤベース仕立て」を、そしてメインディッシュの肉料理はシェフ自慢の「黒毛和牛のフィレ肉のポワレ 赤ワインソース」をご堪能いただけます。さらに、こだわりのデザートには濃厚な味わいと甘みが特徴の熊本県産「利平栗」を使用した「利平栗の焼きカシスモンブラン 柚子風味」をご用意し、コースの最後まで美食づくしのメニューをご提供してまいります。食材選びから調理工程に至るまで、一つひとつ丁寧に仕立て上げたクリスマスだけの特別なディナーコースを心行くまでお楽しみください。

今年は6年ぶりにクリスマスイブが土曜日、クリスマス当日が日曜日に重なる休日のクリスマス。横浜の美しいナイトビューが眼下一面に広がるホテル最上階のレストランにて、ピアノの生演奏が流れる心地よい雰囲気の中、ご家族、ご友人、大切な方との心温まる至福のひとつときをお過ごしください。



聖夜を彩るフレンチ「ベイ・ビュー」のクリスマス限定ディナーコース

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/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheratonyokohama/

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

【フレンチ「ベイ・ビュー」クリスマスディナーコース概要】

- 期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）
- 時間：1部 / 17:30～ 2部 / 20:00～ ※全席2時間制
- 場所：フレンチ「ベイ・ビュー」（28F）
- 料金：30,000円

※乾杯用ドンペリニオン付きプランもご用意しております。
上記コース料金30,000円に、プラス3,000円です。



ホテル最上階からの夜景が美しい「ベイ・ビュー」

■メニュー

- <アミューズ>ジャガイモのクリームとオマールコンソメのジュレ 牡丹エビ・雲丹・キャビア
- <オードブル>魚介類のパナシェ カリフラワーのエスプーマ
コキヤージュドレッシング、ラヴィゴットソース、タブナードソース
- <スープ>茸のロワイヤル フランス産黒トリュフのソースで
- <魚料理>甘鯛とオマールエビのブイヤベース仕立て 柚子胡椒のルイユを添えて
・グラニテ
- <肉料理>黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース インカが目覚め・フランス産キノコ・葡萄
- <デザート>熊本県産利平栗の焼きカシスモンブラン 柚子風味
・自家製パン・小菓子和コーヒー



<オードブル> 魚介類のパナシェ カリフラワーのエスプーマ



<魚料理> 甘鯛とオマールエビのブイヤベース仕立て



<肉料理> 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース



<デザート> 熊本県産利平栗の焼きカシスモンブラン 柚子風味

クリスマス関連メニュー

- 期間：12月16日（金）～12月22日（木）
- 商品：アーリークリスマスディナー 18,000円
アーリークリスマスディナー プレミアム 25,000円
※フェスティブシーズンに相応しい豪華食材を使用した上質なフレンチをご用意しております。

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。

【メンバー「ベイ・ウエスト」クリスマス ミクソロジーカクテル】

12月1日（木）～12月25日（日） 17:00～23:30(LO22:30)／日祝 17:00～22:30(LO21:30)



Strawberry x Champagne Frozen Daiquiri (右)
Strawberry x Parmesan Sweet Martini (左)

大人の隠れ家を思わせる落ち着いた雰囲気
のメンバー「ベイ・ウエスト」(3F)では、
苺を使用したクリスマスのミクソロジーカクテル
をご用意いたします。苺をたっぷり使用し、
シャンパンと合わせた彩りもクリスマスらしい
ダイキリ「Strawberry x Champagne Frozen
Daiquiri」と、苺の酸味とパルミジャーノ・レ
ッジャーノの濃厚さとの意外なハーモニーが楽
しいマティーニ「Strawberry x Parmesan
Sweet Martini」の2種類を、心ときめくクリ
スマス気分とともにお楽しみください。
各2,800円

備考：

※記載の料金には、サービス料(13%)と税金が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容や期間の変更、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。

【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)

フレンチ「ベイ・ビュー」 <https://yokohama-bay-sheraton.jp/restaurants/french-bayview/>

メンバー「ベイ・ウエスト」 <https://yokohama-bay-sheraton.jp/restaurants/baywest/>

【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://yokohama-bay-sheraton.jp/news/13/>

●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。

●ご注文/会計システムに関する対策

- ・レストラン施設につきましては、お客様自身のモバイルフォンをご利用の上、ご注文/お会計可能なシステムを導入している店舗もございます。また、メニューをご利用の際には、ご使用ごとにアルコール消毒液を使用し、常に清潔な状態を保つように努めております。

- 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 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。