

2026 年 9 月 1 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
ウェディングの特別な一日を美しく彩る究極の婚礼料理
和・洋・中・ペストリーの料理長が織り成す華やかな饗宴
和洋中折衷コース「RURI（琉璃）」9月1日（火）より新登場

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ホテルならではの美食を結集した婚礼料理の新メニューとして、和洋中折衷料理「RURI（琉璃）」を2026年9月1日（火）より提供開始いたします。5つのレストランとペストリーショップを展開する当ホテルだからこそ実現できる、和食・洋食・中国料理・ペストリー、それぞれの料理長が長年培ってきた技と情熱を一つにした究極の料理です。食材の持ち味を最大限に引き出す調理法、祝宴にふさわしい華やかな盛り付け、季節の趣を映す構成にこだわり、多様化するウェディングスタイルに寄り添いながら、少人数ウェディングをはじめ、ご家族や親しいご友人を中心とした、あたたかく親密な祝宴にふさわしいおもてなしを実現します。

各料理長が趣向を凝らした料理には、フレンチから、繊細なボタンエビのアミューズや、トリュフソースが香る常陸牛フィレ肉を。日本料理からは、四季折々の御祝肴と土鍋ご飯を。中国料理からは、高級乾物魚のひれと厳選した地鶏をじっくり煮出した壺蒸しスープ、地元・神奈川の鮮魚を用いた蒸し料理をご用意します。デザートには、お花畑を舞う蝶をイメージした可憐なデコレーションを施した、口どけの良いバニラムースをご用意。お料理の余韻を引き立てる軽やかな味わいで、祝宴の締めくくりに華やぎをお届けします。料理を引き立てる器には、400余年の伝統と技が息づく、美しいブルーを基調とした“有田焼”を。カトラリーには、洗練された佇まいの“クチポール”を合わせ、伝統と現代性が織りなす格調高いコントラストを演出します。器、カトラリー、そして一皿一皿の料理が美しく響き合い、おふたりの特別な一日に、華やぎと上質な趣を添えます。

大切なゲストを料理でもてなしたいという、おふたりの想いに応える和洋中折衷料理「RURI（琉璃）」。一皿一皿に祝福の心を込め、確かな技で丁寧仕立てた、横浜ベイシェラトン ウェディングならではの美食です。洗練された料理とともに、かけがえのない祝宴を、心に深く刻まれる特別なひとときとしてお届けします。



特別なおもてなしにふさわしい、和洋中折衷コース「RURI（琉璃）」

【婚礼料理 和洋中折衷コース「RURI（琉璃）」 概要】

■期間：2026 年 9 月 1 日（火）～

■料金：39,556 円

※40 名様以下の婚礼限定メニュー



ボタンエビと甲殻類のジュレ

<アミューズ>

ボタンエビと甲殻類のジュレ

カリフラワーのフォンダンとキャビアを添えて

シンプルに仕立てたボタンエビに、旨味を引き出した甲殻類のコンソメジュレを合わせ、カリフラワーのフォンダンとフランス産キャビアを添えた上品なアミューズ。繊細な味わいと華やきが響き合う、祝宴のはじまりを彩る一皿です。



四季折々の素材を楽しむ御祝肴

<前菜>

御祝肴

四季折々の旬の恵みに、祝いの席にふさわしい縁起の良い食材を織り込んで仕立てる御祝肴。内容は季節ごとに趣を変え、その時季ならではの味わいと祝意をお楽しみいただけます。夏季は、熨斗鮑に通じる「鮑」に末永い幸せへの願いを込め、多幸を願う「蛸」、長寿を象徴する「海老」、子孫繁栄の意味を持つ「唐墨」を重ね、婚礼の席にふさわしい祝意と季節感を繊細に表現しました。



高級乾物魚のひれと山海滋味じっくり壺蒸しスープ

<スープ>

准杞螺頭燉魚翅

（高級乾物魚のひれと山海滋味じっくり壺蒸しスープ）

高級乾物魚のひれを主役に、山梨県産麦芽紅鶏、干し貝柱、つぶ貝など山海の恵みを重ねた贅沢な壺蒸しスープ。じっくりと蒸し上げることで、素材の旨味を丁寧に引き出し、滋味深く豊かな味わいを生み出します。



漁港直送旬魚とハモンセラーノの重ね蒸し

<魚料理>

麒麟蒸鮮魚

(漁港直送旬魚とハモンセラーノの重ね蒸し)

「年々豊かになる」という願いを込めた、中国料理の蒸し料理。漁港直送の旬魚にハモンセラーノを重ねて蒸し上げ、魚の繊細な旨味に生ハムのコクと深みを重ねました。蓋を開けた瞬間に広がるスモークの演出が、祝宴の席に印象的な華やぎをもたらします。



常陸牛フィレ肉のポワレ

<メイン>

常陸牛フィレ肉のポワレ

トリュフ風味のクルート焼き 季節の野菜と共に

きめ細やかな肉質と上品な旨味を持つ常陸牛フィレ肉を主役に、トリュフとアーモンドバターの香りをまとわせて焼き上げたメインディッシュ。芳醇なトリュフソースが肉の魅力を一層引き立て、季節の野菜とともに祝宴にふさわしい華やかな一皿に仕上げました。



旬の食材の土鍋ご飯、赤だし、香の物

<御食事>

御食事 土鍋にて

(旬の食材の土鍋ご飯、赤だし、香の物)

土鍋で炊き上げたご飯を、炊きたての香りや湯気とともに楽しみいただく特別感のある御食事です。季節ごとに内容を変え、料理長が吟味したその時季ならではの味覚をご用意。夏季は、香ばしく焼き上げたうなぎとごぼうを合わせ、滋味深く豊かな風味に仕上げました。



果実のコンポートとクレーム・ヴァニлью

<デザート>

果実のコンポートとクレーム・ヴァニлью

コース料理の余韻を感じられるよう、チョコレートでコーティングした軽く口どけのよいバニラムースに仕上げました。アプリコットとメロンを添え、飴細工の蝶が花にとまる情景を映した可憐な一皿です。アプリコットの酸味とマイルドなミルクチョコレートのマリアーージュを、華やかな装いとともに楽しみてください。



目にも美しい有田焼の器

<有田焼>

シェフ自ら窯元へ足を運び、料理との調和を見極めて選び抜いた有田焼。400余年の伝統に培われた端正な白磁と美しい色彩、繊細な手仕事が一皿一皿の魅力を引き立てます。美しいブルーを基調とした器が、祝宴の席にふさわしい品格と華やぎを添えます。

<クチポール>カトラリーには洗練されたフォルムと上質な質感を備えたポルトガルを代表するカトラリーブランド“クチポール”を採用。有田焼のブルーと調和し、祝宴のテーブルにモダンな華やぎを加えます。

【メニュー名「RURI（琉璃）」に込めた想い】

「琉璃」は、深く澄んだ青色をたたえる宝石を意味し、古くから清らかさや高貴さの象徴とされてきました。その名のように、おふたりと大切なゲストの心に、時を重ねても色褪せることなく美しく残る料理でありたいという想いを込めています。ウエディングという特別な日に寄り添い、年月を経ても鮮やかに思い返される、価値ある美食をお届けします。



【総料理長 磯貝 徹】

1998年横浜ベイシシラトンホテルの開業を機に入社。国際的なイベントに係るセレモニーをはじめ、会議やご披露宴に至るまで数々の料理をプロデュースする経験を経て、2022年に総料理長に就任。「人を笑顔にする」料理づくりをモットーに、美味しさへの探求を続ける。



【日本料理「木の花」料理長 宮山 裕伴】

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、2023年9月に料理長に就任。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。



【中国料理「彩龍」料理長 南 暢（みなみ のぶ）】

1998 年、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。

中国料理「彩龍」にて豊富な経験を積み、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。『心』を何よりも大切にし、お客様への思いや感謝、謙虚な気持ちを一皿一皿に込めている。



【ペストリーシェフ 佐藤 浩一（さとう ひろかず）】

2025 年 8 月より、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ ペストリーシェフに就任。

銀座「マキシム・ド・パリ」にてキャリアをスタート。その後渡仏し、2000 年創業の「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」にスーシェフとして携わり、国内各店の立ち上げにも貢献した。素材本来の持ち味と食感を大切に、シンプルかつ洗練された菓子を追求し、マカロンをスペシャリテとする。

【横浜ベイシェラトン ウェディング コンセプト】



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズがお届けする結婚式は、時を重ねても色褪せることのない、心に残る特別な思い出を紡ぐ場所です。新郎新婦のおふたりはもちろん、これまでおふたりを温かく見守り、育ててこられたご両家や大切なゲストの皆様にとっても、かけがえのない一日となりますよう、心を込めてお手伝いさせていただきます。この大切な瞬間が、10 年後も 20 年後も変わらず鮮明に皆様の心に刻まれますよう、おふたりらしさを大切にした結婚式を、時代に合ったおもてなしでご提案してまいります。

備考：

※記載料金には、サービス料、消費税が含まれます。 ※写真はイメージです。

※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。

<https://ybsh-wedding.sotetsu-hotels.com/>

【お客様からのご予約・お問合せ】

ウエディング担当：直通 045-411-1122 11:00～18:00（平日） / 10:00～19:00（土日祝）

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・パイ・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。