



Sheraton®

2016年12月2日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
北の大地から届いた、こだわりの豪華食材を使って
「冬の厳選美食“北海道”」開催
 ～館内で北海道の美味食べ歩き～
開催期間：2017年1月4日（水）～2月28日（火）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、「冬の厳選美食“北海道”」と題し、こだわりの北海道産雲丹、帆立などの厳選した海の幸をふんだんに使用したオリジナルメニューと、一緒に楽しめる北海道の地ビールやワインをご用意し、館内各レストランやショップ（一部除く）において、2017年1月4日（水）～2月28日（火）までご提供いたします。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、こだわりの北海道食材を織り込んだフルコース仕立ての「ベイ・ビュー モダンフレンチディナー」を月替わりでご用意し、「平目のロティと北海道産帆立貝のムース シャンパン風味」などを最上階からの眺望とともにお楽しみいただけます。

鉄板焼「さがみ」では、自慢の鉄板焼に宗谷の塩、網走湖産しじ美醤油、北海道の山わさびなど北海道産の調味料で味と風味を豊かに仕上げます。

また、期間中レストラン 6 店舗にて、厳選した 4 種の「北海道の地ビール」をご提供いたします。北海道の食材を使った美味しいお料理に合わせて、お楽しみいただけます。

さらに、対象レストラン 6 店舗を対象に、「冬の厳選美食“北海道”プレゼントキャンペーン！」と題し、抽選で「シェラトン北海道キロロリゾート」ペア宿泊券をはじめとする豪華賞品が当たるスタンブラリーを実施いたします。

【実施概要】

- 名 称： 冬の厳選美食“北海道”
- 開催期間： 2017年1月4日（水）～ 2月28日（火）
- 実施レストラン： 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」、オールデイブッフェ「コンパス」、バー「ベイ・ウエスト」、ロビーラウンジ「シーウインド」、ペストリーショップ「ドーレ」
- 備考： ※レストランによりフェア開催期間が異なります。
 ※中国料理「彩龍」では、北海道の地ビールのみご提供となります。
 ※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。また、食材のすべてが北海道産ではございません。



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」
「ベイ・ビュー」モダンフレンチディナー



鉄板焼「さがみ」シェフ厳選ディナー
極上「前沢牛」コース



「北海道の地ビール」



冬の厳選美食“北海道”
プレゼントキャンペーン！

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 : <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB : <https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

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

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

【エレガンス ランチ】

最上階からの眺望とともに、北海道の食材を織り込んだメニューをフルコース仕立てでお楽しみいただけます。月替わりのシェフのおすすめは、1月は低温でふんわり蒸し上げた「北海道産鱈と帆立貝のムース大葉風味」を、2月はマデラソースとチーズソースでお召し上がりいただく「北海道産豚肩ロースのロースト」をご用意いたします。

- 期間 : 2017年1月4日(水)～2月28日(火)
- 時間 : 11:30～14:30 (LO)
- 料金 : 平日 ¥3,960 (サービス料込、税金別)
土日祝 ¥4,510 (サービス料込、税金別)
- 備考 : 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。
また、食材のすべてが北海道産ではございません。



「エレガンス ランチ」

【「ベイ・ビュー」モダンフレンチディナー】

最上階から煌めく夜景と、エンターテイナーの生演奏がお楽しみいただける、モダンフレンチのディナーコースです。『港』コースには、北海道の食材を織り込んだコースをご提供いたします。フレンチの繊細で奥深い味わいと、魅力溢れる北海道食材のコラボレーションをお楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年1月4日(水)～2月28日(火)
- 時間 : 17:30～20:00 (LO)
- 料金 : 『海』 ¥8,800 (サービス料込、税金別)
『風』 ¥12,100 (サービス料込、税金別)
『港』 ¥14,300 (サービス料込、税金別)
- 備考 : 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。また、食材のすべてが北海道産ではございません。

≪『港』コース メニュー内容≫

●1月4日(水)～1月31日(火)

- ・アミューズ3種
- ・サーモンマリネと北海道産モッツアレラのルーロ
コキヤージュのヴィネグレットとイクラを添えて
- ・鴨のコンフィとインカの日覚めのサルラデーズ
温かいテリーヌ仕立て トリュフ風味
- ・平目のロティと北海道産帆立貝のムース シャンパン風味
茸のデュクセルとヤリイカとレモンのコンディメントと共に
- ・黒毛和牛フィレ肉のポワレ
北海道産ブルーチーズのソースと赤ワインソース
- ・アヴァンデセール
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子和コーヒー
- ・パンとバター



「平目のロティと北海道産帆立貝のムース シャンパン風味
茸のデュクセルとヤリイカとレモンのコンディメントと共に」

●2月1日(水)～2月28日(火)

- ・アミューズ3種
- ・北海道産帆立貝と蟹のガトー仕立て
サフラン風味のムースリーヌ
- ・北海道産玉葱を使用したオニオングラタン
鴨モモ肉のコンフィを添えて
- ・あんこう鮫鱈の湯葉包みと鮎のポワレ
肝入りトリュフドレッシングと共に



「北海道産玉葱を使用したオニオン
グラタン 鴨モモ肉のコンフィを添えて」

- ・黒毛和牛サーロインのコンフィ マデラ風味
インカが目覚めのピュレとベアルネーズソース
- ・アヴァンデセール
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子和コーヒー
- ・パンとバター

■鉄板焼「さがみ」(28F)

【シェフ厳選ランチ “シーフードコース”】

美食の宝庫“北海道”の食材を、海鮮尽くしの“シーフードコース”に仕立てました。旨みが凝縮した食材を、シェフが目の前でダイナミックに焼き上げます。最上階からの景色と、鉄板焼で焼き上がる食材の臨場感がお楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年1月4日(水)～2月28日(火)
- 時間 : 11:30～14:30 (LO)
- 料金 : ¥9,900 (サービス料込、税金別)
- 備考 : 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。また、食材のすべてが北海道産ではございません。



「シェフ厳選ランチ “シーフードコース”」イメージ

《メニュー内容》

- ・北の海からの贈り物
- ・海の幸 海鮮スープ
- ・ズワイ蟹の甲羅蒸し 絶品“蟹みそソース”
- ・プチマリントさがみサラダ
- ・日高昆布と岩塩で蒸し上げた活鮑 北海道雲丹と網走湖産しじ美醤油の肝ソース
- ・御飯、味噌椀、香の物
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

【シェフ厳選ディナー 極上“前沢牛”コース】

1月、2月のシェフ厳選ディナーでは、メインディッシュの前沢牛の鉄板焼に、宗谷の塩、網走湖産しじ美醤油、北海道の山わさびなど、北海道産の希少な調味料を使用し、風合い豊かに仕上げます。また、魚料理には1月は「タラバ蟹と帆立貝のソテー」を、2月は「本マグロの香草焼き」をご用意いたします。

- 期間 : 2017年1月4日(水)～2月28日(火)
- 時間 : 月～土 17:30～21:00 (LO)
日・祝 17:30～20:00 (LO)
- 料金 : ¥17,930 (サービス料込、税金別)
- 備考 : 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。また、食材のすべてが北海道産ではございません。



「タラバ蟹と帆立貝のソテー 北海道雲丹のサバイヨンソース」

《メニュー内容》

- 1月4日(水)～1月31日(火)
 - ・食前のお愉しみ
 - ・北の大地と海の恵み“冬の味覚の一皿”
 - ・北海道野菜の豆乳ポタージュ
 - ・さがみサラダ
 - ・タラバ蟹と帆立貝のソテー 北海道雲丹のサバイヨンソース

- ・季節の焼き野菜
- ・極上和牛“前沢牛”（100g）フィレまたはサーロイン
～宗谷の塩・網走湖産しじ美醤油・北海道の山わさび～
- ・御飯、味噌椀、香の物
- ・牧家の塩キャラメルプリンにキャラメルソース
ミルクアイスにハスカップのソース
- ・コーヒーまたは紅茶



「極上和牛“前沢牛”（100g）
フィレまたはサーロイン」

●2月1日（水）～2月28日（火）

- ・食前のお愉しみ
- ・北の大地と海の恵み“冬の味覚の一皿”
- ・北海道野菜の豆乳ポタージュ
- ・さがみサラダ
- ・本マグロの香草焼き ズワイ蟹とユリ根の和風ソース
- ・季節の焼き野菜
- ・極上和牛“前沢牛”（100g）フィレまたはサーロイン
～宗谷の塩・網走湖産しじ美醤油・北海道の山わさび～
- ・御飯、味噌椀、香の物
- ・北海道レアチーズケーキにハスカップのソース バニラアイスに苺を添えて
- ・コーヒーまたは紅茶



「本マグロの香草焼き ズワイ蟹と
ユリ根の和風ソース」

■日本料理「木の花」(8F)

【富田料理長特別会席】

料理長自らが蕎麦を打つ“北海道産そば粉使用十割手打ち蕎麦”をはじめ、鱈白子の醤油焼き、きんき酒塩焼き、ほっき貝あぶりと海胆、あんこう鍋など、厳選した北の食材の美味しさをふんだんに織り込んだ、この時季ならではの会席コースに仕立てました。

- 期 間 : 2017年1月6日（金）～2月22日（水）
- 時 間 : 月～土 17:30～21:00 (LO)
日・祝 17:30～20:30 (LO)
- 料 金 : ￥17,050 (サービス料込、税金別)
- 備 考 : 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。
また、食材のすべてが北海道産ではございません。



「富田料理長特別会席」イメージ

日本料理「木の花」では、北海道の日本酒とワインもご提供いたします。お食事と一緒にお楽しみいただけます。

【ワイン】

- ・グランポレール 北海道 ツヴァイゲルトレーベ
- 【赤】上品で優しい飲み口、控えめな渋みで親しみやすい味わいです。
北海道産赤ワインの代表品種です。
- ・グランポレール 北海道 ケルナー辛口
- 【白】青りんごを想わせるフルーティーな香りと、爽やかでキレのある、すっきりとした飲み口が特徴の白ワインです。
- 料 金 : ボトル ￥9,900 (サービス料込、税金別)
グラス ￥1,790 (サービス料込、税金別)



「北海道の日本酒とワイン」イメージ

【日本酒】

・男山 生酏 純米酒

生酏造りならではの濃醇でコクのある味わいと、後味もきれいな柔らかい飲み口が特徴です。

■ 料 金 : 一合 ¥1,540 (サービス料込、税金別)

■ オールデイブッフェ「コンパス」 (2F)

【食の宝庫“北海道フェア” produced by 丸水札幌中央水産】

シェフとマネージャーが、北海道・札幌を中心に現地に赴き、全国でも4番目の規模を誇る「丸水札幌中央水産株式会社」の協力のもと、北海道の代表的な食材を厳選いたしました。大粒で肉厚な帆立貝や、北海道東部・根室半島の花咲漁港でしかとれない花咲蟹、ジューシーでとろけるように柔らかな北海道産黒毛和牛のローストビーフなど、旬を迎える海の幸を中心とした、魅力溢れる北のグルメが「コンパス」に勢揃いいたします。

■ 期 間 : 2017年1月12日(木)～2月28日(火)

■ 時 間 : 【ランチブッフェ】 11:30～15:30
【ディナーブッフェ】 平日 17:30～21:30
土 17:00～21:30
日・祝 17:00～21:20

■ 料 金 : 【ランチブッフェ】 大人 ¥3,900
【平日のみ】シニア(65歳以上) ¥3,600
小学生 ¥1,900
4歳以上の未就学児 ¥950
【ディナーブッフェ】 大人 ¥4,900
【平日のみ】シニア(65歳以上) ¥4,600
小学生 ¥2,400
4歳以上の未就学児 ¥1,200

■ 備 考 : ※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。また、食材のすべてが北海道産ではございません。
※記載の表示料金は税金込の料金です。サービス料は加算されません。

■ 特別協賛 : 丸水札幌中央水産株式会社

■ 協 賛 : キリンビールマーケティング株式会社、JA全農ミートフーズ株式会社

■ 協 力 : タカナシ乳業株式会社

■ 後 援 : 北海道、札幌市



《主なメニュー内容》 ※メニューは一例です

● パフォーマンスメニュー

- ・北海道産 殻付きホタテの炉端焼き風
- ・蟹のてんぷら <ディナー限定>
- ・北海道名物 ザンギ

- ・味噌ラーメン
- ・北海道産 黒毛和牛のローストビーフ
- ・北海道ソフトクリーム 塩キャラメルソース

● **buffetメニュー**

- ・ずわい蟹食べ放題 <ディナー限定>
- ・北海道名物 いかめし
- ・丸水札幌中央水産プロデュース 北海道珍味コーナー
(にしん甘露煮、たらこん、紅鮭こうじ漬け、本ズワイ蟹の塩辛、イカの醤油漬け、たこわさび、ほっき貝入り海鮮、松前漬け)
- ・北海道産 花咲蟹の味噌汁
- ・北海道産 タコの唐揚げとホタテフライ
- ・北海道産 杉本農産のほっかほかじゃがいも
- ・北海道産のお米
- ・海鮮丼

※その他buffetメニューと合わせて、約 50 種類のメニューを取り揃えております。

■ **バー「ベイ・ウエスト」 (3F)**

【シェフおすすめ 5 種北海道珍味の盛り合わせ】

札幌中央卸売市場で評判の北海道産珍味を何十種類もある中から、シェフが全てテイastingをして選び抜いた 5 種類を期間限定でご用意いたします。お酒とともに楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年1月12日(木)～2月28日(火)
- 料金 : ¥2,310 (サービス料込、税金別)
- 備考 : 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。また、食材のすべてが北海道産ではございません。



「シェフおすすめ 5 種北海道珍味の盛り合わせ」

《メニュー内容》

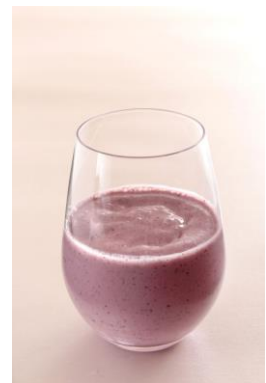
- ・小松食品 たらこん (たらこ昆布)
- ・カネ丁鍛冶商店 紅鮭こうじ漬け
- ・カネ丁鍛冶商店 本ズワイ蟹 塩辛
- ・丸心 イカの醤油漬け
- ・丸心 ほっき貝入り海鮮

■ **ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)**

【北海道産ハスカップのシェイク】

北海道の先住民族アイヌでは、不老長寿の秘薬とも言われていた北海道産ハスカップの実をふんだんに使いました。ほんのりベリーを香りづけたさっぱりとしたハスカップの風味をお楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年1月1日(日・祝)～2月28日(火)
- 時間 : 9:00～21:00
- 料金 : ¥1,650 (サービス料込、税金別)



「北海道産ハスカップのシェイク」

■ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)

【ショートケーキ】

厳選された北海道生乳 100%の生クリームと、卵黄をふんだんに使用したリッチなスポンジ、たくさんの苺で作るバランスのとれたショートケーキです。

- 期間 : 通年
- 料金 : ¥450 (税金込)



「ショートケーキ」

【北海道タルトブレッソン】

北海道産の生クリームを使ったマイルドな酸味と上品なクリーム味のクレーム・ドゥーブルと、優しい甘さの自家製カスタードをブリオッシュ生地に乗せて焼き上げたフランス風クリームパンです。

- 期間 : 2017年1月4日(水)～1月31日(火)
- 料金 : ¥292 (税金込)



「北海道タルトブレッソン」

【ラクレット】

北海道産のジャガイモをマッシュして、角切りベーコンとラクレットチーズをフランスパンの生地で包んだ、北海道の美味しさがギュッと詰まったパンです。

- 期間 : 2017年2月1日(水)～2月28日(火)
- 料金 : ¥248 (税金込)



「ラクレット」

【北海道の地ビール】

冬の厳選美食“北海道”期間中、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」、バー「ベイ・ウエスト」、ロビーラウンジ「シーウインド」の6店舗にて、北海道の地ビールを提供いたします。北海道の食材を使った美味しいお料理に合わせて、お楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年1月1日(日・祝)～2月28日(火)
- 料金 : ¥1,540 (サービス料込、税金別)
- 取扱い店舗 : 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」、日本料理「木の花」、中国料理「彩龍」、バー「ベイ・ウエスト」、ロビーラウンジ「シーウインド」



「北海道の地ビール」

《メニュー内容》

・大雪地^{たいせつじ}ビール ケラ・ピルカ

「ケラ・ピルカ」とは、アイヌ語でおいしいという意味です。古くからイギリスで愛飲されているペールエールを実現しました。クリスタルモルトがもつ赤みと、上面発酵の特徴ともいえるフルーティーな香りと飲み口を高温発酵により限界まで引き出したビールです。糖度のキレが非常によく、酵母の風味を生かしたフルーティーな味わいが魅力です。

・小樽ビール ドンケル

褐色の深い色合いが目をはく小樽ドンケルは、クリーミーな泡立ちとカラメルフレーバーが特徴です。カラメル麦芽をふだんに使い、ダブルデコクションというドイツの伝統的な醸造方法でつくられています。

・ススキノビール メルツェン

ホップの芳醇な香りと、モルトの香ばしさが特徴の中濃色系のラガービール。インターナショナルビアコンペティション 2000、ジャーマンピルスナー部門において銀賞を受賞。マイナススイオン水と熊石海洋深層水の 2 種類の仕込み水や、ウイナーモルト・ミュンヘンモルトの 2 種類の麦芽を使用した、水と麦芽にこだわりを持って製造されたビールです。

・夕張石炭ビール 黒ビール

夕張石炭博物館の企画で生まれた石炭カラーをイメージした黒ビールです。数種類の焙煎麦芽をブレンドし、ドイツの苦味の成分が多いビターホップと華やかな香りのアロマホップを加えて造ったリッチなビターテイストに仕上げました。

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

【赤見総料理長の夕べ ～冬の厳選美食 北海道～】

赤見総料理長による、北海道の食材をふだんに織り込んだフレンチのフルコースと、ソムリエが厳選した北海道産のワインとの極上のマリアージュをご堪能いただける一夜限りのディナーをご用意いたします。ホテル最上階「マンハッタンルーム」からの煌めく夜景と共に楽しみ頂けます。

- 期 間 : 2017年1月15日(日)
- 時 間 : 19:00～(開場/18:30)
- 料 金 : お一人様 ¥23,000(ワイン・お料理・サービス料・税金込)
- 会 場 : マンハッタンルーム(28F)
- 定 員 : 30名様

洋食総料理長 赤見雅宣



プロフィール:

1957年東京生まれ。1976年、帝国ホテルからキャリアをスタートし、フランス、アメリカなどの一流ホテルにて修行・研究を重ねる。フランス料理「レ・セゾン」、コーヒーハウス「ユリーカ」等で要職を務める。2003年横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ入社、2011年より現職。
(社)全国司厨士協会神奈川県本部副会長等、各団体役職も務める。

冬の厳選美食“北海道”プレゼントキャンペーン！

「冬の厳選美食“北海道”」開催期間中“シェラトン北海道キロロリゾート ペア宿泊券”や、北海道からの産地直送グルメなど豪華賞品があたるプレゼントキャンペーンを開催します。

【賞品】

- A賞： シェラトン北海道キロロリゾート ペア宿泊券・・・1組2名様
- B賞： 「北海海鮮福箱」・・・1名様
- C賞： 「海鮮福箱」・・・2名様
※北の海の幸を代表する、たらば蟹、海老、蛸、帆立、いくら、数の子を贅沢の一つにまとめた海鮮福箱です。
- D賞： 「ボイル毛がに（特大）」・・・5名様
- E賞： オールデイブッフェ「コンパス」ディナーブッフェ ペア食事券・・・3組6名様
- F賞： スカイラウンジ「ベイ・ビュー」エレガンス ランチ ペア食事券・・・3組6名様



「シェラトン北海道キロロリゾート」



「北海海鮮福箱」イメージ



「海鮮福箱」イメージ

【概要】

- 応募方法： キャンペーン期間中、応募用紙に2店舗分のスタンプ押印と応募要項をご記入の上、各レストラン店頭でご応募ください。
- 期 間： 2017年1月4日（水）～2月28日（火）
- キャンペーン対象商品：
 - ・オールデイブッフェ「コンパス」 ランチ&ディナーブッフェ
 - ・鉄板焼「さがみ」 シェフ厳選ランチ“シーフードコース”
シェフ厳選ディナー 極上“前沢牛”コース
極上“前沢牛”ランチ
 - ・スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 エレガンス ランチ
「ベイ・ビュー」モダンフレンチディナー
 - ・日本料理「木の花」 富田料理長特別会席
 - ・バー「ベイ・ウエスト」 シェフおすすめ 5種北海道珍味の盛り合わせ
 - ・ペストリーショップ「ドーレ」 対象商品（「ショートケーキ」、「北海道タルトブレッソン」、「ラクレット」）を1つ含む、3,000円以上お買い上げにつきスタンプ1つ

特別協賛：丸水札幌中央水産株式会社

協 賛：シェラトン北海道キロロリゾート

備考：

- ※産直グルメは丸水札幌中央水産株式会社からの発送をもって代えさせていただきます。
- ※本キャンペーンでご登録いただいた個人情報は、本キャンペーンに関わる目的にのみ使用し、他の目的には使用しません。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~20:00)

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

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は、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート(Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ(The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セント レジス(St. Regis®)」、「W ホテル(W®)」、「エディション・ホテル(EDITION®)」、「JW マリオット(JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクションホテル(The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル(Marriott Hotels®)」、「ウェスティン(Westin®)」、「ルメリディアン(Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル(Renaissance® Hotels)」、「シェラトン(Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット(Delta Hotels by MarriottSM)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント(Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・バケーションクラブ(Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル(Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュートポートフォリオ(Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル(Design Hotels™)」、「ゲロード・ホテル(Gaylord Hotels®)」、「コートヤード(Courtyard®)」、「フォーポイント バイ シェラトン(Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート(SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン & スイート(Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン(Residence Inn®)」、「タウンプレース・スイート(TownePlace Suites®)」、「AC ホテル・バイ・マリオット(AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト(Aloft®)」、「エレメント(Element®)」、「モクシー・ホテル(Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル(Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード(ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター(@MarriottIntl)をご覧ください。