

press release

報道関係者各位

2021年8月30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

～プロフェッショナルの共演～「鉄板焼レストランシェフ×ベーカリーシェフ」

究極のパンシリーズ第3弾 希少部位の黒毛和牛「カミノミ」がぎっしり詰まった珠玉のパン

「鉄板(パン) 厳選和牛セレクション」9月1日(水)より販売開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ペストリーショップ「ドーレ」にて発売以来、ご好評いただいております「究極のパンシリーズ」第3弾として、A5ランクの最高級和牛にこだわりメニューをご提供する鉄板焼「さがみ」のレストランシェフが手掛ける新作パン2種「鉄板(パン) 厳選和牛セレクション」を9月1日(水)から10月31日(日)までの期間、月替わりにて販売いたします。

日本全国から一級品の食材を取り寄せ、お客様の目の前で華麗な技と共に美食をお楽しみいただける鉄板焼「さがみ」。卓越した料理の数々を生み出すレストランシェフ平塚 孝が最もこだわりを持つ和牛の肉質レベルの最高峰 A5 ランクのみを使用し、更には1頭の肉牛からごく僅かしか入手できない希少な部位「カミノミ」を贅沢に詰め合わせた創作パン「鉄板(パン) 厳選和牛セレクション」2種をご用意しました。

9月より販売する「さがみ特製-ごちそうサンド」は、水を一切使用せず牛乳のみで焼き上げた「ミルヒプロート」に、黒毛和牛の「カミノミ」を惜しげもなく挟み込んだ逸品。その味わいを引き立たせるトッピングには、糖度の高い兵庫県産「淡路玉ねぎ」となめらかな食感と上品な甘さが特徴の福岡県産イチジク「とよみつひめ」を使用し、一つひとつの食材に贅を尽くした味わいをお楽しみいただけます。

10月からは新たに「さがみ特製-ごちそうマフィン」が登場。こちらは「イングリッシュマフィン」に合わせ、黒毛和牛の「カミノミ」を大ぶりにダイスカットすることにより、一層黒毛和牛の旨味をご堪能いただけます。「淡路玉ねぎ」の甘みが効いたレストラン人気の「さがみ特製ステーキソース」をアクセントに、パンにサンドされたジャガイモとさつまいものマッシュポテトやキノコのソテーとの相性も抜群の美味しさ。シェフ厳選青森県産にんにくを使用した苦みのない「ガーリックチップス」も楽しめる、フルコースさながらの厳選食材がふんだんに詰まったまさに究極のパンです。

ホテルシェフたちの食への探求と鍛錬した技から生まれる唯一無二の味わいを是非ご堪能ください。



A5ランクの黒毛和牛を存分に楽しめる「鉄板(パン) 厳選和牛コレクション」

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

【究極のパンシリーズ 第3弾「鉄板(パン) 厳選和牛コレクション2種」概要】

- 店舗：ペストリーショップ「ドーレ」/ B1F
- 営業時間：10:00 - 19:00/月～土 10:00 - 18:00/日祝
- 販売期間：2021年9月1日(水)～10月31日(日)
- 販売商品：さがみ特製-ごちそうサンド 750円 / さがみ特製-ごちそうマフィン 750円



シェフ厳選の食材を使用した「さがみ特製-ごちそうサンド」



ボリューム満点の「さがみ特製-ごちそうマフィン」

■「究極のパンシリーズ」コラボレーションシェフ / 今後の予定

- 第4弾：フレンチ「ベイ・ビュー」料理長 西村 和之
- 第5弾：オールデイブッフェ「コンパス」料理長 高木 浩平
- 第6弾：日本料理「木の花」総料理長 富田 正己



【鉄板焼「さがみ」料理長 平塚 孝（ひらつか たかし）】

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&タワーズ入社、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。



【ベーカリーシェフ 森広 竜司（もりひろ りゅうじ）】

1964年東京生まれ。専門学校卒業後、池袋のホテルメトロポリタン入社。その後ホテルとインスタベーカリーに勤務後、1998年横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業を機に入社。今日に至るまで数々の人気商品を生み出し、全国に「ドーレ」の名を広める。2020年9月「食べログパン EAST 百名店 2020」において、ユーザーから高い評価を集めたパン店上位100店に選出される。

備考：

※記載料金には、消費税が含まれます。

※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。

※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。

※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 (10:00~17:00)

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

【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。

- 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 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。シェラトンは、マリオット・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](https://www.marriott.com/ja-jp/bonvoy) 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、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 @MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy（マリオット 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・マリオット・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（マリオット 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、マリオット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](https://www.marriott.com/ja-jp/bonvoy) 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。