

press release

報道関係者各位

2024年8月13日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
“極上フレンチとワインのマリアージュ”のタベ
北海道産の希少なラムやキャビア添え牡蠣など北の大地や海の恵みを味わう
「北海道産ワインラムディナー ～北海道のめぐみ～」
8月15日（木）よりフレンチ「ベイ・ビュー」にて販売スタート

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、スペシャルディナーコース「北海道産ワインラムディナー～北海道の恵み～」を8月15日（木）よりご提供いたします。

シェフ高木が厳選した北海道産の高級食材をふんだんに使用した、珠玉のフレンチコースのメインディッシュには、シェフが選び抜いた希少な北海道産のワインラムをご用意。北海道赤平市を見下ろすエルムケップ山の自然豊かな牧場で、四季の移ろいを感じながら育った羊です。健康を維持するため、近隣のワイナリーの葡萄の搾りかすを飼料として育てられたこの希少なラムは、臭みがなく、とてもジューシー。高たんぱく・低脂肪で、鉄分やビタミン、ミネラルなど、夏の疲れを癒す最適な栄養素が豊富に含まれています。

お食事前のアミューズには、身がふっくらと柔らかく、濃厚な甘みが特徴の北海道厚岸産「牡蠣のポッシュ キャビア添え」をご用意。オードブルには、コクと旨みを堪能できる「蝦夷アワビの柔らかか煮」を、スープには「北海道産キタアカリと蟹のクリームスープ」をお楽しみいただきます。デザートには、なめらかな食感がたまらないリッチな味わいの「北海道生乳のクレームブリュレ」をご用意いたしました。さらに、コースにはベーカリーシェフ森広が低温長時間発酵でしっかりと熟成させ、香ばしく焼き上げたバゲットを丸ごと1本、最高純度を誇る※「横市バター」を添えてご提供いたします。シェフ高木が北海道の恵みから創り出す上質なお料理と、シェフソムリエが厳選した極上ワインとのマリアージュで、夏の疲れを癒しながら優雅なひとときをお過ごしください。



ワインを作るぶどうの搾りかすを飼料にした希少なワインラム

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

※【㈱横浜市フロマージュ舎 横市バター】乳牛にストレスがない北海道の最高の環境で健康に育った乳牛からの生乳を使用し、安心・安全を第一に作られているバター。

【フレンチ「ベイ・ビュー」北海道産ワインラムディナー～北海道の恵み～ 概要】

- 場 所：フレンチ「ベイ・ビュー」(28F)
- 期 間：2024年8月15日(木)
～2025年3月31日(月)まで
- 時 間：ディナータイム
月～金 17:30～22:30(最終入店 20:30)
土 17:00～22:30(最終入店 20:30)
日祝 17:00～22:00(最終入店 20:00)
- 料 金：1名さま ￥22,000
ペアリングセット 3 グラス+ ￥10,500
ペアリングセット 4 グラス+ ￥14,000



横浜の夜景が美しい最上階の「ベイ・ビュー」

【メニュー】

- <アミューズ>
北海道厚岸産 牡蠣のポッシュェ キャビア添え
- <オードブル>
蝦夷アワビの柔らか煮 サラダ仕立て 鮑の肝のソース
- <スープ>
北海道産キタアカリと蟹のクリームスープ
- <肉料理>
北海道産ワインラム 骨付き背肉
仔羊のジュとバイオレットマスタード
- <デザート>
北海道生乳のクレームブリュレ
- <小菓子とコーヒー>
- <自家製パン>
バゲット／横市バター



北海道の海や大地の恵みを味わうディナーコース

※オードブルやデザート等、「北海道産ワインラム」以外のメニューは変更になる場合がございます。



北海道厚岸産 牡蠣のポッシュェ キャビア添え



蝦夷アワビの柔らか煮 サラダ仕立て 鮑の肝のソース



北海道産キタアカリと蟹のクリームスープ



北海道産ワインラム 骨付き背肉
仔羊のジュとバイオレットマスタード



【フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 高木 浩平】

調理師学校で学んだ後、フランス料理店で修業し、料理の基礎を固める。料理を通してフランスに魅せられ、大学のフランス語学科に入学し4年間フランスについての造詣を深める。卒業後、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズへ入社、フレンチ「ベイ・ビュー」や宴会キッチンを経て2018年、横浜スタジアム内 NISSAN STAR SUITES の専属シェフを任され、立ち上げから務める。2019年オールデイブッフェ「コンパス」のトップシェフに、2023年8月よりホテル最上階に位置するフレンチ「ベイ・ビュー」のシェフに就任。

備考：

※記載料金には、消費税とサービス料（15%）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)

URL：フレンチ「ベイ・ビュー」 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/bayview/>