

press release

報道関係者各位

2020年10月19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

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
上質なホテルの味をご自宅で 特別なシーズンを美味しく彩る
フレンチ「ベイ・ビュー」と鉄板焼「さがみ」から冬の贈り物
【Winter Gift】 11月1日(日)より限定数ご予約開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテルの最上階に位置し、メインダイニングとして開業以来多くのお客さまにご愛顧いただいているフレンチ「ベイ・ビュー」と鉄板焼「さがみ」から、ご自宅で過ごすホリデーシーズンに華を添える新商品「Winter Gift」を11月1日(日)より販売開始いたします。

フレンチ「ベイ・ビュー」からは、ご自宅で本格フランス料理のフルコースを楽しめる「オリジナルギフトボックス」をご用意いたしました。シベリアチョウザメのキャビアやフランス産オマール海老、飛騨牛のフィステーキなど、高級食材を贅沢に使用し、フレンチシェフならではの美食へのこだわりを食材の火入れからソースに至るまで、きめ細やかに手を掛けて作られたフルコースを真空調理し、ご自宅へお届けいたします。調理方法は温めるだけのお手軽なスタイルながらも、その味わいはまるでレストランにいるかのような優雅さを堪能できるコース料理そのもの。また、プロ仕様の盛り付け例を参考に、アレンジ次第では自分だけのオリジナルコースに仕立てることも可能。お家で過ごすおしゃれなクリスマスや大切な記念日の特別なシーンにぴったりです。

鉄板焼「さがみ」がお届けする「さがみ特製オードブルBOX」は、三重県鳥羽の伊勢海老、山口県産黒鮑、A5ランクの黒毛和牛を存分に楽しめる「さがみ」自慢の豪華な味をそのままお家で楽しんでいただけるこの冬だけのスペシャルギフトです。また、日本3大和牛のうち2種類、神戸牛と松阪牛の上品な肉質を味わえる最高に贅沢な「神戸牛・松阪牛ステーキ 詰合せギフトBOX」もご用意。それぞれサーロインとフィレの食べ比べもお楽しみいただけます。「ベイ・ビュー」「さがみ」の料理長が厳選した一品一品が、いつもとはひと味違うホリデーシーズンの食卓を味わい豊かに彩ります。

ご自宅でのパーティーやおもてなしにはもちろん、大切な人へ思いを伝える贈り物にふさわしい横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズが自信をもってお届けする【Winter Gift】です。



フレンチ「ベイ・ビュー」オリジナルギフトボックス



鉄板焼「さがみ」さがみ特製 オードブルBOX

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

【横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ Winter Gift 概要】

フレンチ「ベイ・ビュー」オリジナルギフトボックス (2名分)

■販売期間：2020年12月23日(水) 24日(木) 25日(金)
31日(木)
2021年1月1日(金) 2日(土) 3日(日)

■予約期間：11月1日(日)～12月15日(火)
※1日限定10個

■受渡方法：宅配便

■料 金：54,000円(税込み)

■内 容：5品のフルコース(※盛り付けは一例です)



ご自宅でホテルのフルコースを再現



*シベリアアチョウザメのキャビアとブリニ



*キングサーモンのマリネ ショーフロウ仕立て
香味野菜とワサビ風味のソース



*玉葱をじっくり炒めたオニオンスープ



*フランス産オマール・ブルーと国産黒鮑のポワレ
ソース クレーム・ド・オマール



*飛騨牛のフィレ肉とフランス産鴨のフォアグラのロッシェニ
黒トリュフを添えて



フレンチ「ベイ・ビュー」店内



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、「Bay View」勤務。2007年、フランスの一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・カッサニユ」にて経験を積み、2013年より「Bay View」副調理長に就任。2015年より同レストラン料理長として腕を振る。「食べることは生きること・美味しさは幸せを味わうこと」をモットーに美食を追求する。

鉄板焼「さがみ」さがみ特製 オードブル BOX (2名分)

■販売期間：2020年12月1日(火)~12月31日(木)

■予約期間：ご予約日の前日まで受付
※最終受付：12月27日(日)まで

■受渡方法：28F「ベイ・ビュー」「さがみ」店頭にて
(11:30~20:00)

■料 金：19,440円(税込み)

■内 容：三重県産 伊勢海老のテルミドール
山口県産 黒鮑の柔らか煮
キャビアとブリニ
A5ランクの黒毛和牛フィレ肉のロースト



贅を尽くした「さがみ」特製オードブルボックス

鉄板焼「さがみ」神戸牛・松阪牛ステーキ 詰合せギフト BOX

■販売期間：2020年11月1日(日)~通年

■予約期間：ご予約日の5日前まで受付

■受渡方法：宅配便

■料 金：54,000円(税込み)

■内 容：神戸牛 サーロイン 200g (2枚)
フィレ 100g (1枚)
松阪牛サーロイン 200g (2枚)
フィレ 100g (1枚)



安心の品質保証付き 格別の味わい



鉄板焼「さがみ」店内



料理長 平塚 孝

1990年ロイヤルパークホテルを皮切りに、様々なホテルの鉄板焼レストランにて研鑽を積む。2014年8月横浜ベイシェラトンホテル& Towers入社、鉄板焼「さがみ」勤務。2015年4月より同レストラン料理長として活躍中。その食材を選ぶ確かな目と素材の良さを存分に引き出す料理の腕に、遠方から訪れるファンも後を絶たない。

【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 (10:00~18:00)

URL：<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/restaurants>

※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。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。
※予定数に達し次第、受付終了とさせていただきます。

【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://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

●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。

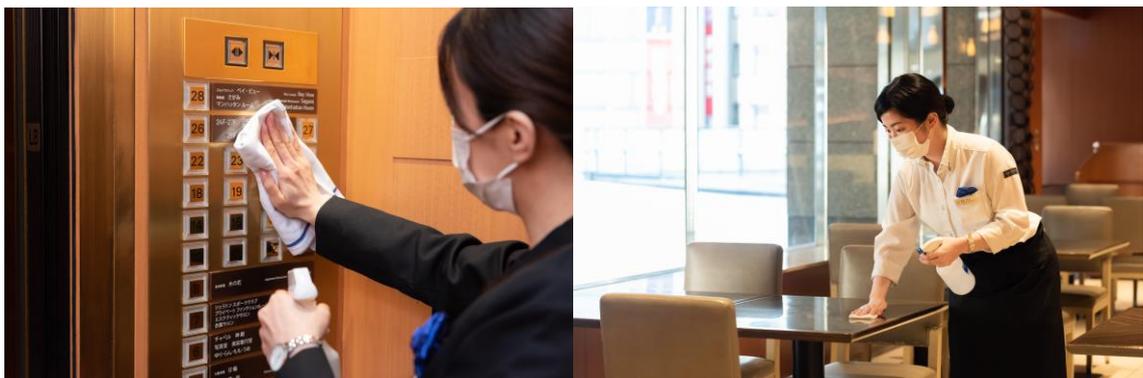
●ドリンク提供に関する対策

- ・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。

- 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 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。

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、130 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 6,900 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。また、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、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (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 [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019 年 2 月始動の Marriott Bonvoy は、「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) 」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約 12 万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) 」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される 5 つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、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。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料の 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、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&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.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30 ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.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 [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。