

2023年9月15日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
ホテルシェフが腕を振った至極の逸品が今年も登場
彩り豊かな豪華食材を味わう 極上おせちで晴れやかな新年を
横浜ベイシェラトン 特製おせち料理 2024
2023年9月15日（金）ご予約受付開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2024年新春の食卓を華やかに彩る、味わい深いおせち料理を内容新たに9月15日（金）よりご予約受付を開始いたします。お客様のご要望にお応えし、様々なご利用シーンに合わせてお選びいただけますよう全4種類のラインナップをご用意しております。

毎年ご好評をいただいております総料理長 磯貝 徹監修の「和・洋・中おせち三段重」「和・洋・中おせち二段重」「和・洋・中おせち一段重」。今年もサイズバリエーションを充実し、豪華美食ばかりを詰め合わせた和洋中の本格おせち料理を3種類ご提供いたします。新年を祝う縁起の良い「祝い肴」をはじめ、じっくりと仕上げたジューシーな「十勝ハーブ牛ローストビーフ」や当ホテルのシグニチャーレストランである中国料理「彩龍」の「皇帝エビのチリソース」、さらに調理法にこだわり旨味をじっくり閉じ込めた「鮑やわらか煮」や「合鴨燻製」、お正月にはかかせない「味付けいくら」や「帆立たらこ雲丹和え」などを詰め合わせ、多彩な味で幅広い年代のご家庭にもご満足いただける豊富なメニューで彩り豊かに仕上げました。また、日本料理「木の花」の特色を存分に活かし、新料理長 宮山 裕伴が心を込めて丹念に創り上げた、日本料理の伝統が詰まった特製のおせち料理も限定40個にてご用意いたします。

大切な方々と温かな団らんを囲むお正月に、ご自宅用にはもちろん遠く離れた方への贈り物としても最適な横浜ベイシェラトンの特製おせち料理を是非ご賞味ください。



2024年は目にも美しい4種類の豪華おせち料理が新登場

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

【和・洋・中 おせち料理 3種 概要】

■ご予約期間：2023年9月15日（金）～2023年12月28日（木）

■お渡し日時：2023年12月31日（日）10:00～19:00

■お渡し場所：ペストリーショップ「ドーレ」 B1

■ご予約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/16/>

※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)。

【和・洋・中おせち三段重 (※4人前)】

■料金：48,600円 (税金8%込) ■重箱サイズ：縦24.8cm×横24.8cm×高さ5.7cm×3段



【一の重】豚角彩寄せ／カシューナッツ飴煮／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子
黒ごまポテト／ぶり照焼／紅白源平なます／海老の旨煮／ベーコンチーズ／カナダホッキマスタード
搾菜／合鴨燻製／ドライトマト赤ワイン煮／鮑やわらか煮／中華わかめ／数の子／味付けくらげ
杏子煮／小胡瓜漬

【二の重】紅白蒲鉾／伊達巻／田作り煮／栗甘露煮／渋皮栗甘露煮／きんとん／黒豆煮
蒸し鶏ジェノベーゼ／スモークサーモントラウト／オニオンマリネ／味付けいくら
帆立たらこ雲丹和え／鱈南蛮漬／十勝ハーブ牛ローストビーフ／中国料理「彩龍」特製 XO 醬
竹の子木の芽和え／スモークシュリンプ／お豆の柚子サラダ

【三の重】桃餅／くるみ飴煮／若鶏とほうれん草のテリーヌ／いかの柚子ジュレ和え
イタリアンソーセージ／生ハム／中国料理「彩龍」特製 皇帝エビのチリソース／焼湯葉煮
どんこ椎茸柚子煮／たこの彩りマリネ／蟹とかぼちゃのテリーヌ／ふんわりえびしんじょう
にしん昆布巻

【和・洋・中おせち二段重 (※3~4 人前)】

■料金：35,640 円 (税金 8%込) ■重箱サイズ：縦 24.8 cm × 横 24.8 cm × 高さ 5.7 cm × 2 段



【一の重】

豚角彩寄せ／カシューナッツ飴煮／肉団子黒酢風味／スモークチキン／ごま団子／竹の子木の芽和え
ぶり照焼／紅白源平なます／海老の旨煮／鮑旨煮／松前漬／搾菜／合鴨燻製／ドライトマト赤ワイン
煮／いか短冊白焼／味付けくらげ／くるみ飴煮／杏子煮／小胡瓜漬

【二の重】

紅白蒲鉾／伊達巻／田作り煮／栗甘露煮／渋皮栗甘露煮／きんとん／黒豆煮／蒸し鶏ジェノベーゼ
スモークサーモントラウト／オニオンマリネ／味付けいくら／帆立たらこ雲丹和え／鱈南蛮漬
十勝ハーブ牛ローストビーフ／クランベリー入りのし鶏／数の子／中華わかめ／焼湯葉煮
にしん昆布巻／ふんわりえびしんじょう

【和・洋・中おせち一段重 (※2 人前)】

■料金：20,520 円 (税金 8%込) ■重箱サイズ：縦 24.8 cm × 横 24.8 cm × 高さ 5.7 cm × 2 段



【一の重】

蒸し鶏ジェノベーゼ／スモークサーモントラウト／オニオンマリネ／ふんわりえびしんじょう
にしん昆布巻／数の子／中華わかめ／ごま団子／桃餅／くるみ飴煮／黒豆煮／栗甘露煮／きんとん
鮑旨煮／松前漬／海老の旨煮／紅白蒲鉾／伊達巻／田作り煮／肉団子黒酢風味／合鴨燻製／杏子煮
味付けくらげ／ドライトマト赤ワイン煮／小胡瓜漬／十勝ハーブ牛ローストビーフ

【日本料理「木の花」特製おせち 概要】

日本料理「木の花」特製おせちは、限定 40 食で提供される贅沢な一段重。新料理長 宮山 裕伴が一品一品精魂込めて作り上げる究極のおせち料理をご堪能ください。

- 料 金：59,400 円 (税金 8%込) ※限定 40 食
 - 重箱サイズ：縦 27.4 cm×横 27.4 cm×高さ 6 cm×1 段
 - ご予約期間：2023 年 9 月 15 日 (金)～2023 年 12 月 20 日 (水)
 - お渡し日時：2023 年 12 月 31 日 (日) 12:00～20:00
 - ご 予 約： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/16/>
- ※ご希望の場合は配送も承ります(送料別)。
※メニュー詳細につきましては、厳選食材を取り入れお作りするため、店舗まで直接お問合せください。



厳選素材を贅沢に使用した日本料理「木の花」特製おせち

備考：

※掲載の写真はイメージです。

※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。

※予定数に達し次第、受付終了とさせていただきます。

※ご配送の場合、別途送料 1,200 円～承ります。<北海道、九州、沖縄、その他離島を除く>

※最新の情報は公式ホームページよりご確認ください。

【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： <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/16/>

シェラトンホテル&リゾートについて

マリOTT・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TONは、マリOTT・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OTT 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OTT・インターナショナルについて

マリOTT・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OTT 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OTT・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT 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OTT・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OTT 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OTT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。