

2026 年 10 月 20 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
冬の訪れを告げる旬の味覚 上海蟹を贅沢に味わう『上海蟹フェア』
強火蒸しから土鍋チャーハンまで、上海蟹の魅力を余すことなく味わう特別コース
中国料理「彩龍」にて2026年11月1日（日）スタート

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、本格広東料理を落ち着いた上質な空間で提供する中国料理「彩龍」（3F）にて、2026年11月1日（日）から12月31日（木）までの期間限定で「上海蟹フェア」を開催いたします。濃厚な味わいと芳醇な香りが魅力の上海蟹を、多彩な調理法で楽しむ特別コースをご用意しました。旬ならではの上品な甘みと、蟹味噌のコクを存分にご堪能いただけます。小籠包や姿蒸しなどの単品メニューも取りそろえ、料理長 南 暢（みなみ のぶ）が腕を振るう趣向を凝らした料理とともに、至福のひとつときをお届けします。

コースには、厳選した上海蟹の半身を蒸し上げ、特製の黒酢でお召し上がりいただく「上海蟹の強火蒸し（半身） 黒酢添え」をはじめ、高級乾物魚のひれにコク深い蟹味噌あんを絡めた一品や、弾力ある活け鮑をオイスターソースでじっくり煮込んだ料理が登場。さらに、芳醇な黒毛和牛と契約農家「中台菜園」から直送される冬野菜を、香り高い二種の葱と炒めた一皿など、調理法を変えて“蟹の個性”とともに海の幸・大地の恵みをお楽しみいただけます。食事には、上海蟹の蟹肉と蟹味噌を混ぜ合わせた秘伝のソースを絡めて仕上げる「上海蟹の土鍋チャーハン」をご用意。締めくくりのデザートには、杏子がやさしく香る自家製杏仁豆腐に旬の苺を添えて、まろやかな甘さで余韻をお楽しみいただけます。また、手作りの皮で蟹肉と蟹味噌を包み、蒸籠でふっくらと仕上げる「上海蟹 蟹肉と蟹味噌入り小籠包」をはじめ、コースの一品を単品でもご用意。お好みに合わせて“上海蟹”をご堪能ください。

大切な方とのお食事や記念日、接待にもおすすめの期間限定コースです。冷え込みが深まるこの季節だからこそ味わえる、旬の美味をここ「彩龍」でぜひお楽しみください。

※「中台菜園」：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。



料理長 南が贈る 上海蟹を贅沢に味わう特別コース

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 : 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/sheraton yokohama/

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

【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：2026年11月1日（日）～12月31日（木）※12月24日（木）、25日（金）を除く

■時間：

ランチ 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 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＞ 20,000 円（税サ込）

広東焼き物入り七種の盛り合わせ

高級乾物魚のひれ、上海蟹みそあんかけ

活け鮑の濃厚オイスターソース煮込み

上海蟹の強火蒸し（半身） 黒酢添え

黒毛和牛と冬野菜、二種葱の香り炒め

上海蟹の土鍋チャーハン（蟹肉と蟹味噌の秘伝ソース）

杏子の香り豊かな杏仁豆腐 旬の苺を添えて

＜上海蟹の姿蒸し＞ 6,500 円



＜上海蟹 蟹肉と蟹味噌入り小籠包（1 個）＞ 700 円



＜上海蟹の土鍋チャーハン＞ 4,000 円





【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」にて経験を積む。2016 年から 2018 年の毎年 3 か月間、香港・荳湾（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る。

中国料理「彩龍」

熟練の技が火を操る、本格広東料理。その香りに、大人の時間が満ちていく。腕を振るうのは、「彩龍」一筋に技を磨いてきた料理長・南 暢（みなみ のぶ）。香港の伝統を受け継ぐ技で旬の食材の持ち味を引き出した料理が、横浜駅のすぐそばにしながら、贅沢な非日常へと誘います。専用窯で焼き上げる看板の北京ダックから、点心・飲茶まで幅広く揃え、「食ペログ 中国料理 百名店」にも複数回選出されています。昼下がりのランチからゆったりと語らう夜、個室での会食やご家族のお祝いまで、大切な人と過ごす時間に寄り添い、「また、この味を」と思っていただけの王道の味を守り続けます。

■場所：横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ 3 階

■時間：ランチ 11:30～15:30 / ディナー 17:30～22:00（※曜日に応じて変動あり）

■料金：ランチ 5,980 円～ / ディナー 13,000 円～

■詳細・予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/sairyu/>



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。<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

※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/>

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/news/323/>

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。