

2025 年 7 月 30 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
松阪牛×フォアグラ×秋鱧 贅を尽くした匠の共演
ホテル開業 27 周年記念 “美食コラボディナー”
日本料理「木の花」宮山料理長 × 鉄板割烹「山吹」徳留料理長
2025 年 8 月 28 日（木）～9 月 30 日（火）開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ホテル開業 27 周年を記念し、日本料理「木の花」(8F) 内の鉄板割烹「山吹」にて、日本料理「木の花」の料理長 宮山と鉄板割烹「山吹」料理長 徳留がコラボレーションした特別ディナーを、2025 年 8 月 28 日（木）から 9 月 30 日（火）までの期間限定で開催いたします。

「木の花」の先代から受け継いだ丁寧な出汁づくりと旬の食材選びにこだわり、日本古来の食文化を大切に育む料理長 宮山による会席料理。そして、卓越した技と豊富な知識を兼ね備え、巧みに調理方法を使い分けながら、新たな食の魅力を鉄板カウンターで繰り広げる料理長 徳留の鉄板焼。二人の料理長が奏でる珠玉のコラボレーションが、これまでにない特別な美食体験をお届けします。

コースの始まりには、先取りの秋の味覚を取り入れた銀杏に唐墨を塗した松葉打ちや、甘み豊かな柿とほくほくとした百合根、食感が楽しい長芋羹など、季節を愉しむ宮山が手掛ける前菜をご用意。続くお料理には、柔らかく煮た牛タンが入った絹蒸しを鉄板で蒸しあげ、カリッとしたフォアグラを天に留めたまさに二人の共演が叶った逸品や、脂ののった秋鱧と旬の太刀魚の炭火焼き、パリッとした鱸の食感に徳留の技が光る甘鯛の鱗焼き、旨みあふれる松阪牛の鉄板焼など、料理長達が趣向を凝らした自慢の品々をご堪能いただけます。さらに、世界各国から厳選した 100 種類を超える美酒もご用意し、多彩なお料理とのペアリングもお楽しみいただけます。

新たな時代を歩む料理長 宮山と徳留が互いの感性を引き出す一期一会の特別ディナー。ゆったりとした雰囲気漂う“大人の隠れ家”に相応しい鉄板割烹「山吹」で、心満たされる秋の夜長をお楽しみください。



先代から受け継いだ伝統と、新たな感性で挑む匠の共演 横浜ベイシェラトン開業記念の特別ディナー

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://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

X : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/> Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

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

【ホテル開業記念スペシャル 宮山・徳留 W料理長
鉄板割烹「山吹」コラボレーションディナー 概要】

■期間：2025年8月28日（木）～9月30日（火）

■営業時間：月～土 17:30～22:00

日祝 17:30～21:30

■料金：宮山・徳留 W料理長 鉄板割烹「山吹」
コラボレーションディナー～ 28,000円

～お献立～

<前 菜>※宮山料理長（和食）

秋草添えて

長芋羹と海胆

法連草 とんぶり 菊花 もって菊 山葵 露

柿と百合根ずんだ和え 松の実

鶏松風 けしの実

唐墨銀杏松葉打ち

穴子柿の葉寿司 芝漬け 胡麻 酢取り茗荷

<蒸し物>※徳留料理長（鉄板）

絹蒸し フォアグラ 牛タン

<炭 火>※宮山料理長（和食）

鱧と太刀魚炭火焼

芽葱 梅醤油 塩 酢橘 造り醤油

<魚料理>※徳留料理長（鉄板）

甘鯛鱗焼き

<焼き野菜>※徳留料理長（鉄板）

舞茸 蓮根 万願寺唐芥子 九条葱

<肉料理>※徳留料理長（鉄板）

松阪牛 サーロインかフィレお好みにて

塩 山葵 ちり酢 玉葱 ガーリックチップ

<食 事>

お好みにてお選びください

※徳留料理長（鉄板）

一、7種類のきのこ焼きめし

一、ガーリックライス

一、じゃこと梅の焼きめし

※宮山料理長（和食）

一、秋味ご飯

香の物 赤出汁

<水菓子>※宮山料理長（和食）

季節の水菓子

<甘 味>※宮山料理長（和食）

季節の甘味 抹茶



6席だけの“大人の隠れ家”で味わう特別な夜



季節の食材を目の前で焼き上げる鉄板割烹



香ばしく仕上げる炭火焼き



銘柄牛の旨みを最大限に引き出す熟練の火入れ



確かな目利きで選ばれる季節の食材



100 種類を超える美酒を揃える圧巻のセラー



選び抜かれた国内外の銘酒

【日本料理「木の花」鉄板割烹「山吹（やまぶき）」】

鉄板割烹「山吹」は日本料理「木の花」内にある、6 席だけの鉄板焼カウンターを備えた“大人の隠れ家”のような空間です。料理長が厳選した多彩な旬の食材からお好きなものをお客様自身にお選びいただき、会話を交えながら鉄板や炭火など、お好みの方法で調理いたします。伝統にこだわり、丁寧に作り上げる「木の花」の会席料理や 100 種類を超える品揃えが自慢の最高級の日本酒や焼酎、ワインとの調和をご堪能ください。



【日本料理「木の花」料理長 宮山 裕伴（みややま ゆうすけ）】

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、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。



【日本料理「木の花」鉄板割烹「山吹（やまぶき）」料理長 徳留 雅（とくどめ まさし）】

2004 年調理師専門学校を卒業後、株式会社ロイヤルパークホテルに入社。シェフズダイニング シンフォニーや鉄板焼 すみだにて、料理人として多岐にわたる経験を積む。2008 年には横浜ロイヤルパークホテルの鉄板焼 よこはまにて腕を振るい、2022 年 4 月に同店の料理長に就任。
2025 年 2 月、鉄板割烹「山吹」料理長に就任し、素材にとことんこだわり“見ていだけで美味しい”と感じていただけるような技術とパフォーマンスで、全てのお客様に心に残る忘れられない時間を提供していく。



【日本料理「木の花」(8F)】

横浜駅西口から徒歩1分の好立地にありながら、自然美溢れる日本庭園が広がる日本料理「木の花」。庭園が眺められる和個室や洋個室、そして“おとなの隠れ家”鉄板割烹「山吹」など、多彩な用途に合わせてご利用いただけます。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。ご接待やご結納、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いただけます。

備考：

※記載料金には、消費税とサービス料が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容や期間の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※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 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 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。