



Sheraton®

2019年4月2日

～平成への感謝と新元号をお祝いたします～
ゴールデンウィーク特別企画

祝 平成 & 新元号記念プラン

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ゴールデンウィークの10連休に合わせ、平成へのオマージュと初めて迎える改元のお祝いに気持ちを込めた「祝 平成&新元号記念プラン」をご用意いたします。



【祝 平成 & 新元号 記念プランの概要】

■対象期間：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休） ※開催場所によって異なります

■対象レストラン&メニュー：

フレンチ「ベイ・ビュー」(28F)

- 祝 平成 & 新元号ディナー

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

- 新元号御祝カクテル 暁～AKATSUKI～

鉄板焼「さがみ」(28F)

- 祝 平成 & 新元号 【皇室ゆかりの地葉山】“葉山牛”コース（ランチ&ディナー）

日本料理「木の花」(8F)

- 祝 平成 & 新元号 平成感謝祭 & 新天皇ご即位お祝い会席

中国料理「彩龍」(3F)

- 祝 平成 & 新元号ディナー

オールデイブッフェ「コンパス」(2F)

- 祝 平成 & 新元号記念ブッフェ（ランチ&ディナー）

バー「ベイ・ウエスト」(3F)

- 新元号御祝カクテル ISLE OF ZIPANG～新たなる時代へ～

ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)

- 祝 平成 & 新元号 節目を祝う 獺祭香る 「チェリーパイ」
- 祝 平成 & 新元号 節目を祝う 焼菓子「パスティスブーリ」

ご予約・お問合せ

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00～19:00)

祝 平成 & 新元号プラン特設サイト <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/event/newera.php>

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.yokohamabay-sheraton.co.jp FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW: twitter.com/yokohamsheraton Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama/

【祝 平成 & 新元号記念buffet】

和洋中 50 種類のbuffetが並ぶコンパスでは、平成を懐かしみ、新たな元号を迎えるお祝いの期間に記念buffetをご用意いたします。特別メニューの樽酒とコンパス特製赤飯でお祝いムードを盛り上げます。またエグゼクティブシェフ武藤が平成を懐かしむデザートと新しい年号を祝うデザートをそれぞれの期間にご用意いたします。

■場 所：オールデイbuffet「コンパス」2F

■期 間：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）

■時 間：ランチ 11:30～15:30

ディナー17:00～21:30

■料 金：ランチ 大人 ¥4,950 小学生 ¥2,475 4歳以上の未就学児 ¥1,265

ディナー大人 ¥6,600 小学生 ¥3,300 4歳以上の未就学児 ¥1,650

メニューの一例

<祝 平成 & 新元号特別メニュー>

- ・コンパス特製お赤飯
- ・樽酒

<パフォーマンスメニュー>

- ・USビーフのロースト カuttingサービス
- ・国産牛のステーキ
- ・胡麻油香る揚げたての天ぷら



イメージ

<buffetメニュー>

【洋食】

- ・スーパーフードをふんだんに使ったオードブル
- ・サラダバー
- ・ルイジアナ風ジャンバラヤ バックリブのロースト添え
- ・コンパスオリジナル ベーコンチーズバーガー
- ・ホットドッグ
- ・バッファローチキンウイング チャイニーズスタイル

【日本料理】

- ・三崎マグロを使った握り寿司

【中国料理】

- ・蒸したて点心2種

【デザート】

★4/27～4/30 限定

- ・ティラミス・抹茶ロールケーキ・クレームブリュレ・マンゴープリン

★5/1～5/6 限定

- ・紅白白玉入りあんみつ・ロールケーキ・ガトーショコラ・パンナコッタ ラズベリーソース
- ・赤い果実ゼリー・クレームカラメル ストロベリーソース

その他、約 50 種類の和洋中buffetをご用意します。



【祝 平成 & 新元号ディナー】

新元号へのカウントダウン&スタートを祝い、シャンパンフリーフローのついた期間限定のディナーコースです。メインディッシュは魚料理か肉料理どちらかをお選びいただき、「オニオングラタンスープ」や「ティラミス」など平成の時代から人気のあるメニューをご用意します。また「ベイ・ビュー」のシグネチャーメニューでもある「サーモンマリネのショーフロワ仕立て」など、シェフおすすめのメニュー満載のディナーコースです。

- 場 所：フレンチ「ベイ・ビュー」28F
- 期 間：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）
- 時 間：17:30～20:00（ラストオーダー）
- 料 金：お一人様¥14,300
- メニュー：

サーモンマリネのショーフロワ仕立て 香味野菜とともに ワサビ風味のバジルソース
オニオングラタンスープ
真鯛と帆立貝のポワレ ノイリー風味のブルブランソースとともに
または
国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ風
チョコレートドームのティラミス仕立て エスプレッソソース
パンとバター
小菓子
コーヒーまたは紅茶

お飲物（フリードリンク）
シャンパン/ワイン（赤・白）/ソフトドリンク



【祝 平成 & 新元号ディナー】

新元号へのカウントダウン&スタートにふさわしいシャンパンフリーフローとお席を華やかに彩る卓上花がセットになった特別なディナーです。お食事は前菜からデザートまで7品をご用意いたします。

- 場 所：中国料理「彩龍」3F
- 期 間：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）
- 時 間：17:30～21:00（ラストオーダー）
- 料 金：お一人様¥10,186
- メニュー：

前菜盛り合わせ
牛ひき肉入りとろみスープ
彩龍式 鶏のから揚げ
海老のマヨネーズソース和え
黒酢の酢豚
揚州チャーハン
香港スイーツ

お飲物
シャンパン フリーフロー



【祝 平成 & 新元号 【皇室ゆかりの地葉山】 “葉山牛”コース】

神奈川県のご当地ブランド牛「葉山牛」を使用した鉄板焼「さがみ」の新元号を祝う限定コース。葉山牛は皇室の御用邸がある葉山一帯で少数生産された希少なブランド牛と言われており、自然の風味と、とろけるような舌触りが特徴です。コースで使用する食材や調味料も皇室ゆかりの食材を多数使用した内容でご用意いたします。

- 場 所：鉄板焼「さがみ」28F
- 期 間：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）
- 時 間：ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）
ディナー 月～土 17:30～21:00（ラストオーダー）
日・祝 17:30～20:00（ラストオーダー）

- 料 金：ランチ ¥11,000
ディナー ¥20,000

《ディナーメニュー》

食前のお愉しみ2品

前菜

6種類のサラダ

魚介料理

季節の焼き野菜

“葉山牛”（100g）フィレ または サーロイン

創作ご飯・味噌椀・香の物

季節のデザート

コーヒー または 紅茶



【祝 平成 & 新元号 平成感謝祭 & 新天皇ご即位お祝い会席】

日本料理「木の花」では、平成の復刻メニュー、特別会席をお楽しみいただけます。4/27～4/30「平成」の期間には平成を振り返り、開業当時の懐かしいメニューを特別に復活。5/1～5/6「新元号」の期間には、皇太子様の新天皇ご即位を祝した料理長特別会席をご用意いたします。

- 場 所：日本料理「木の花」8F
- 期 間：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）
- 時 間：月～土 17:30～21:00（ラストオーダー）
日・祝 17:30～20:30（ラストオーダー）

■料 金：

■平成感謝祭（4/27～4/30）

- ・鮑と海胆昆布焼き 木の芽バター ¥4,950
- ・伊勢海老 鯛酒盗焼き ¥4,400

■新天皇ご即位お祝い会席（5/1～5/6） ¥16,500

<御先附二種> 蛍烏賊酒盗焼き 鮑柔らか煮と蓮芋

<御椀盛り> えんどう豆すり流し椀

<御造里> 季節の御造里

<御家喜物> 牛肉鉄焼き

<御多喜合わせ> 穴子と久世茄子煮

<御食事> 栄螺ご飯 赤出汁 香の物

<御果物> 季節の御果物

<御甘味> 季節の御甘味

<御抹茶>



【祝 平成 & 新元号 御祝カクテル 暁〜AKATSUKI〜】

平成への感謝と新しい元号に変わった明るい未来への門出と躍進を祝したカクテルです。ロンドンから始まった昨今の世界的なクラフトジン人気の先駆けと言われるディスティラリー“シップスミス”で造られた「シップスミス VJOP」をベースに使用、ジュニパーベリーの力強い香味に華やかなローズにシトラスの香りを纏わせ、カルピスの甘酸っぱい風味を加えた、懐かしいフロズンスタイルのカクテルにロゼスパークリングワインを注ぎます。カクテルには金粉が微かに光り、空に浮かぶ雲に日の出の光が差す情景をイメージしました。

- 場 所：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F
- 期 間：2019年4月27日（土）～5月31日（金）
- 時 間：月～木 17:30～23:00（ラストオーダー）
金・土 17:30～23:30（ラストオーダー）
日・祝 17:30～22:30（ラストオーダー）
- 料 金：¥2,200



【祝 平成 & 新元号 御祝カクテル ISLE OF ZIPANG〜新たなる時代〜】

新たな時代への幕開けのお祝いに向けて、「日本」「和」をイメージしたカクテルです。ベースには京都のプレミアムクラフトジン「季の美」を使用し、エルダーフラワーリキュールと桜シロップでエレガントさと爽やかさをプラスしたとても香り高い一杯。桐素材のソーサーには丸くて可愛らしい色とりどりの「ぼんぼん菊」を散りばめました。カクテルの横には和菓子を添えフードペアリングもお愉しみいただけます。2017年横浜カクテルコンペティション金賞受賞カクテル「ISLE OF ZIPANG」をアレンジいたしました。

- 場 所：バー「ベイ・ウエスト」3F
- 期 間：2019年4月27日（土）～5月31日（金）
- 時 間：月～土 17:30～23:30
日・祝 17:30～22:30
- 料 金：¥2,200



【祝 平成 & 新元号 節目を祝う 瀬祭香る 「チェリーパイ」】

日本を代表する花である桜をクリームで表現し、世界からも注目されている瀬祭(日本酒)の芳香な香りでお祝いの席を華やかに演出いたします。

- 場 所：ペストリーショップ「ドーレ」B1F
- 期 間：2019年5月1日（水）～5月31日（金）
- 時 間：10:00～20:00
- 料 金：¥2,400（税込）



【祝 平成 & 新元号 節目を祝う 「パスティスブーリ」】

フランスでお祝いの機会に作られていたという、しっとりともろやかで、バターケーキのような発酵菓子です。ほのかにパスティスというアニスのリキュールの香りを纏わせています。

- 場 所：ペストリーショップ「ドーレ」B1F
- 期 間：2019年5月1日（水）～5月30日（木）
- 時 間：10:00～20:00
- 料 金：¥702（税込）
- 備 考：月～木限定



■備考（レストランメニュー共通）

- ※特に記載のない限り、料金はいずれもサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。
- ※複数の優待や割引との併用は対象外となります。
- ※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。
- ※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ

レストラン総合予約 045-411-1188（10：00～19：00）

祝 平成&新元号プラン特設サイト <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/event/newera.php>

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に及ぶ国と地域に展開する450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 www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@sheratonhotels)、Instagram (@sheratonhotels) でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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。