



Sheraton

2014年12月8日

## 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ レストランから1日限定のスペシャルディナーを！ 『Sheraton Winter ガラディナー 2015』を開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズのレストラン4店で、1日限定で限られた人数のお客様にだけご提供するスペシャルディナー『Sheraton Winter ガラディナー 2015』を開催いたします。

本企画は、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、鉄板焼「さがみ」、日本料理「木の花」、中国料理「彩龍（さいりゅう）」が参加し、各料理長が選りすぐりの食材を使用して熟考したスペシャルメニューをご用意します。本企画のメニューは、食材・調理法やサービスなど、全てがスペシャルだからこそ、1日限定で限られた人数のお客様だけにしかご提供できない貴重なメニューです。



### ■料理長のご紹介

「さがみ」シェフ 中村 政人 (写真左端)

1970年神奈川県生まれ  
高校卒業後、箱根・青山・横浜のレストランに勤務。  
2006年入社、2013年4月より鉄板焼「さがみ」料理長を務める。

「ベイ・ビュー」シェフ 浅野 宏治

(写真左から2番目)

1964年千葉県生まれ  
料理専門学校卒業後、千葉・町田・台場のホテルを経て、1998年のホテル開業以来、宴会調理を担当。  
2013年3月よりスカイラウンジ「ベイ・ビュー」料理長を務める。

中国料理総料理長 陳 啓明 (写真右から2番目)

1952年北海道生まれ  
高校卒業後、都内有名ホテルの中国料理店で務め、ウエスティンホテルに在籍中に「ミシュランガイド東京」2年連続で一つ星獲得に貢献。  
2014年7月より現職。

日本料理総料理長 富田 正己 (写真右端)

1958年東京都生まれ  
高校卒業後、日本料理店で研鑽をつみ、1998年のホテル開業以来、日本料理「木の花」の料理長を務める。

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>

## 『Sheraton Winter ガラディナー 2015』の開催概要

### ■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」

『モンテス ワインディナー』／『モエ・エ・シャンドン シャンパンナイト』

### 『モンテス ワインディナー』

最上階（28F）にあるスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、チリの高品質ワインの先駆けとされ、数多くのクオリティワインを排出するワインセラー：モンテス\*のワインをテーマに、同店のシェフ：浅野宏治がフランス料理フルコースをご用意いたします。

場 所： マンハッタンルーム（28F）  
開催期日： 2015年2月22日（日）  
提供時間： 18:00 開場／18:30 スタート  
料 金： お一人様 ¥23,000  
（サービス料10%込、消費税込）  
定 員： 30名  
メニュー：

- ・ラパンのテリーヌ グリル野菜のマリネを添えて
- ・ホウボウ・メバル・平目のポワレ  
ほうれん草のピュレとシャンパン風味のクリームソース添え
- ・シャラン産仔鴨胸肉のスパイス風味と  
黒毛和牛フィレ肉のポワレ ロックフォールチーズソース
- ・マケドニア風フルーツサラダ  
マンジャレビアンコ仕立てのジェラートと共に

（お飲物）

- ・スパークリングワイン  
Kaiken Sparkling Brut（カイケン・スパークリング・ブリュット）
- ・ワイン
  - ☆Montes Alpha Chardonnay（モンテス・アルファ・シャルドネ）  
数々のコンクール受賞歴を誇る、チリを代表する白ワイン。  
バターやナッツ、トロピカルフルーツのような豊かな香りとリッチな味わい
  - ★Montes Alpha Pinot Noir Special Cuvee  
（モンテス・アルファ・ピノ・ノワール・スペシャル・キュヴェ）  
モンテスが造るブルゴーニュ・スタイルの希少な赤ワイン。  
女性的で複雑味があり、クリーンで潑刺とした繊細な味わい。
  - ★Montes Alpha M（モンテス・アルファ・エム）  
名実ともにモンテスの最高峰と歌われるプレミアムワイン。  
ベリー系のボルドースタイルの赤ワイン。
  - ☆Montesu Late Harvest（モンテス・レイト・ハーヴェスト）  
アプリコットや蜂蜜のような上品な甘い香りと芳醇な味わい。  
紅茶を思わせる官能的な余韻を持つデザートワイン。



※☆：白ワイン、★：赤ワイン

\*モンテスは、チリワインの可能性と高品質を迫り、世界のワイン好きに愛される現在のチリワインを作り上げたチリワインのパイオニア。少雨で日照時間が長く、農薬がほとんど使われていない土地など、ワイン造りに最適な環境でありながら世界から全く注目されないチリワインでしたが、1988年にワインビジネスのスペシャリストが設立した“モンテス”によって、チリで初のプレミアムワインが誕生しました。

## 『モエ・エ・シャンドン シャンパンナイト』

1743年に創立され、270年以上もシャンパーニュに君臨する最高級メゾン、モエ・エ・シャンドン。世界で最も愛されているといわれるシャンパンを、ホテル最上階から煌めく夜景とともに心行くまでお楽しみいただけます。

場 所： マンハッタンルーム (28F)  
開催期日： 2015年1月18日(日)  
提供時間： 18:30 開場/19:00 スタート  
料 金： お一人様 ¥13,000 (サービス料10%込・消費税込)  
定 員： 40名  
内 容： MOET & CHANDON (モエ・エ・シャンドン) をフリーフロー(飲み放題)でご提供  
冷製料理、温製料理、デザート各種をブッフェスタイルでご提供

## ■鉄板焼「さがみ」 『美食とシャトー・マルゴアの夕べ』

フランスの五大シャトーの中でも、エレガントで女性的と評される「シャトー・マルゴア」。柔和で優しく香り高いのが特徴で、1855年の格付け当時から五大シャトーの先頭を争う高貴なワインです。そのシャトー・マルゴアと相性の合う美食の数々を同店のシェフ：中村政人が腕によりをかけてご用意いたします。伊勢海老の刺身から、A5ランクドライエイジングビーフのロースステーキ、鉄板で仕上げるデザートまで、14種類のメニューを少量ずつご提供するデギュスタシオンコースです。

場 所： 鉄板焼「さがみ」 (28F)  
提供期日： 2015年2月6日(金)  
提供時間： 18:00 開場/18:30 スタート  
料 金： お一人様 ¥70,000 (サービス料10%込・消費税込)  
定 員： 12名  
メニュー：

- ・伊勢海老の刺身
- ・雲丹の一口フラン
- ・フォアグラの味噌焼き 大根とともに
- ・鮪の軽いスモーク
- ・アナゴの白焼き 赤ワインと醤油のソースを添えて
- ・マリネサーモンとじゃがいものパンケーキ添え  
ソースマスタードにディルを添えて
- ・サンタンドレのブルスケッタ ポルト酒をつめたソースとともに
- ・根菜(牛蒡・石川芋)のコンフィ
- ・白身魚の西京漬けをホイルに包んで 九条ねぎとともに
- ・わらび、ふきのとうの軽い天ぷら
- ・神戸牛ロースの一口ステーキ
- ・蝦夷鮑の鉄板焼き
- ・A5ランクドライエイジングビーフのロースステーキ
- ・鉄板で仕上げるデザート of 盛り合わせ
- ・ワイン

### ★CH.MARGAUX (シャトー・マルゴア)

「シャトー・マルゴア」は、世界で最も高い名声を有する赤ワインの一つ。今回は2001年のヴィンテージをご用意します。  
メドック地区の4つの第1級格付け銘柄の1つであり、10年から数十年の熟成に耐え、良質なヴィンテージとして世界中のワインファンから注目されています。  
ワイナリーの総支配人ポール・ポンタリエ氏はシャトー・マルゴアを「ベルベットの手袋のなかの鋼鉄の拳」という表現をしています。並外れたタンニンのしなやかさにより、柔和で優しく香り高く、女性らしいと形容されています。

\*ワインの状態によってご提供するヴィンテージが異なる場合がございます。



※その他、お料理に合わせたお飲物をご用意いたします。  
TAITTINGER (テタンジェ/シャンパーニュ)

☆PAVILLON BLANC DU CH.MARGAUX

(パヴィヨン・ブラン・デュ・シャトー・マルゴー/ボルドー)

長期熟成のポテンシャルはメドック産白ワインのなかではナンバーワン。

エレガントなスタイルにマルゴーと同じ哲学を見ることができます。

ソーヴィニヨン・ブラン 100%でありながら、にわかには信じられないほどの複雑性とリッチな味わいが赤ワインの味を曇らすほどのため、テイスティングの一番最後に回されるといわれます。

★PAVILLON ROUGE DU CH.MARGAUX

(パヴィヨン・ルーージュ・デュ・シャトー・マルゴー/ボルドー)

最高品質のメルロの比率が高くなってから、セカンドキュヴェとされてきたパヴィヨン・ルーージュのクオリティは劇的に向上しています。

このバランス感が一昔前のマルゴーに近しいとも言われています。

※☆：白ワイン、★：赤ワイン

■日本料理「木の花」 『富田料理長特別賞味会「如月」』

ホテルの8階にありながら日本庭園を設えた、和の情緒漂う上質な空間で、四季折々の料理をお楽しみいただける日本料理「木の花」。富田料理長特別賞味会「如月」では、旬の素材を生かし寒さ厳しい季節に心温まる料理をご用意いたします。日常の喧騒を忘れて、ホテルならではのおもてなしと上質なしつらえの中、季節を感じ、滋味を味わう、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

場 所： 日本料理「木の花」 (8F)  
提供期日： 2015年2月13日 (金)  
提供時間： 17:30~21:00 (ラストオーダー)  
料 金： お一人様 ¥20,000  
(食事のみ、サービス料10%込・消費税込)  
定 員： 50名



■中国料理「彩龍」 『ガラディナー THE Hong-Kong』

炎の料理人“李 潤添” × 総料理長“陳 啓明”がお贈りする、一夜限りの豪華ガラディナー。厳選した旬の食材や、鮑・ナマコ・魚の浮き袋などの高級乾物を使用した絶品の料理を香港スタイルでご提供いたします。

場 所： 中国料理「彩龍」 (3F)  
提供期日： 2015年1月20日 (火)  
提供時間： 18:30開場/19:00スタート  
料 金： ¥18,000 (サービス料10%込、消費税込)  
定 員： 50名様

主なメニュー：

- ・メイン…鮑、ナマコ、魚の浮き袋など、高級乾物を使用した煮込み料理
- ・富貴鶏のデクパージュ
- ・ミル貝のしゃぶしゃぶ
- ・お飲物 (フリードリンク) …ワイン (赤白)、紹興酒、ソフトドリンク



- ※リリース内の写真は全てイメージです。
- ※仕入の状況により、メニューの内容などが変わる場合がございます。
- ※各プランとも、要予約。
- ※各プランとも、割引対象外メニューです。
- ※ご予約／お問い合わせ

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、鉄板焼「さがみ」、中国料理「彩龍」

予約専用ダイヤル TEL : 045-411-1188 (10:00~20:00)

日本料理「木の花」

直通 TEL : 045-411-1146 (10:30~21:30)

■公式ホームページ

URL <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>

### シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国 400 を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60 億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に 50 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100 カ国で 1,200 のホテルを展開し、総従業員数 15 万 4 千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セント レジス(St. Regis)、ラグジュアリー コレクション(The Luxury Collection)、W、ウェスティン(Westin)、ル メリディアン(Le Méridien)、シェラトン(Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト (特典除外日) なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッド バケーション オーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com) および [www.starwoodhotelsjapan.com/jp](http://www.starwoodhotelsjapan.com/jp) をご覧ください。