



報道関係各位

シェラトンホテル広島 プレスリリース



2014年11月
Page 1/5

PRESS RELEASE

ご家族や大切な方と、温かく心に残る特別なクリスマスを

シェラトンホテル広島からのクリスマスプレゼント

シェラトンホテル広島（所在地：広島市東区若草町、総支配人：山本 博之（やまもとひろゆき）は、「ご家族や大切な方と、温かく心に残る特別なクリスマスを」の想いを込めた、この時期だけのクリスマスアイテムを販売いたします。

クリスマスイブ、クリスマスの2日間だけの特別な宿泊プラン・各レストランのスペシャルディナー・ホテル特製クリスマスケーキをご紹介させていただきます。

12月24日（水）・25日（木）の2日間のみご利用いただける、「クリスマスコラボレーションディナー付宿泊プラン」は限定20組の販売です（2名様50,000円）。

総料理長 マーヴィン・マクラウドと日本食「雅庭」料理長 石田 洋輝（いしだひろき）が2日間、20組様のためだけに共演したスペシャルディナー。

福（フグ）や渡り蟹・九絵（クエ）などの高級食材を、和と洋がコラボレーションしたディナーコースに仕上げました。

客室は、シェラトンホテル広島自慢のデラックスルーム（キングまたはツイン）。

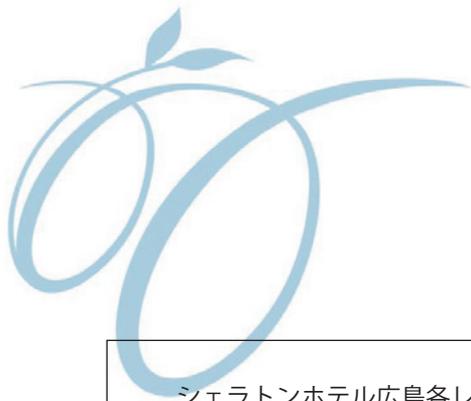
聖なる夜にふさわしい、贅を尽くしたディナーと夜景を眺めるロマンティックなホテルステイ。

2014年のクリスマスは、シェラトンホテル広島で至福のひとつをお過ごしください。



■クリスマスコラボレーションディナー

内 容	和と洋のクリスマススペシャル コラボレーションディナー [20組限定]
受 付 期 間	2014年12月17日（水）まで
宿 泊 期 間	2014年12月24日（水）・12月25日（木）
料 金	2名様¥50,000（2名様1室の場合）
客室タイプ	デラックスキングまたはツイン
特 典	乾杯用スパークリングワインプレゼント
コース内容	福白子と海老芋の茶碗蒸し 渡り蟹とかぼちゃのスープ 九絵と金目鯛の一人鍋 クリスマス特製デザート など全9品
ご 予 約	082-262-7111（代表）



シェラトンホテル広島各レストラン（7F 日本食「雅庭」・6F ブッフェレストラン「ブリッジ」）では、2014年12月20日（土）～25日（木）の期間中、クリスマス限定のディナーメニューをご用意しております。

【 日本食「雅庭」クリスマススペシャル鉄板ディナー 】

厳選食材の会席料理、こだわりの江戸前鮨、野菜が主役の鉄板焼といった多彩なメニューを通じて、広島で採れた山の幸や海の幸をご堪能いただける日本食「雅庭」。宮島 厳島神社の回廊デザインと、モダンな木のインテリアが融合した、日常を忘れる優雅な空間での御食事をご提供し続けています。

クリスマス期間中（12月20日（土）～25日（木））のディナータイムには、料理長自らが厳選した、A5ランク和牛やフォアグラ・タラバガニなど聖なる夜に華やかな彩りを添える極上食材が勢ぞろい。素材の持ち味や魅力を存分に引き出すダイナミックな鉄板焼料理は、お客様の目の前で豪快に焼き上げます。

ご家族と、大切な方と。日本食「雅庭」のクリスマスをご堪能ください。

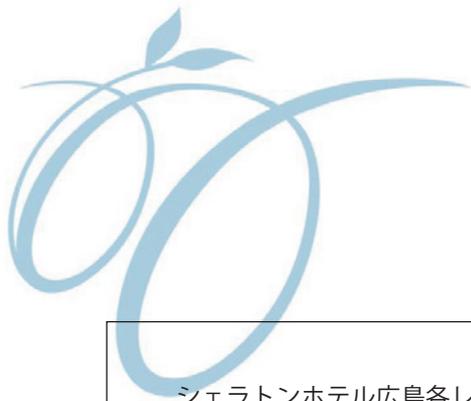
内 容	日本食「雅庭」 クリスマススペシャル鉄板ディナー (2部制・予約優先制)
提 供 期 間	2014年12月20日(土)～25日(木)まで
料 金	お1人様¥16,457
営 業 時 間	・第一部 17:00～19:00 ・第二部 19:30～21:00 ※24日のみ3部制 ・第一部 17:00～ ・第二部 19:00～ ・第三部 21:00～
メ ニ ュ ー	アミューズ 唐寿美・雪輪大根 オードブル フォアグラのソテー スープ 帆立のスープ 前菜 ターキーのクランベリーソース サラダ タラバ蟹のサラダ 魚料理 オマールと牡蠣のソテー 肉料理 A5ステーキ 焼野菜 食事（下記からお選びください） ① ガーリックライス ② 今月の炊き込御飯 ③ 蟹餡かけ炒飯 ④ 白御飯セット デザート シャンパンゼリー
ご 予 約	082-262-7111（代表）



■クリスマススペシャル鉄板ディナー



■目の前で鉄板焼きが楽しめるお席



シェラトンホテル広島各レストラン（7F 日本食「雅庭」・6F ブッフェレストラン「ブリッジ」）では、2014年12月20日（土）～25日（木）の期間中、クリスマス限定のディナーメニューをご用意しております。

【「ブリッジ」のクリスマススペシャルディナーbuffe】

buffeスタイルにてお食事を楽しめるレストラン「ブリッジ」では、毎月異なるテーマでホテルシェフが手掛けるお料理を約40種類をご用意しています。天井までのガラス面からは夜景を見下ろすことができ、クリスマスのディナータイムをロマンティックに彩ります。また、ハイセンスなインテリアで洗練された店内は、訪れるお客様の五感のすべてを刺激します。

そして、buffeレストラン「ブリッジ」の「クリスマススペシャルディナーbuffe」では、クリスマスをテーマにした贅沢なお料理がずらりと並びます。さらにホテルからのプレゼントとして、4種類のスペシャルなメインディッシュをご用意。フォアグラや鴨、トリュフやオマールエビなどクリスマスにふさわしい食材で仕上げたメインディッシュの中から、好きなお料理を一品お選びください。

ご家族、恋人同士、ご友人同士…どなたとでも楽しめる、ブリッジのクリスマスディナーです。

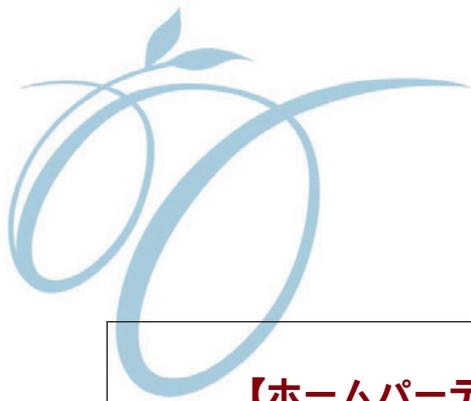


■4種のスペシャルメインディッシュ

内 容	buffeレストラン「ブリッジ」 クリスマススペシャルディナーbuffe (二部制・予約優先制)
提供時間	2014年12月20日（土）～25日（木）まで
料 金	大人 お1人様 ¥6,000 子供 お1人様 ¥3,000 シニア お1人様 ¥5,000（65歳以上）
メニュー 一 例	ローストターキーベリーソース カニのサラダ ハムと野菜のゼリー寄せ フォアグラプリン スモークサーモン
ご 予 約	082-262-7111（代表）



■ブリッジ店内



【ホームパーティやプレゼントにも最適なクリスマススイーツ】

シェラトンホテル広島ドイツ人パテシェ トーマス・アーンストゥが手掛けるクリスマスケーキやスイーツは、毎年人気のチョコレートケーキのほか、限定24個（要予約）のバニラチョコレートムースのケーキもお目見え。

パテシェオリジナルレシピのドイツの伝統的なお菓子シュトーレンや、愛らしい表情チョコレートのサンタクロース、ご自宅で飾りつけOKなアーモンドのクリスマスツリーなど計5種類のクリスマススイーツをご用意いたしました。

聖なる夜を華やかに彩るクリスマスケーキやお菓子を囲んで、家族や友人、大切な方々と素敵なクリスマスをお過ごしください。



ジャーマンチョコレート
¥4,400（直径15cm）要予約

ホイップクリームにチョコレートを混ぜ込んだ「シェンティ・ショコラ」が上品な甘さを引き立てます。シェラトンホテル広島特製、人気のチョコレートケーキが今年も登場します。（11月1日～予約受付開始）



【限定24個】レッドベルベット
¥6,500（長さ17cm）要予約

甘く香ばしいリキュール「アマレット」で薫りづけしたバニラチョコレートムースの中には木いちごのゼリー。レッドベルベットのビスキュイとホワイトチョコレートがゴージャスな甘さを表現。（11月1日～予約受付開始）



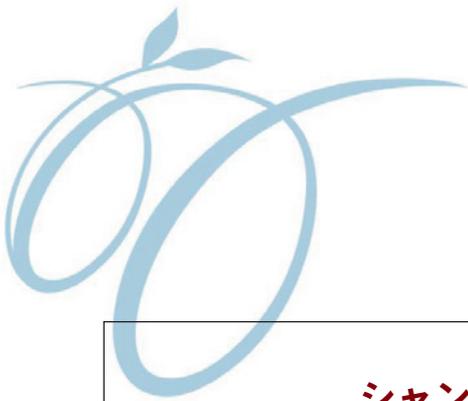
チョコレートサンタクロース
¥4,400（高さ30cm）

甘さの中にコク深さを感じられるベルギー産チョコレートを贅沢に使用したサンタクロース。愛らしい表情の卓上サンタがクリスマスの食卓に笑顔と幸せをもたらしてくれるはず。（12月1日～発売開始）



アーモンドのクリスマスツリー
¥3,800（高さ15cm）

ローストしたアーモンドスティックをチョコレートコーティングして、立体的なクリスマスツリーに仕上げました。最高級の素材のみを使ったツリーは、ご自宅での飾り付けもお楽しみいただけます。（12月1日～発売開始）



シャンパンゴールドのきらめきがホテルを灯す 聖なる夜のシェラトンホテル広島のクリスマスツリー

クリスマスのシンボルと言えばクリスマスツリー。シェラトンホテル広島でも毎年趣向の違うツリーをご用意し、クリスマスムードを盛り上げています。

2014年のクリスマスツリーは、シャンパンゴールドの品のあるツリーを全館各所に設置。フロントにはシンボリックなツリーのオブジェも登場。クリスマスツリーは一体いくつ登場するのでしょうか？ レストランのご利用に、ご宿泊の思い出に。ツリーの前での撮影会も、この時期ならではのお写真となります。

クリスマスツリーの設置は、2014年11月17日（月）～12月25日（火）までです。



シェラトン ホテル&リゾートについて

シェラトンは、100カ国で1,134のホテルを展開し、総従業員数15万4千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー / 運営会社 / フランチャイザーとして、セントレジス (St. Regis)、ラグジュアリー コレクション (The Luxury Collection)、W、ウェスティン (Westin)、ル メリディアン (Le Méridien)、シェラトン (Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン (Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト (Aloft) とエレメント (Element) を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト (特典除外日) なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッド バケーション オーナーシップ (Starwood Vacation Ownership, Inc.) も所有しています。

詳細は www.starwoodhotels.com および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。

シェラトンホテル広島の情報は、シェラトンホテル広島ホームページ www.sheraton-hiroshima.jp をご覧ください。

〈本件に関する報道関係の皆さまからのお問い合わせ先〉

シェラトンホテル広島 セールス&マーケティング部 TEL:082-262-7132(直) FAX:082-262-7218

担当: 佐藤 佳子 -Yoshiko Sato- Email: Yoshiko.Sato@sheraton.com