

2023年08月31日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 《開業25周年》
ホテル開業以来初の世代交代 伝統の継承とさらなる美食の追及
日本料理「木の花」新料理長 宮山 裕伴 就任
新旧料理長がそれぞれ趣向を凝らした2種類の記念コースもご用意

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2023年9月24日（日）に開業25周年を迎えます。これまでの皆様のご愛顧に感謝の気持ちを込め、様々なメニューや商品をご提供してまいります。日本料理「木の花」（8F）では、開業以来25年間にわたり総料理長をつとめあげた富田 正己に代わり、9月1日（金）より新料理長として宮山 裕伴が就任いたします。これを記念して、2種類の特別な会席コースを期間限定で販売いたします。

1998年の開業以来25年間、地元横浜のお客様をはじめ国内外からご来館いただく皆様に、横浜西口に在ながら四季を感じる美しい庭園を臨むレストランにて、心を込めたお料理とおもてなしをご提供してまいりました。日本文化が育む日本料理の伝統を学び、旬の食材選びから、先代がこだわった丁寧な手作業で作られる出汁に至るまで、四半世紀を経て新料理長 宮山が先代より受け継いだ和食の神髄を守りつつ、新たな息吹を料理へと吹き込んだ「木の花」ならではの繊細かつ色彩豊かな会席料理をこれからも皆様にお届けいたします。ご接待からご結納・顔合わせ、ご家族のお集まりなど、和の心が随所に感じられる至高のひとつときを心ゆくまでお楽しみください。



日本料理「木の花」新料理長 宮山 裕伴

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 : <https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

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

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheraton yokohama

【日本料理「木の花」新料理長 宮山 裕伴（みややま ゆうすけ）プロフィール】

2004年に「木の花」にて料理人としてのキャリアをスタート。「木の花」一筋に日本料理を極め、2018年には副料理長に就任、総料理長の片腕を担いながらさらに腕を磨く。食材の質にとことんこだわり、期待を超えた日本料理をご提供し続け、きめ細かいおもてなしでお客様の記憶に刻まれるようなお店作りを大切にしていきたいと語る。

【～開業25年記念 特別会席～ 概要】

<長月>～富田総料理長 感謝の特別会席～

開業以来、25年間ご愛顧いただきました富田総料理長が手掛ける特別会席です。開業月にあたる長月は、名残の鱧の炭火炙りや白甘鯛、伊勢海老をお好みの調理法でご提供するなど、富田総料理長が感謝を込めて25年間の集大成となるお料理をお届けいたします。

- 期 間：2023年8月29日（火）～9月25日（月）
- 時 間：17:30～22:00（月～土）
17:30～21:00（日・祝）
- 料 金：21,900円



富田総料理長の集大成ともなる特別会席料理

<神無月>～宮山新料理長 お披露目特別会席～ 国産まつたけと秋の味覚

開業以来25年間で築き上げた「木の花」の味を受け継ぎながら、宮山新料理長が秋を代表する食材“まつたけ”を中心に、秋の味覚を新たな発想で手掛けるお料理をご提供いたします。

- 期 間：2023年9月26日（火）～10月30日（月）
- 時 間：17:30～22:00（月～土）
17:30～21:00（日・祝）
- 料 金：21,900円



秋の味覚を存分に味わえる新料理長のお披露目会席

【日本料理「木の花」(8F)】

ワンフロアを贅沢に使用し、多彩な用途に合わせた食空間をご提供する日本料理「木の花」。和個室、洋個室、鉄板焼「山吹」で本格和食をご堪能いただけます。伝統と旬の厳選素材にこだわった会席料理を最高級の美酒とともにご堪能ください。ご接待からご結納・顔合わせ、ご家族のお祝いなど、和の心が随所に感じられる至高のひとときを心ゆくまでお楽しみください。



ライトアップされた日本庭園が美しい洋個室

【開業 25 周年記念ロゴ】



『時を越え、笑顔をつなぐ 横浜で大切な人と、次のステージへ』

横浜ベイシェラトンホテルは、皆さまへの感謝の気持ちを込め、一人ひとりの大切な思いを胸に、次のステージへ歩みだします。記念ロゴには、つながって行く世代のリレーションと、未来のステージへと続く道への想いを表現しました。

備考：

※記載の料金には、サービス料(15%)と税金が含まれます。

※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 (10:00~19:00)

URL：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/konohana/>

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) 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ク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) 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。