



ありがとう15周年

thank you 15th anniversary



2013年9月25日

Sheraton Christmas 2013 "Memories on you"

2013年11月15日(金)からスタートします

開業15周年を迎える横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズで、
あなただけの思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの Sheraton Christmas 2013 "Memories on you" は、11月15日(金)からクリスマスイルミネーションと共にスタートいたします。みなさまにとって特別な季節、それは年に一度のクリスマス。この時期ばかりは冬の厳しさも忘れてしまうほどあたたかい。ご家族や大切な人たちと、ひとときを囲む美味しいお料理、目にも心にもわくわくする、幸せ感たっぷりのデコレーション。ひとりひとりの心にいつまでも思い出に残る、温もり溢れるクリスマス、Memories on you。どうぞ横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでお過ごしください。

Warm	『温かみのある思いやり』	"家族のような温かさでお迎えし"
Connected	『心と心のつながり』	"心からのおもてなしで"
Community	『出会いの広場』	"シェラトンを体験いただく"

Contents

- Page.2 スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 クリスマスディナー
- Page.3 スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 クリスマスカクテル
- Page.4 オールデイブッフェ「コンパス」 クリスマスディナーブッフェ
- Page.5,6 ペストリーショップ「ドーレ」 クリスマスケーキ&スイーツ
- Page.7 ロビーラウンジ「シーウインド」 クリスマスケーキセット
- Page.8 鉄板焼「さがみ」 クリスマスディナー
- Page.9-13 クリスマスディナーコンサート
- Page.14 クリスマス宿泊プラン
- Page.15 Project Love's クリスマスロビーチャリティーコンサート
- Page.16 開業15周年記念 オフィシャルキャラクター「シェララ」
- Page.17 クリスマスイルミネーション
- Page.18 開業15周年記念 クリスマスカードコンテスト

【このリリースに関するお問い合わせ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 広報代行：(株)つきプランニング
 担当：今井・長田 Tel.03-3437-6051 Fax.03-3437-6052 / Email:s-imai@tsuki-p.com
 〒105-8608 東京都港区新橋5-20-3-3F

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ/マーケティング部 広報担当 大川
 Tel.045-411-1158 Fax.045-411-1330 Email:okawa-m@ybsh.jp

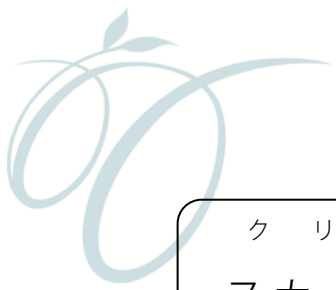
本情報は10/1から情報発信いたします。

オフィシャルサイト www.yokohamabay-sheraton.co.jp

携帯サイト www.ybs-mobile.jp

 <https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

 <https://twitter.com/yokohamsheraton>



クリスマスレストランのスペシャルティ
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」クリスマスディナー

最上階からの素晴らしい眺望とともにお楽しみいただける「クリスマス スペシャルディナー」。エンターティナーによるライブ演奏と横浜港の煌めく夜景が、クリスマスをさらにロマンティックに演出いたします。

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」クリスマス スペシャルディナーの概要】

- 期 間： 2013年12月21日(土)～12月24日(火)
 1部 17:30～19:30 / 2部 20:00～22:00
- 時 間： 12月25日(水)のみ 17:30～20:00
 ※ディナー終了後、通常営業(カクテルタイム)となります。
- 価 格： **お一人様 ¥14,700**
 ※上記料金に、別途カバーチャージ¥2,000(宿泊者¥1,000)を申し受けます。
 ※記載の税込み表示価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

早期予約特典：10月1日(火)～11月15日(金)までにご予約いただきますと、お一人様につき1杯“グラス ドンペリニヨン”(¥4,000相当)をプレゼントいたします。



Menu de Noël

さつまいもとチーズのクロケット

林檎とフォアグラのテリーヌ 洋梨のコンポートと
 ポルト風味のコンソメゼリーを添えて

赤座海老と金目鯛と帆立貝のナーージュ仕立て サフラン風味

グラニテ

シャラン産 仔鴨のローストと蝦夷鹿肉のポワレのデュエット
 セロリラブとマロンのピュレと共に

フルーツのスパイス風味白ワイン煮

ブッシュドノエル

パンとバター

コーヒーと小菓子

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」クリスマス スペシャルディナー】

お客様からのお問合せ

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)】

045-411-1147(直通) ご予約お問合せ時間：10:30～24:00



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」クリスマス

3種類のクリスマスカクテルを発売

オレンジのリキュール、グランマルニエをフィーチャーしたクリスマスの華やかな雰囲気彩りを添えるカクテルです。

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」クリスマス カクテルフェアの概要】

期 間： 2013年11月15日（金）～12月25日（水）
メニュー&価格：左から



「Bells」(ベルズ) ¥1,680

プレミアムウォッカ“ヴェルヴェデール”に、グランマルニエとアップルジュース、さらにミントのさわやかさをプラスした、少し甘味のあるカクテルです。

「Café de Noël」(カフェドノエル) ¥1,680

グランマルニエをベースに、ブラックコーヒーとオレンジピールをチョコレートでコーティングした“オレンジジェット”を細かく砕きブレンド、フローズスタイルに仕上げました。

「Berry Star」(ベリースター) ¥1,890

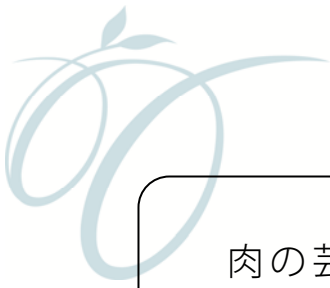
フレッシュラズベリーをクラッシュし、クランベリージュース、グランマルニエ、仕上げにスパークリングワインで満たした、さっぱりとしただけのカクテルです。

- ※ 記載の税込み表示価格に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。
- ※ 上記料金に、別途カバーチャージ¥2,000（宿泊者¥1,000）を申し受けます。

お客様からのお問合せ

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)】

045-411-1147(直通) ご予約お問合せ時間：10:30～24:00



鉄板焼「さがみ」
肉の芸術品と称賛される松阪牛メインの特別ディナーを
最上階の夜景と共に。

柔らかな肉質、甘味のある風味。世界中からその素晴らしさを讃えられている“松阪牛”がメインディッシュのクリスマス限定ディナーコース。なんと、フィレとサーロインの両方を味わうことができます。さらにキャビア、フォアグラ、活伊勢海老。贅を尽くしたコースをお楽しみください。

【鉄板焼「さがみ」クリスマススペシャルディナーの概要】

期 間： 2013年12月21日(土)～12月25日(水)

時 間： 1部 17:30～20:00、又は 18:00～20:15
2部 20:15～、又は 20:30～

価 格： お一人様 ￥23,100

※記載の税込み表示価格に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。



【鉄板焼「さがみ」クリスマススペシャルディナー イメージ】

アミューズ

キャビアとタラバガニの宝石箱

フォアグラのソテー

活伊勢海老（1/2）のポワレ

活鮑 ブルギニヨンソース

お口直しのグラニテ

焼き野菜の盛り合わせ

シェフ厳選“松阪牛”フィレ 60g & サーロイン 60g

御飯・味噌椀・香の物

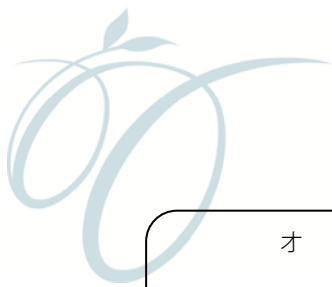
ピスタチオのパルフェグラスとクレームダンジュ

コーヒーまたは紅茶

お客様からのお問合せ

【鉄板焼「さがみ」(28F)】

045-411-1147(直通) ご予約お問合せ時間：10:30～24:00



オールデイブッフェ「コンパス」
パフォーマンスキッチンからお届けする、
おいしくて楽しいクリスマスブッフェ

横浜初の和・洋・中を提供する、パフォーマンスキッチンのあるオールデイブッフェ。旬の素材を中心とした約 50 種のメニューと目の前で繰り広げられるライブ感溢れるパフォーマンスをお楽しみください。

【オールデイブッフェ「コンパス」 クリスマスディナーブッフェの概要】

期 間： 2013年12月21日(土)～25日(水) ※二部制

時 間： 一部 17:00～19:00 二部 19:30～21:30

価 格： 大人 お一人様 ¥5,500
シニア(60歳以上) お一人様 ¥5,000
お子様(4～12歳) お一人様 ¥2,700

※ブッフェのご利用は2時間制です。

※サービス料は加算されません。

～Menu～

<パフォーマンスキッチン>

黒毛和牛のローストビーフ カuttingサービス
フォアグラの鉄板焼 トリュフソース
クリスマス ビッグ“ブッシュドノエル”
生ハムのカuttingサービス
天ぷら・中華麺

<ブッフェメニュー>

フォアグラのフォンダン
オマール海老のカクテル オレンジソース
牛ホホ肉の赤ワイン煮
シーフードパイ アメリカーナソース
パエリア風ピラフ
ホテル特製コンソメスープ
握り寿司
中華スープ
点心
サラダバー
ホテルメイド焼きたてパン
スイーツ各種(クグロフ、シュトーレン等)
など、約50種類の和洋中ブッフェが並びます



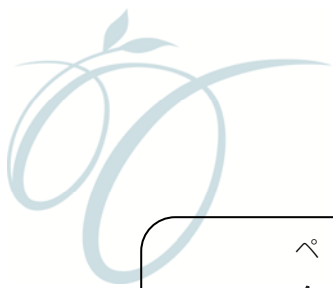
【オールデイブッフェ「コンパス」 クリスマスディナーブッフェ イメージ】

※仕入れ状況により、お料理の内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

お客様からのお問合せ

【オールデイブッフェ「コンパス」(2F)】

045-411-1143(直通) ご予約お問合せ時間：10:00～22:00



ペ ス ト リ ー シ ョ ッ プ 「 ド ー レ 」
クリスマスをはやかに盛り上げるスイーツと伝統菓子
新作から定番まで豊かなバリエーションからは是非お気に入りを

10月1日(火)より新作2品を含む、5種類の生ケーキの予約受付を開始します。クリスマスの定番、ドイツの伝統菓子、シュトーレンは11月1日(金)～、クグロフは12月1日(日)～販売いたします。今年のラインナップは、“シャンティーフレーズ 苺のショートケーキ”、“ナポレオン”といった定番商品に加え、昨年人気の高かった“ブリアン ノワール”に新作2つを含む計5種類をご用意しました。生ケーキは、お引き取りの3日前まで予約を受付、12月21日(土)から25日(水)の期間に、ペストリーショップ「ドーレ」にてお引き渡しいたします。シュトーレンとクグロフは店頭で随時販売いたします。



【Christmas Collection 2013 の生ケーキ5種類】

中央：ナポレオン 中央左：カルディナル 中央右：ブリアン ノワール 右奥：シャンティーフレーズ
中央下：ヴェヌール

【Christmas Collection 2013の概要】

予約受付：2013年10月1日(火)～12月22日(日) 20時まで

引渡場所：ペストリーショップ「ドーレ」B1F

引渡期間：2013年12月21日(土)～12月25日(水) 10:00～20:00

ご予約方法：電話または店頭にて受付

【クリスマスケーキ5 種類】**◆ヴェヌール (新作)**

イタリア産のマロンを贅沢に使用したムースと、ドライフルーツ3種 (オレンジ・アンジェリカ・マラスキーノチェリー) とローストナッツ3種 (アーモンド・クルミ・ヘーゼルナッツ) が入ったクリームオブッシュドノエルです。「ヴェヌール (木目模様)」で仕上げました。

価 格： ¥3,780 長さ 17cm × 高さ 8 cm

◆カルディナル (新作)

ピスタチオ、オレンジ、グリオットチェリーの3色のムースを、カルディナル (枢機卿) が着るガウンの赤い色をモチーフに苺風味でグラサージュしました。ガウンにあしらわれた白い綿を、ミルク風味のギモーヴで表現しています。

価 格： ¥3,780 15cm (5号)

◆ブリアン ノワール

艶めくチョコレートケーキの中は、ヘーゼルナッツ入りチョコレートとアプリコットのパルフェムースのアンサンブル。ムースの中にある4種類のベリージュレの酸味と甘味がポイントになっています。表面には聖夜の輝きをイメージしてゴールドの煌めきをデコレーションしました。

価 格： ¥3,780 15cm (5号)

◆シャンティーフレーズ 苺のショートケーキ

北海道産の生乳100%のフレッシュクリームをたっぷりを使用した王道のクリスマスケーキ。チェリーのお酒、キルシュ風味のシロップで香り付けした生地にたくさんの苺をサンドしました。

価 格： 5号 (15cm) ¥3,990 / 6号 (18cm) ¥4,830 / 7号 (21cm) ¥5,775
8号 (24cm) ¥6,930 / 10号 (30cm) ¥11,970

◆ナポレオン

香ばしくキャラメリゼしたパイ生地にグランマニエ (オレンジ) 風味のまるやかな味わいのカスタードクリームと苺をサンドした、定番の一品。

価 格： ¥3,990 12cm × 10cm

【クリスマス伝統菓子 2種類】

販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」B1F

◆シュトーレン

ドイツの家庭ではクリスマスに必ず登場する伝統的なイースト菓子。

販売期間：2013年11月1日 (金) ~12月25日 (水)

価 格： ¥2,400

◆クグロフ

フランス、アルザス地方でお祝いやお祭りの際に登場するイースト菓子

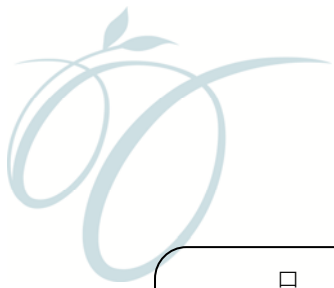
販売期間：2013年12月1日 (日) ~12月25日 (水)

価 格： M サイズ ¥720 / L サイズ ¥1,200

※価格はすべて税込

お客様からのお問合せ

【ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)】
045-411-1354 (直通) 10:00 ~20:00



ロビーラウンジ「シーウインド」
クリスマス華やかに盛り上げる伝統菓子とシンガポール発の
銘茶ブランド、TWG Teaのクリスマス特製ブレンドティー

ドイツのクリスマス伝統菓子シュトーレンと、世界36カ国から厳選した、最高品質の茶葉をブレンドする、シンガポール発、銘茶ブランドTWG Teaの“Christmas Light Tea”をセットにした期間限定のケーキセットです。

【ロビーラウンジ「シーウインド」Christmas Light Tea & シュトーレンセットの概要】

期 間：2013年11月15日（金）～12月25日（水）

価 格：¥1,980

※記載の税込み表示価格に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

※一日10食限定



Christmas Light Tea & シュトーレンセット

お客様からのお問合せ

【ロビーラウンジ「シーウインド」(2F)】
045-411-1111（代表） 9：00～21：00



横浜で初開催

「今井美樹クリスマスディナーコンサート2013」

今年のクリスマスは横浜ベイシェラトンで

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2013年12月21日（土）、幅広い年齢層に愛されているヴォーカリスト 今井美樹を迎え、クリスマスにふさわしいプレミアムイベント「今井美樹クリスマスディナーコンサート2013」を開催いたします。

アーティストとしていつの時代も常に輝きを放ち、多くの人達から圧倒的に支持される今井美樹。歌手活動 27 周年を迎える今年、そんな彼女の魅力を余すことなく堪能いただけるディナーコンサートを、クリスマスの時期、横浜で初めて開催いたします。特別な夜に、人々の心に深く刻まれる今井美樹の美しい歌声に耳を傾けながら、この日のために腕を振るう洋食総料理長 赤見雅宣によるフレンチコースをお楽しみいただけます。

開業15周年を迎える今年の特別なクリスマス、横浜ベイシェラトンと今井美樹がお届けするプレミアムなひとときを、どうぞご期待ください。なお、本イベントは横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 東日本大震災復興支援プロジェクト「Project Love's (プロジェクトラブズ)」の一環として開催し、売上の一部を支援金として日本赤十字社を通じ寄付いたします。



【今井美樹クリスマスディナーコンサート 2013 イメージ】

【今井美樹クリスマスディナーコンサート2013 の概要】

日 時：2013年12月21日(土)

- ◆ 第一部：受付 / 15：30～ お食事 / 16：00 ～ コンサート / 17:30 ～
- ◆ 第二部：受付 / 19：00～ お食事 / 19：30 ～ コンサート / 21:00 ～

会 場：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 大宴会場「日輪」5F

価 格：一般販売価格 お1人様 ¥36,000 (全席指定/第一部・第二部共)

一般先行予約価格 お1人様 ¥35,000 / ペア ¥68,000 販売期間：2013年9月1日(日)～9月30日(月)

・コンサートチケット(全席指定)、フレンチコース、フリードリンク、税金、サービス料

■定 員：各部300名(予定)

- ※ 会場内は全席禁煙とさせていただきます。喫煙コーナーを別室にてご用意しております。
- ※ コンサート中の録音、ビデオ、カメラ撮影、携帯電話のご使用は固くお断りいたします。
- ※ 小学生以下のお子様のご入場はご遠慮いただいております。
- ※ 当日は駐車場の混雑が予想されますので、最寄りの交通機関をご利用ください。また、お車を運転される方の飲酒は固くお断りいたします。

今井美樹クリスマスディナーコンサート2013 チケット付き特別宿泊プラン

■宿泊日：2013年12月21日(土) 限定

■価 格：お1人様 ¥50,000 ～ ¥56,000

・シングル、ツイン対応

・コンサートチケット(全席指定)、フレンチコース、フリードリンク、税金、サービス料

※ ディナーコンサートは第一部、第二部のどちらかをお選びいただけます。

※ 9月30日(月)までは先行予約価格がございます。

【ご予約・お問合せ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

<クリスマスディナーコンサート> 宴会予約 045-411-1126 (受付時間：10:00～19:00)

<チケット付き特別宿泊プラン> 宿泊予約 045-411-1133 (受付時間：9:00～20:00)

またはオンラインショップ <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>

<プロフィール>

今井 美樹 (歌手)



1986年シングル「黄昏のモノローグ」で歌手デビュー。CM・ドラマ等で活動の幅を広げながら「PIECE OF MY WISH」「瞳がほほえむから」「PRIDE」など、数々の大ヒット曲を発表。等身大の歌詞と透明感溢れる歌声で、男女問わず幅広い層から絶大な支持を得る。2012年夏より家族とともにロンドンに移住。現在レギュラーラジオ番組「LOVE UNITED」(TFM 毎週日曜 12:30～JFN系 38局ネット)が好評オンエア中。また、「ミセス」(文化出版局)にて「今井美樹のロンドン便り」を連載。10月創刊の新雑誌「GOLD」(世界文化社)ではレギュラーで表紙を飾る。



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
2013年12月22日（日）「**Le Salon de Noël 2013**
～クレモンティーヌのクリスマスサロンへようこそ～」を開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2013年12月22日（日）、日本で最も親しまれているフランス人歌手 クレモンティーヌを迎え、「Le Salon de Noël 2013 ～クレモンティーヌのクリスマスサロンへようこそ～」と題した、クリスマスにふさわしい華やかなパーティーを開催いたします。

1994年の大ヒット曲「男と女」に始まり、近年は、サントリー「オールフリー」のCMでも使用された「天才バカボン」主題歌のカヴァーで話題になるほか、日本の童謡や唱歌をボッサ・テイストでカヴァーした「ボン・シャンテ」などのアルバムをリリースするなど、現在も精力的に活動しているクレモンティーヌ。やわらかく、ささやきかけるような優しい彼女の歌声を、耳にしたことがある人も多いことでしょう。

「Le Salon de Noël 2013 ～クレモンティーヌのクリスマスサロンへようこそ～」は、クレモンティーヌのフランスにある自宅のサロンをイメージしたステージで繰り広げられるトークショーとライブ、そしてお料理をお楽しみいただけるクリスマスパーティーです。ライブはもちろんのこと、パリの生活やお洒落な街並み、おすすめのスポット、ショッピング、食文化、ファッション、そしてフランスのクリスマスなどについて、フランス・パリ事情に詳しいナビゲーターとの楽しいトークも見どころです。お料理は、洋食総料理長 赤見雅宣が、この日のために特別フレンチキューズをご用意いたします。

5F ロビーでは、フランスのマルシェ(市場)を同時開催いたします。フランスの雑貨や限定チョコレートなど、パーティーのお土産にお求めいただけます。またパーティーでは、今年で開業 15 周年を迎えた横浜ベイシェラトンからの素敵なクリスマスプレゼントが当たる「Lucky Draw」も開催いたします。

横浜ベイシェラトンとクレモンティーヌが贈る、フレンチクリスマスパーティーを、どうぞご期待ください。

なお、本イベントは横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 東日本大震災支援プロジェクト「Project Love's (プロジェクトラブズ)」の一環として開催し、売上の一部を支援金として日本赤十字社を通じ寄付いたします。



【クレモンティーヌ】

【Le Salon de Noël 2013～クレモンティーヌのクリスマスサロンへようこそ～
の概要】

日 時： 2013年12月22日(日)

◆ 第一部： 受付 12:30～ お食事&トーク&ライブ 13:00～

◆ 第二部： 受付 17:00～ お食事&トーク&ライブ 17:30～

会 場： 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 大宴会場「日輪」5 F

価 格： 一般販売価格 お一人様 ¥21,000 (全席指定/第一部・第二部共)

先行割引価格 お一人様 ¥20,000/ペア ¥38,000

販売期間：2013年9月1日(日)～2013年9月30日(月)

・ Le Salon de Noël 2013 チケット(全席指定)、フレンチキューティージュ、フリードリンク、税金、サービス料

定 員：各部 280名 (予定)

- ※ 会場内は全席禁煙とさせていただきます。喫煙コーナーを別室にてご用意しております。
- ※ トーク&ライブ中の録音、ビデオ、カメラ撮影、携帯電話のご使用は固くお断りいたします。
- ※ 小学生以下のお子様のご入場はご遠慮いただいております。
- ※ 当日は駐車場の混雑が予想されますので、最寄りの交通機関をご利用ください。また、お車を運転される方の飲酒は固くお断りいたします。

Menu de Noël

Ballonttine de Dindonneau "Etoie Berger"

七面鳥のバロンティーヌ 聖夜の星

Consommé Essence de Truffe "Saint Marie"

コンソメスープ トリュフ風味 聖母マリア

Mille-Feuille de Daurade et Saumon aux Champignons Bois,

Sauce Américaine avec Sauce Vin Blanc

真鯛とサーモンの森のキノコ入りミルフィユ仕立て

アメリカーナソースと白ワイン風味ソースの出会い

Noisette de Chevreuil Poêle sauce Flamboise et Purée de celery rave avec

Pomme

鹿ロース肉のポアレ セロリラブとリンゴのピューレ フランボワーズ風味ソース

Bûche de Noël

クリスマス ケーキ

Café

コーヒー

Pains et Beurre

パンとバター

※仕入れ状況により変更になる場合がございます

Le Salon de Noël 2013 ～クレモンティーヌのクリスマスサロンへようこそ～ チケット付き特別宿泊プランの概要

宿泊日：2013年12月22日（日）限定

価 格：お一人様 ¥35,000 ～ ¥41,000

・ Le Salon de Noël 2013チケット(全席指定)、フレンチキュイジーヌ、フリードリンク、税金、サービス料

※ 「Le Salon de Noël 2013」は第一部、第二部のどちらかをお選びいただけます。

※ 9月30日（月）までは先行予約価格がございませう。

【ご予約・お問合せ】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

<Le Salon de Noël 2013> 宴会予約 045-411-1126 (受付時間：10:00 ～ 19:00)

<チケット付き特別宿泊プラン> 宿泊予約 045-411-1133 (受付時間：9:00 ～ 20:00)

またはオンラインショップ <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>

<プロフィール>

クレモンティーヌ / Clémentine (歌手)



パリ生まれ。レコードコレクターの父親の影響でジャズに囲まれながら育つ。音楽ジャンルはジャズ、ポップス、ボサノバなど。現在までのレコードセールスは200万枚以上。日本での実績をシラク前大統領より賞賛され、フランスの2大新聞「ル・モンド」「フィガロ」の一面に掲載される程の反響となった。それを機に一気にヨーロッパ全土で彼女の存在は注目される事となり、現在では韓国、台湾などアジア全土でもその人気を不動のものとしている。2010年7月に日本のアニメソングのフランス語カバー

などを収録したアルバム「アニメンティーヌ」が、ダウンロードランキングはじめ様々な音楽ランキングでベスト10入りを果たし、1年以上に渡りロングセールスを記録。累計販売枚数は10万枚を超える。以降、世界的に音楽ソフト販売が低迷する中「アニメンティーヌ・プラス」「続アニメンティーヌ」「お茶の間ベスト」「バラエン ティーヌ」と大ヒットを連発。地元フランスのマスコミはもとより、世界的に、ファッション業界をはじめテレビ、ラジオなどのマスコミ露出も増え、益々活動の幅を広げている。日本で最も愛されるフランス人歌手。

クレモンティーヌ オフィシャルサイト <http://www.possion-h.com/cle/>



クリスマス宿泊プラン
クリスマスデコレーションのベイブリッジビューのお部屋
シェフ特製のクリスマスディナーをルームサービスで。

「Christmas Stay Plan 2013」は、ラグジュアリーフロアー(20F 以上)のベイブリッジビューのお部屋指定の宿泊プランです。クリスマスツリーなどの装飾が施されたお部屋に、シェフ特製のルームサービスディナーとスパークリングワインがデリバリーされます。

【Christmas Stay Plan 2013 の概要】

ー ラグジュアリーフロアーベイブリッジビューツインルーム指定 ー

期 日：2013年12月21日(土)～12月25日(水)

価 格：1室2名様ご利用の1名料金 ¥19,900～¥29,900

内 容：ご一泊 食事付きプラン

クリスマスオードブル、スープ、メインディッシュ、デザート、スパークリングワイン1本

※15時チェックイン (当日23時まで) 12時チェックアウト



シェフ特製 クリスマスディナー



シェラトン スイートスリーパーベッド



クリスマス装飾(例)

<シェラトン スイート スリーパーベッド>

シェラトンホテル&リゾートが約7,500万USドルに及ぶ研究開発費を投じ、独自のコンセプトに基づいて開発したベッドです。全米 No.1 シェアのベットメーカー、シーラー社の最高級マットレス“ポスチャーペディック”をベースに、厚さ約30cmの多層構造マットレス。マットレスにかかる身体の各部の荷重に応じて反発力が変化し、上下のみならず、端から端への動きにもフレキシブルに対応するので、身体の凹凸にピッタリとフィットします。体型や体質を問わず、背骨を正しくサポート。ゆりかごのような、包み込む快適さが特徴です。ブランケット、デュヴェ（キルトの羽毛布団）にはオールホワイトダウンを使用。デュヴェカバーには Sheraton のロゴに使われている月桂樹の葉がデザインされています。羽毛ピロー、抗アレルギーピローの2種類をご用意。シーツは真っ白な300スレッドカウントのシーツはシルクのような手触りで、心地よい眠りに誘います。

お客様からのお問合せ

045-411-1133 (宿泊予約直通)

ご予約お問合せ時間 9:00～20:00

東日本大震災復興支援プロジェクト Project Love's

クリスマス ロビーチャリティーコンサートを開催

クリスマスを音楽で彩る 4 日間。ホテルのメインロビーですべてのお客様にお楽しみいただけるコンサートを開催します。すべてのプログラムは無料でご覧いただけます。当コンサートにご賛同いただいた方には、当ホテルが 2010 年 5 月より活動を続けている、東日本大震災復興プロジェクト、Project Love's への募金と 1F ロビーに設置した「折り鶴タワー」に折り鶴のご協力をお願いしています。お預かりした募金はすべて日本赤十字社を通じて被災地の支援として寄付いたします。

日 程： 12 月 21 日(土)～12 月 24 日(火)

時 間： 15：00～／16：30～ 各 30 分ステージ ※12/24 のみ 13：00～／16：30～

場 所： メザニンロビー(1F)

12 月 21 日(土) 松岡春佳／村山絢子 【ヴァイオリン&ピアノ】

2013 年 5 月に横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの Project Love's チャリティーコンサートに出演後、シェラトンでは 2 度目の演奏となる。数々の輝かしい経歴を持つヴァイオリニスト松岡春佳と、ピアニスト村山絢子による、ヴァイオリンとピアノのアンサンブル。



12 月 22 日(日) 大隅卓也トリオ 【Jazz Trio -Sax Piano Bass-】

父はジャズドラマー・大隅寿男、母は元シンガーという環境で育ち、高校生 2 年の 3 月よりアルトサクソ奏法、ジャズ理論を大友義雄氏に師事。2006 年 5 月、ボストンにある、Berkley college of Music に進学、渡米しジャズサクソと音楽理論を学ぶ。2009 年より大隅寿男グループを中心に演奏活動を開始。ホテル 28F スカイラウンジ「ベイ・ビュー」レギュラー出演中。 <http://takuyaosumi.com/>



12 月 23 日(月・祝) 金沢少年少女合唱団 【混成合唱】

昭和 47 年横浜市金沢区で誕生。当時、横浜市では数少ない児童合唱団として誕生し、県内でも老舗の少年少女合唱団として活動を続ける。小学生から大学生までが月 4 回の練習に参加し、合唱の基本をしっかりと学びながら、兄弟姉妹のように助け合い、素敵なハーモニー作りに励んでいる。当ホテル開業以来、クリスマスのステージを務める。 http://www.geocities.jp/kanazawa_jc/syokai.html



12 月 24 日(火) Muse(ミューズ) 【弦楽四重奏】

メンバー全員が東京藝術大学で共に学ぶ女性 4 人組カルテット。ヴァイオリン、ヴィオラ、チェロから成る美しいアンサンブルで、クラシックからポップミュージックまで、様々なジャンルの音楽をドラマティックに演奏する。



お客様からのお問合せ

045-411-1157 (マーケティング部直通)

平日 9：15～18：00

- 15 -

※メンバーは写真と異なります



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ オフィシャルキャラクター
**開業 15 周年を記念してホテルエに扮した
 パンダのシェララが登場しました。**

横浜をイメージする時に「中華街」を思いつく人は多いはず。中国の代表的なキャラクターといえば「パンダ」。2010年9月24日の開業12周年記念日に「シェララ」は横浜ベイシェラトンのオリジナルキャラクターとして誕生しました。「シェララ」というネーミングは、801 通の公募から採用されたものです。Copyright © 2010 Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers All Rights Reserved

【横浜ベイシェラトン オフィシャルキャラクター「シェララ」の概要】



名 前： シェララ SHELALA
 誕生日： 2010年9月24日（金）
 性 別： 女の子
 身 長： 14cm
 体 重： 38.5g
 ペストリーショップ「ドーレ」の
 シュネックパン1個分
 出身地： 中国 ビザの解禁で無事日本に
 到着しました
 好 物： ドーレのパン 彩龍の杏仁豆腐
 性 格： とってもフレンドリー。やや
 お人よしだけど、思いやりの気持ち
 たっぷりの優しい女の子

価 格： 開業 15 周年記念「シェララ」 ￥1,500

販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」B1F 又はオンラインショップ

▼今までに登場したシェララの仲間たち



お客様からのお問合せ
【ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)】
 045-411-1354 (直通) 10:00~20:00



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 1F メザニンロビー
2013年11月15日(金)16:30~クリスマスツリー
が点灯します

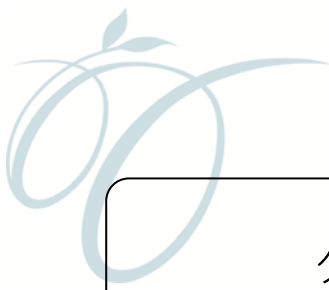


クリスマスツリー・イルミネーションの点灯

点灯期間： 2013年11月15日(金)～12月25日(水)

点灯時間： 期間中毎日16:30～24:00

1Fから3Fまで吹き抜けの「メザニンロビー」に高さ8Mのツリーが登場。ライトはLEDランプ5,000灯がとまります。デザインパターンは全世界のシェラトン共通のモチーフを使用し、「Warm」「Connected」「Community」を表現。たくさんの方が集まるロビーにふさわしいデザインとなっています。また、2010年9月24日に横浜ベイシェラトンのオリジナルキャラクターとして誕生した、パンダの「シェララ」がツリーやディスプレイに顔をのぞかせます。



開業 15 周年 記念 Memories on you
クリスマスカードコンテストを開催

開業 15 周年を記念して、クリスマスカードコンテストを開催します。

対象は「お子様」と「大人」それぞれにテーマを分けて、募集いたします。お子様には「クリスマスにかなえない夢」、大人は「楽しいクリスマスの思い出」です。描いていただいたカードは、ホテルのロビーに展示し、みなさまからの投票によって、賞を授与させていただきます。

募集期間： 2013 年 10 月 1 日(火)～11 月 30 日(土)必着

応募資格： お子様は満 12 歳まで

展示期間： 2013 年 12 月 2 日(月)～12 月 25 日(水)

展示場所： ホテル 3F ホワイエ

選考方法： ご来館されるお客様からの投票

投票締切： 12 月 15 日(日)

入賞作の発表： 12 月 17 日(火) ※展示による発表

賞品： 上位優秀作(最優秀賞 1 名、金賞 1 名、銀賞 1 名、銅賞 1 名)

宿泊ご招待券、レストランお食事券、ホテルスイーツ詰め合わせ等をプレゼントします。

応募方法： 官製はがきサイズにてお一人様 1 点の応募とします。

郵送先： 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ マーケティング部「クリスマスカードコンテスト係」
〒220-8501 横浜市西区北幸 1-3-23

詳細情報は <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> ※10/1～掲載されます



クリスマスカードイメージ