

press release

報道関係者各位

2025 年 8 月 21 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
中国料理「彩龍」新料理長 南 暢（みなみ のぶ）が就任
ホテル開業 27 周年を共に祝う、料理長就任特別メニューを販売
自慢の窯焼き北京ダックや広東式フォーなどこだわりの料理をご提供

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2025 年 9 月 24 日（水）に開業 27 周年を迎えます。中国料理「彩龍」（3F）では新料理長として南 暢（みなみ のぶ）が就任いたします。これを記念し、特別なディナーコースやこだわりの単品メニューを期間限定で販売いたします。

伝統を重んじながらも時代の感性を取り入れ、本場で習得した華麗な技や食材選びを大切に作り上げる広東料理を、ホテルならではの上質なおもてなしでご提供する中国料理「彩龍」。1998 年のホテル開業と同時に入社以来、27 年にわたり「彩龍」一筋に経験を積み重ねてきた南が、ホテル開業 27 周年という節目に、新たな時代を切り開く新料理長として就任いたしました。南が手掛ける就任記念ディナーコースでは、専用窯で焼き上げる「北京ダック」をワゴンで切り分け、皮だけでなく肉も味わえる香港伝統のスタイルでご提供。強火で皮を香ばしく、弱火でじっくりと火を通すことで、皮はパリパリ、肉はしっとりとしゅーしゅーに仕上げます。9 月はホテル開業月限定特典として、北京ダックをお好きにだけ追加ご注文いただけます。また、三崎漁港直送の旬の魚は、広東料理伝統の熟成魚醤ソースを使い、ふんわりとした食感と香り豊かな味わいを実現。さらに、「伊勢海老の濃厚スープ仕立て 伊府麵添え」は、ぷりぷりの伊勢海老にコク深いソースを絡め、仕上げには中国五大麺の一つ「伊府麵（いーふうめん）」と合わせて余すことなくお楽しみいただけます。また、南が本場香港に何度も足を運び、生み出したシグネチャー料理「広東式フォー 海鮮とハケ岳麦芽赤鶏濃厚スープ」は、山梨県・ハケ岳中村農場の「ハケ岳麦芽赤鶏」を贅沢に使用した濃厚な鶏出汁に、もっちりとした国産米粉の平打ち麺が絡む逸品。こちらは単品またはセットメニューでもご注文いただけます。

旬を大切にしたい素材の旨味を最大限に引き出す調理方法を使い分け、食材の美味しさをダイナミックに表現した新料理長 南のお料理をぜひこの機会にご賞味ください。開業 27 周年を迎えるホテルに、新たな息吹を吹き込む本格中国料理「彩龍」で、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



香港伝統の技と南料理長の感性が織りなす北京ダックや、伊勢海老の逸品を堪能できる、就任記念コース

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

【中国料理「彩龍」南料理長就任特別コース 概要】

■期間：9月1日（月）～10月31日（金）

■営業時間：

ランチタイム

月～金 11:30-15:30(最終入店 14:30)

土日祝 11:30-16:00(最終入店 15:00)

ディナータイム

月～土 17:30-22:00(最終入店 21:00)

日祝 17:30-21:00(最終入店 20:00)

■料金：

南料理長就任特別コース 13,000 円

【料理長就任特別コース メニュー】

- ・ 広東風焼物入り前菜盛り合わせ
- ・ 松茸と海のコラーゲン入り上湯スープ
- ・ 窯焼き北京ダック 香港スタイル
～ワゴンカットティングサービス～
- ・ 三崎漁港から届いた旬魚 熟成魚醤蒸籠蒸し
- ・ 伊勢海老の濃厚スープ仕立て 伊府麺添え
- ・ 干し貝柱と和牛入り卵白チャーハン
- ・ 點心師による自家製香港スイーツ

※9月の開業月特典として、北京ダックをお好きなだけお楽しみいただけます。追加ご注文は巻いた状態でご提供。



少人数からご利用いただける個室も完備した
中国料理「彩龍」 (3F)



窯焼き北京ダック 香港スタイル



三崎漁港から届いた旬魚 熟成魚醤蒸籠蒸し



伊勢海老の濃厚スープ仕立て 伊府麺添え



【新料理長 南のシグネチャー料理 広東式フォー 海鮮と八ヶ岳麦芽赤鶏濃厚スープ】

単品 3,500 円 2026 年 3 月 31 日まで

八ヶ岳麦芽赤鶏をじっくりと煮出した、芳醇で深みのある鶏出汁スープに、もっちりとした国産米粉の平打ち麺をあわせました。三崎漁港直送の旬魚や鮑、帆立などの贅沢な海鮮と、契約農家「中台菜園」から届く新鮮な国産中国野菜が、彩りと季節感を添えます。お好みで自家製辣椒醬を加えることで、旨味と香りがより一層引き立つ一杯です。器には、料理長が自ら選んだ有田焼を使用。白磁の美しさが食材の彩りを引き立て、厚みのあるつくりが料理の温かさを保ちます。日本の伝統美に、実用性を兼ね備えた器も楽しみの一つとして、料理長 南ならではの広東スタイルをぜひご堪能ください。

■ランチセット(平日限定) 5,500 円もご用意しております。

セット内容：三種点心盛り合わせ、広東式フォー 海鮮と八ヶ岳麦芽赤鶏濃厚スープ、本日のデザート

※「中台農園」：大自然に囲まれた千葉 北総の大地で、旬の中国野菜を惜しめない手間と良質な土で栽培している農園



【中国料理「彩龍」料理長 南 暢（みなみのぶ）】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの開業とともに入社し、中国料理「彩龍」にて 27 年の経験を積む。2016 年から 2018 年の毎年 3 か月間、香港・荳灣（ツェンワン）にある名店「陶源酒家（とうげんしゅか）」にて研修を重ね、本場にて卓越した技術を深く学ぶ。以降、毎年香港を訪れ、伝統に裏打ちされた技法と、香港の最先端の料理文化を吸収し、「彩龍」の料理に体现している。確かな技術と飽くなき探求心で、季節ごとの素材を生かし、唯一無二の一皿を届けている。また、『心』を何よりも大切に、食べていただく方への思いや感謝、謙虚な気持ちを一皿一皿に込めている。

※陶源酒家：主に鮑、フカヒレ、ナマコなどの乾物や、新鮮な海鮮を使用した高品質な広東料理、香港飲茶を提供している、香港全土に展開する高級料理店。

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。※最新情報は公式ホームページよりご確認ください。

【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)

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

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。