

2025年10月28日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

冬の訪れを告げる“上海蟹”が登場 新料理長・南暢が贈る、旬の贅を尽くした美食コース

濃密な蟹味噌が香る姿蒸しや、旨味を閉じ込めたあんかけおこげなど

あつあつの逸品で味わう中国料理「彩龍」『上海蟹フェア』

2025年11月1日（土）スタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、中国料理「彩龍」にて、2025年11月1日（土）から2026年1月12日（月・祝）までの期間限定で「上海蟹フェア」を開催いたします。

秋冬の味覚として食通に愛される“上海蟹”は、寒さが増すにつれて身が引き締まり、美味しさが最高潮になると言われており、濃厚で芳醇な蟹味噌やぎゅっと旨味が詰まった極上の蟹肉はこの時期にしか味わえないまさに旬の贅沢品。「彩龍」では、今年9月に料理長に就任した南が中国五大淡水湖のひとつとして景観の美しさでも著名な「太湖」産の上質な“上海蟹”を厳選し、その蟹肉を惜しげもなくふんだんに使用した特別メニューをご用意いたします。

素材本来の甘みと旨みが際立つ「上海蟹の姿蒸し」はもちろん、季節限定の「上海蟹コース」では、弾力ある海のコラーゲンを濃厚な蟹味噌ソースでじっくり煮込んだ逸品や、手作りの皮で新鮮な蟹肉と蟹味噌を包み、蒸籠でふっくらと仕上げる「小籠包」など、さまざまなスタイルの料理が楽しめます。さらに、上海蟹の味噌にエシャロット、生姜、鴨の塩漬け卵黄などを絶妙にブレンドした、自家製の“上海蟹味噌醤（ジャン）”を使用し、海鮮を加えて仕上げた特製あんを、香ばしいおこげにたっぷりと注いだ自慢の一品もご堪能いただけます。そのほか、契約農家「中台菜園」から直送される新鮮な国産中国野菜と旬の海鮮を使った一皿、芳醇な黒毛和牛と新生姜の香りが際立つ強火炒めなど、料理長南のこだわりが随所に詰まった品々をお楽しみいただけます。

中国料理「彩龍」の新たな時代を切り開く新料理長南がおもてなしの心を添えて贈る、“上海蟹”的魅力を最大限に引き出した期間限定メニューの数々。秋から冬にかけて、ここ「彩龍」でしか味わえない特別な美食を、ぜひこの機会にご賞味ください。

※「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みない手間と良質な土で栽培している農園。



蟹そのものの味を存分に楽しめる「上海蟹の蒸し物」（左）、バラエティに富んだ“上海蟹”メニューを楽しめるコース（右）

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 : www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton Instagram : www.instagram.com/sheratonyokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings LINE ID : sheratonyokohama

【中国料理 彩龍「上海蟹フェア」概要】

- 場 所：中国料理「彩龍」3F
■期 間：2025年11月1日（土）～2026年1月12日（月・祝）
※12月24日（水）・12月25日（木）
2026年1月1日（木・祝）～1月4日（日）を除く
■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）

■メニュー／料金：

<上海蟹コース> 18,000円

- ・香港焼物と冷菜盛り合わせ
- ・海のコラーゲン姿煮込み 上海蟹ソース
- ・シェフのおすすめ海鮮と契約農家「中台菜園」よりこだわりの国産中国野菜の炒め
- ・上海蟹の蟹肉と蟹味噌入り小籠包
- ・黒毛和牛と新生姜の強火炒め
- ・上海蟹の蟹肉と蟹味噌のあんかけおこげ
- ・香港スイーツ



中国料理「彩龍」(3F)



海のコラーゲン姿煮込み 上海蟹ソース



黒毛和牛と自家製新生姜の強火炒め



上海蟹の蟹肉と蟹味噌のあんかけおこげ

<上海蟹の姿蒸し> 6,000円



<上海蟹の蟹肉と蟹味噌入り小籠包> 600円（1個）



【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・荃湾（ツエンワン）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」の料理に体現している。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』を何よりも大切にし、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く。

備考 :

※記載料金には、サービス料、消費税が含まれます。

※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。

※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://yokohama-bay-sheraton.jp/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)、Instagram(@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は会員の皆さん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タ）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・エキ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イ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を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。