



Sheraton®

2016 年 12 月 16 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

フランス料理と創作カクテル、一皿ずつのマリアージュをフルコースで。

「Chef 西村×Bartender's コラボレーションディナー」

2017 年 2 月 12 日（日）に 1 夜限りの ^{きょうえん}競宴

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、フランス料理のフルコースと 5 名のバーテンダーによる創作カクテルをお楽しみいただける「Chef 西村×Bartender's コラボレーションディナー」を、2017 年 2 月 12 日（日）にご提供いたします。

世界的な有名シェフの元で研鑽を積み、日々新しい可能性を追求する、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」の料理長である西村シェフが手掛けるフランス料理に対し、カクテルコンペでも受賞歴のある当ホテルの腕利きバーテンダーたちが、料理との相性を見極めた至高のカクテルをご提供いたします。

コースには魚介類にサバイヨンソースを添えた本格派メニューから、湯葉を使用したモダンフレンチまでバリエーションに富んだメニューが登場します。5 人のバーテンダーの渾身の一杯が、趣向をこらした 1 皿ずつの ^{みりよく}味力をより引き出します。

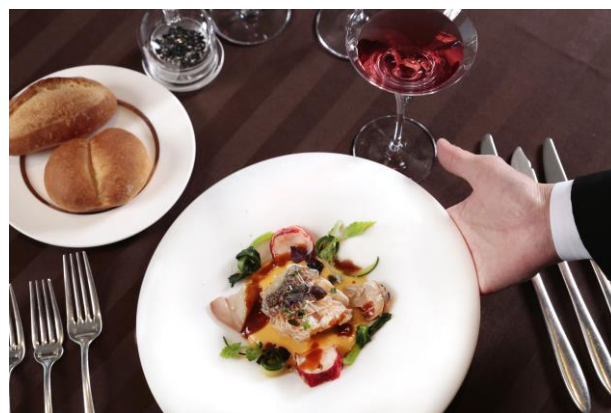
大切な方との特別な時間にふさわしい一日限りの美食と美酒の饗宴を、ホテル最上階「マンハッタンルーム」からの煌めく夜景と共にお楽しみいただけます。

【実施概要】

- 期 間 : 2017 年 2 月 12 日（日）
- 時 間 : 19:00～（開場/18:30）
- 料 金 : お一人様 ¥21,000（お料理・カクテル・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



料理の集合



カクテルと料理のイメージ

※写真はイメージです

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/>

《メニュー内容》

- ・アミューズ盛り合わせ

- ・サーモンマリネのフリボリデとカニとアボカドのカネロニ仕立て
with cocktail By Takaya Ito

～カクテルについて～

「気取らずに、手軽に」という意味のフリボリデには、さっぱりとしたサーモンと、濃厚なアボカドのどちらにも合うよう、爽やかな酸味とほろ苦さが特徴のカクテルをご用意しました。



- ・あんこう鮫の湯葉包み 鮑を添えて 肝入りトリュフドレッシング
with cocktail By Yohei Yamada

～カクテルについて～

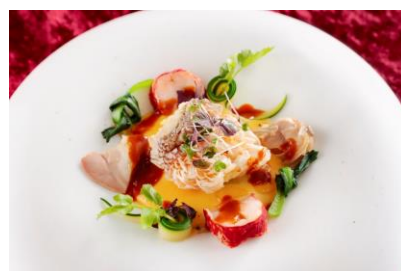
トリュフの風味と良く合うポートワインベースで、優しく鮫を包むような味わいに仕上げた一杯です。次の魚料理に繋がるプティカクテルです。



- ・甘鯛の松笠焼き ブルターニュ産オマール海老と
蛤のサバイヨンソース
with cocktail By Naoya Shindo

～カクテルについて～

多くのボタニカル（草根木皮）を使用したプレミアムなジン“ビーフィーター24”をベースに、和をイメージして柚子ジャムを効かせた爽やかな味わいです。



- ・黒毛和牛サーロインのコンフィ
赤ワイン風味 フルムダンベールソースで&
仔羊のノワゼットのロティ モリーユ茸風味
with cocktail By Hajime Ayukawa

～カクテルについて～

サーロインや仔羊と相性の良いオレンジ蜂蜜をアイラウイスキーで溶き「海の薫香」を付け、2種のメインディッシュに合うスモーキーなカクテルに仕上げました。



・いちごとフロマージュブラン

・フォンダン・ショコラ フランボワーズ
with cocktail By Kohei Furukawa

～カクテルについて～

カルパドスをベースにフォンダン・ショコラの美味しさを
引き立てる味わいに仕上げました。
デザートとカクテルのマリアージュをお楽しみください。



・小菓子とコーヒー

・パンとバター

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付けなどが変わる場合がございます。
※最新の情報は、ホテル公式 HP にてご案内しております。

シェフとバーテンダーのご紹介



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」料理長 西村和之（にしむら・かずゆき）

1998 年 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社、同ホテル「Bay View」勤務。
2007 年のフランスの一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・カッサーニュ」での研修を
経て、2013 年より「Bay View」副調理長に就任。2015 年より同料理長として活躍中。



バー「ベイ・ウエスト」
伊藤隆也（いとう・たかや）
2012 年入社。横濱カクテルコンペ
ティション銅賞受賞。
HBA カクテルコンペティション
全国大会出場。



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」
山田洋平（やまだ・ようへい）
2011 年入社。
HBA バーテンダー取得。



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」
進藤直哉（しんどう・なおや）
2001 年入社後、都内ホテルを経て
2007 年に再入社。
日本ホテルバーメンズ協会 西関東
支部副支部長、シニアバーテンダー。



スカイラウンジ「ベイ・ビュー」
鮎川創（あゆかわ・はじめ）
2009 年入社。HBA バーテンダー取得。
HBA/国分共催カクテルコンペティション
2016 準優勝&最優秀技術賞。



バー「ベイ・ウエスト」
古川浩平（ふるかわ・こうへい）
2008 年入社。横濱カクテルコンペテ
ィション銅賞受賞。

【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®)」、「タウンプレイス・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。