



Sheraton®

2016年8月17日

ご愛顧いただいているみなさまに、18年の感謝の気持ちを込めて

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
開業 18 周年記念 アニバーサリーメニュー
 ～美食の秋 世界三大珍味や季節の豪華食材の饗宴～
 2016年8月26日（金）～10月31日（月）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、9月24日（土）に迎える開業18周年を記念して、世界三大珍味“キャビア”“トリュフ”“フォアグラ”や秋の豪華食材“松茸”“鱧”などを使ったアニバーサリーメニューをホテル内のレストランとペストリーショップ6店舗にて、8月26日（金）から10月31日（月）までご提供いたします。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、『開業18周年記念ディナー』にてフォアグラを贅沢に使った「黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの朴葉包み焼き」を、鉄板焼「さがみ」では『開業18周年記念限定ディナー“極味”』にて「松茸、鱧の炙り 地鶏のサイフォン和風仕立て スダチの香り」などをメインにしたコースをご用意いたします。両レストランとも当ホテルの最上階に位置し、お料理と共に眼下に広がる夜景もお楽しみいただけます。また、日本料理「木の花」、中国料理「彩龍」、オールデイブッフェ「コンパス」でも18周年ならではの豪華食材を使った特別な料理をご用意し、ペストリーショップ「ドレー」では9月限定のスイーツをお楽しみいただけます。

◆スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

『開業18周年記念ディナー』

「ベイ・ビュー」では、開業18周年を記念して“美食の秋”にふさわしい世界三大珍味の“キャビア”“フォアグラ”“トリュフ”の豪華食材をふんだんに使った期間限定のディナーコースをご用意いたします。メインの魚はブルターニュ産オマールと黒鮑を使った「ブルターニュ産オマールと黒鮑のロースト」、メインのお肉は贅沢にフォアグラ尽くしの一皿「黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの朴葉包み焼き」をお召し上がりいただけます。

■期 間： 2016年9月1日（木）～10月31日（月）

■時 間： 17:30～20:00（LO）

■料 金： ￥18,000 ※サービス料、税金込

《メニュー内容》

- ・キャビアシュルプリーズ メルバトースト添え
- ・サーモンマリネのショーフロア仕立て
香味野菜とワサビ風味のバジルソースと共に
- ・瞬間スモークの鴨とフランス産キノコ
秋の一皿をイメージして
- ・ブルターニュ産オマールと黒鮑のロースト
ジュードオマールと肝のソースで
- ・黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの朴葉包み焼き
トリュフ風味のジュを添えて
- ・フロマージュサービス
- ・アヴァンデセール
- ・特製デザートのパラッターサービス
- ・小菓子和コーヒー



「開業18周年記念ディナー」イメージ

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: <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB: <https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

◆鉄板焼「さがみ」 (28F)

『開業 18 周年記念限定ディナー “^{きわみ}極味”』

“極味”は「さがみ」が贈る、贅を極めたスペシャルディナーコースです。
伊勢海老や鮑の豪華海鮮、世界三大珍味“キャビア”“トリュフ”“フォアグラ”や美食の秋にふさわしい“松茸”や“鱧”のほか、メインには日本三大和牛のひとつ「神戸ビーフ」など贅を尽くした食材を1度にお召し上がりいただけます。

■期 間： 2016年9月1日(木)～10月31日(月)

■時 間： 17:30～21:00 (LO) /月～土
17:30～20:00 (LO) /日・祝

■料 金： ¥50,000 ※サービス料、税金込



松茸、鱧の炙り
地鶏のサイフォン和風仕立て
スタヂの香り

《メニュー》

- ・イチジクとイベリコ豚の生ハムにキャビア
- ・シェフ厳選 旬の食材を使用したオードブルの盛り合わせ
- ・松茸、鱧の炙り 地鶏のサイフォン和風仕立て スタヂの香り
- ・伊勢海老とタラバガニ フォアグラソースにパッションフルーツ
- ・鮑とキノコのソテー バジルソースとフレッシュトリュフを散りばめて
- ・“神戸ビーフ”フィレ(40g)とサーロイン(40g)食べ比べ～淡路島の塩～
- ・御飯・伊勢海老の味噌汁・香の物
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

◆中国料理「彩龍」 (3F)

『開業 18 周年記念ディナー』

中国料理「彩龍」では開業 18 周年を記念して、「彩龍」料理長 岩澤公継が、厳選した伊勢海老や鮑などの海の豪華食材を使い、素材の持ち味を最大限に引き出した全 7 品のコースをご提供いたします。

■期 間： 2016年9月1日(木)～10月31日(月)

■時 間： 17:30～20:30 (LO)

■料 金： ¥18,000 ※サービス料、税金込

《メニュー》

- ・伊勢海老のシャブシャブと滋養スープ
- ・広東式焼き物三種盛り合わせ
- ・極上海鮮の煮込み 鮑と蟹爪添え
- ・牛サーロインの XO 醬炒め
- ・三崎から取り寄せた鮮魚 お好みの調理法で
- ・帆立貝のせ蒸しご飯
- ・香港スイーツの盛り合わせ



「開業 18 周年記念ディナー」イメージ

◆オールデイブッフェ「コンパス」 (2F)

『開業18周年記念ブッフェ』

「コンパス」では、開業18周年を記念してスペシャルブッフェをご提供いたします。限定メニューはランチとディナーでメインが異なり、ランチには「牛サーロインの鉄板焼き」、ディナーには「フォアグラソテー」をご用意いたします。人気の「黒毛和牛のローストビーフ」はシェフによるカットパフォーマンスを堪能いただけます。開業日の9月24日(土)には、1日限定のスペシャルメニューとして「タラバガニのトマトクリームパスタ」をお楽しみいただけます。

■期間： 2016年9月17日(土)～9月25日(日)

■時間： 【ランチ】 11:30～15:30 (ご予約時間) 1部 11:30～13:20、2部 13:40～15:30

【ディナー】 17:00～21:30 (ご予約時間) 1部 17:00～19:00、2部 19:30～21:30

※ランチ各110分、ディナー各120分、2部制

■料金： 【ランチ】 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,250 / 4歳以上の未就学児 ¥1,100

【ディナー】 大人 ¥5,500 / 小学生 ¥2,750 / 4歳以上の未就学児 ¥1,300

※税金込、サービス料無

■備考： 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。

《メニュー内容》

【ランチ】

- ・牛サーロインの鉄板焼き **※限定メニュー**
- ・黒毛和牛のローストビーフ カットサービス
- ・天ぷら
- ・豚骨しょうゆラーメン
- ・ストロップワッフル

他



牛サーロインの鉄板焼き

【ディナー】

- ・フォアグラソテー **※限定メニュー**
- ・本マグロの握り寿司
- ・黒毛和牛のローストビーフ カットサービス
- ・天ぷら
- ・豚骨しょうゆラーメン
- ・ありあけハーバー リンゴのキャラメリゼ

他



タラバガニのトマトクリームパスタ

【9月24日(土) 1日限定メニュー】

- ・タラバガニのトマトクリームパスタ

◆日本料理「木の花」 (8F)

『開業 18 周年記念 料理長特別会席』

月の光に秋の風情を楽しむ長月に、開業 18 周年の感謝を込めて「はしりの松茸」や高級魚「のどぐろ」、「鱧」など料理長が厳選した秋の味覚をふんだんに織り込み、実りの秋にふさわしく艶やかに盛り付けたお料理をご用意いたします。

- 期 間： 2016年8月26日(金)～9月29日(木)
- 時 間： 17:30～21:00 (LO) /月～土
17:30～20:30 (LO) /日・祝
- 料 金： ¥18,000 ※サービス料、税金込
- 備 考： 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。

《メニュー内容》

- ・鮑料理 林檎酢和え 他二種
- ・松茸と鱧の料理 土瓶蒸し 薄造りにて
- ・のどぐろ料理 葛の葉焼き
- ・蟹料理 煮物 酢の物にて
- ・松茸ご飯 赤出汁 香の物
- ・季節の水菓子



「開業 18 周年記念 料理長特別会席」
イメージ

◆ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)

タルト ショコラ

『Tarte Chocolat』

横浜の煌めく夜景をイメージした9月限定のプティガトーです。ミルクチョコレートと、1823年に設立したドイツの老舗紅茶メーカー“ロンネフェルト”の香り高い紅茶風味のクリームを、チョコレートガナッシュのタルトに乗せたスイーツです。

- 期 間： 2016年9月1日(木)～9月30日(金)
- 料 金： ¥626 ※税金込
- 時 間： 10:00～20:00



「Tarte Chocolat」

『黒糖のデニッシュ食パン』

黒糖を溶かして練り込んだ生地をふんわり柔らかく焼き上げたデニッシュパンです。黒糖の風味と優しい甘さをお楽しみいただけます。

- 期 間： 2016年9月1日(木)～10月31日(月)
- 料 金： ¥497 ※税金込
- 時 間： 10:00～20:00



「黒糖のデニッシュ食パン」

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 開業 18 周年記念企画

◆ 『18th Anniversary Ambassador』 一般募集

2016 年 9 月 24 日に迎える開業 18 周年を記念して SNS やブログで当ホテルを PR していただける方、またはご自身にまつわる「18」の数字を持ち、1 年間一緒にホテルを盛り上げていただけるアンバサダーの募集を行います。18th Anniversary Ambassador に選ばれた方には当ホテルの宿泊やお食事を体験していただきながら、ホテルの魅力を発見し、ご自身の SNS でご紹介していただきます。

【『18th Anniversary Ambassador』の募集概要】

- 募集期間： 8 月 17 日（水）～9 月 14 日（水）
- 応募人数： 1 名または 1 組
- 応募方法： ホテル公式 HP のキャンペーンページよりご応募いただきます。
(<https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>)
- 応募資格： ①横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの魅力や体験いただいた感想などをご自身の SNS やブログを通して発信していただける方。性別は問いません。
②20 歳未満の方が応募される場合は、必ず事前に親権者の同意が必要です。
③18 歳以上の方で、ご自身に関する事で（年齢、誕生日、電話番号など）で「18」の数字をお持ちの方。性別は問いません。
④日本国内在住の方。国籍は問いません。
⑤9 月 24 日（土）の 18 周年記念セレモニーにご出席可能な方。
- アンバサダー特典：ホテルの宿泊、レストラン、イベントなどを体験できます。※年 6 回程度

◆ 『18 周年記念セレモニー』

開業 18 周年を迎えることを記念して、開業日の 9 月 24 日（土）にバースデイセレモニーを開催いたします。当日は 18th Anniversary Ambassador の認定式や 180 名様分の特大バースデイケーキのケーキカットを行います。また、ケーキは無料でプレゼントします。（先着 180 名様）



【イベント開催概要】

- 日 時： 9 月 24 日（土）17:00～
- 場 所： 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 1F ロビー
- 内 容： 18th Anniversary Ambassador 発表、180 名様分の特大ケーキのカット&プレゼント

◆ 『18 周年記念 シェララ』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズが誕生した 1998 年の文字をデザインしたボーダー柄の T シャツを着たシェララを個数限定で発売します。



- 販売日時： 9 月中旬
- 価 格： 1,550 円（税込）
- 個 数： 100 個 ※個数限定販売
- 販売場所： ペストリーショップ「ドーレ」、
オールデイブッフエ「コンパス」、オンラインショップ
- 備 考： 販売数に達し次第販売終了とさせていただきます。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~20:00)

ペストリーショップ「ドーレ」 TEL: 045-411-1354 (10:00~20:00)

※店舗によっては、オンラインでも予約を承ります。

http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

シェラトン ホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では@sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。