

Christmas Sweets

ペストリーショップ「ドール」では、クリスマスを彩るデザイン、テイストにこだわった各種クリスマスケーキと、テーブルを華やかに演出するドイツとフランスの伝統的なクリスマスのお菓子「シュトーレン」と「クグロフ」を販売いたします。クリスマス限定・ホテルメイドの逸品を、ご家族やご友人など、大切な方と是非お召し上がりください。尚、クリスマスケーキは、お求めやすい各種サイズをご用意いたしました。

【クリスマスケーキ】

場所 ペストリーショップ「ドール」(地下1階) <10:00~20:00>
ご予約受付開始 2007年11月1日(木) 10:00スタート
商品お引き渡し期間 2007年12月21日(金)~12月25日(火)
商品内容

「シャンティー・フリーズ」
価格 / 5号(Ø15cm) ¥3,600 8号(Ø24cm) ¥6,100
6号(Ø18cm) ¥4,100 9号(Ø27cm) ¥8,600
7号(Ø21cm) ¥5,100

苺をはさんだしっととしたグランマニエ風味の生地に、北海道産のフレッシュクリームをたっぷり使いました。デコレーションには、メレンゲで作ったシャンピニオンや、ハートのマカロン。シェラトンらしく上品にデザインされた逸品です。

「シャンティー・フリーズ スペシャル」
価格 / (26cm×24cm) ¥10,000
ホームパーティにぴったりの大きなサイズをご用意いたしました。

「ビュッシュ・ド・ノエル・デリス・イボワール」
価格 / (25cm) ¥3,600 (15cm) ¥2,100
ホワイトチョコとコアントローのムースに、赤いフルーツのゼリーを組み合わせ、ピンク色のチョコレートを吹きかけました。ホワイトチョコとピスタチオのデコレーションは、“サンタ”と“シェラトン”の『S』をイメージしました。

「ビュッシュ・ド・シャテーニュ」
価格 / (25cm) ¥3,600 (15cm) ¥2,100
栗がたくさん入ったパンド・ジェーヌに、たっぷりマロンクリームを絞り、デコレーションには薪をイメージしたチョコレートとメレンゲのシャンピニオンを乗せました。

「ミルフィーユ“ナポレオン”オ・フリーズ」
価格 / (12cm) ¥3,600
グランマニエ風味のまろやかな味わいのカスタードクリームと苺を、香ばしくカラメリゼしたパイでサンドしたファッショナブルな逸品。

「アンブロワジーヌ」
価格 / (15cm) ¥3,600
フランス産のチョコレートムースに、ピスタチオクリームとラズベリーコンフィチュールを合せ表面をグラサージュショコラとハートのマカロンで仕上げました。



「2007 クリスマスケーキ集合イメージ」



「シャンティ・フレーズ スペシャル」



「ミルフィーユ“ナポレオン”オ・フリーズ」



(上)「シャンティー・フレ」



(下)「アンブロワジューヌ」



(左)「ビュッシュ・ド・ノエル デリス イボワール」 (右)「ビュッシュ・ド・シャテーニュ」

【クリスマスのお菓子】

商品内容

「シュトーレン」・・・¥1,900

ドイツの家庭では、クリスマスに必ず登場する伝統的なイースト菓子

販売期間 / 2007年11月1日(木) ~ 12月25日(火)

「クグロフ」・・・(M) ¥650 (L) ¥1000

フランス・アルザス地方でお祝いやお祭りの時に登場するイースト菓子

販売期間 / 2007年11月1日(木) ~ 12月25日(火)

上記料金には税金が含まれております。

上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1111(代) ベストリーショップ「ドーレ」まで。



「クグロフ」



「シュトーレン」

Christmas Stay

年に一度のジングルベル！クリスマスならではのスペシャルプランをプロデュースいたします。

この季節ならではのデコレーションをほどこしたお部屋をご用意。窓からは煌めく横浜港の夜景がご覧いただけます。さらにお部屋でゆったりとした時間をお過ごしいただけるよう、ルームサービスにてクリスマスケーキやシャンパンなどをお届けいたします。尚、この特別プランには、シェラトンクリスマス限定商品であるオリジナルマスコットと「ナイトウェア」がセットになっております。寛ぎのクリスマスタイムをお過ごしください。



Image photo

- 【プラン名】 『 Sheraton Brilliant Xmas (シェラトン・ブリリアント・クリスマス) 』
【期間】 2007年12月22日(土)～12月24日(月)
【料金】 お一人様料金 / 税金・サービス料込み

ルームタイプ	22日(土)	23日(日)	24日(月)
ベイビューツインルーム	¥29,000	¥29,000	¥27,000
タワーズツインルーム	¥33,000	¥33,000	¥31,000

【内容】

横浜ベイブリッジをはじめ、横浜港を一望できる25階のベイビューツインルーム(34㎡) または、シェラトンタワーズ(26、27階)のタワーズツインルームからお選びいただけます。お部屋は両タイプともに、クリスマスデコレーションがほどこされています。

両タイプのベッドは、極上の寝心地をお約束する Sheraton Sweet Sleeper Bed をご用意いたしております。

このベッドは米国シェラトンホテル本社自ら睡眠研究をほどこし、特別に開発したものです。特徴は、約30センチ厚のコイル数の多いブラッシュ・トップ・マットレス、糊の効いたコットンシーツ、柔らかなブランケット、快適なデュヴェ(羽毛布団)、フェザーダウンの枕など、シェラトンのクラシックな美学に調和するようデザインされています。

ルームサービスにて、クリスマスケーキ(4号) シャンパン(ハーフボトル)

オードブルをお届けいたします

シェラトンオリジナル「ナイトウェア」とマスコットをペアでプレゼント。

“BVLGARI”のアメニティセットをプレゼント。

内容：バス&シャワージェル/シャンプー/コンディショナー/ボディーミルク/
バスタイター/オーデオロンリチャードブル

ご朝食 20% 割引券をプレゼント。

タワーズツインルームご宿泊の方の特典

26 階の「タワーズラウンジ」(営業時間：7:00～21:00) をご利用いただけます。

- ・チェックイン、チェックアウトのお手続き、コンチネンタル ブレックファスト、フリードリンクサービス、各種ご案内を専任の係がご提供申し上げております。
- ・ご朝食(コンチネンタルブレックファスト)は7:00～10:00です。
- ・フリードリンクサービスは7:00～21:00です。(L.O. 20:45)
アルコール類(ビール、ワイン、カクテルなど)は、18:00よりご用意しております。
この期間に限り、シャンパンやクリスマス特製オードブルをご用意いたします。

上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1133(宿泊予約直通)まで

Christmas Menu

「マンハッタン ルーム」(28階)

年に一度のクリスマスを美味しいお食事で彩るべく、シェフが厳選した高級食材を贅沢に使用したクリスマススペシャルコースをご提供いたします。料理の美味しさのみならず、見た目の華麗さも、ここ横浜ベイシェラトンでのみ味わえる逸品となっております。聖夜を彩る最上階からの煌く夜景とともに、優雅なクリスマスのひとときをお過ごしください。

【クリスマス ランチ】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)
時間： 11:30～14:30
料金： お一人様 ¥4,725 / ¥5,775 / ¥7,350 (税金込み・サービス料別)

【クリスマス ディナー】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)
時間： 1部 17:30～20:00 / 18:00～20:15 2部 20:30～(L.O. 21:30)
料金： お一人様 ¥16,800 / ¥21,000 (税金込み・サービス料別)
22～24日は、¥21,000のみのご提供となります。予めご了承ください。

【クリスマス ランチ】

～ Menu ～

フォアグラのフォンダン パンドエビスと共に

プチサラダ添え

または

トリュフとタピオカ入りコンソメスープ

舌平目のパブール ベルモット酒風味 赤ワインバターソース

または (¥4,725)

フランス産仔鴨胸肉のロースト 熟成バルサミコソース

または (¥5,775)

特選和牛フィレ肉のグリル フランス産キノコソテー添え

粒マスタードソース (¥7,350)

マンハッタン オリジナルクリスマスデザート盛り合わせ

コーヒーと小菓子

【クリスマス ディナー】

～ Menu ～

高級生ハムクラテッロとピーツのフォンダンを宝石箱の様に

タラバ蟹とホタテ貝のゼリー寄せキャビア添え
クリスマスツリーに見立てて

フレッシュフォアグラのソテー 熟成バルサミコのソース

オマール海老とクエのベルモット酒風味
カフィアライムのスープ仕立て

ソーテルヌとローズティーのグラニテ

仔羊背肉のロースト リーソヴァージュのソテー添え
マグレブスパイスの香り (¥16,800)

または
特選黒毛和牛フィレ肉のグリル
フランス産キノコのソテー添えトリュフ入り
(¥21,000)

マンハッタン オリジナルクリスマスデザート盛り合わせ

コーヒーと小菓子

仕入れ状況により、お料理の内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1111 (代)「マンハッタン ルーム」まで。



「マンハッタン ルーム」クリスマスディナー



「ベイ・ビュー」クリスマスディナー

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28階)

最上階からの素晴らしい眺望とともに楽しみいただける、“選べるおいしさ”を追求したプリフィックススタイルランチを、このシーズン限定の「クリスマス“ベイ・ビュー”ランチ」としてご提供いたします。シェフのオリジナリティ溢れるクリスマスオードブルやメインディッシュはぜひお召し上がりいただきたい逸品です。もちろん夜にも、世界の高級食材を織りこんだ「クリスマススペシャルディナー」がお楽しみいただけます。エンターティナーによるライブ演奏と横浜港の煌めく夜景が、お二人のクリスマスをさらにロマンティックに演出いたします。

【クリスマス“ベイ・ビュー”ランチ】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)

時間： 11:30～14:30

クリスマス期間は、全席2時間制とさせていただきます。

窓側のご予約は、11:30もしくは13:30で承ります。

料金： お一人様 ¥3,675 (税金込み・サービス料別)

【クリスマススペシャルディナー】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)

時間： 21日(金)・25日(火) 1部18:00～20:00のみ

22日(土)～24日(月) 1部17:30～19:30 2部20:00～22:00

ディナー終了後、通常営業(カクテルタイム)となります。

料金： 21日(金)・25日(火) お一人様 ¥12,600 (税金込み・サービス料別)

22日(土)～24日(月) お一人様 ¥13,650 (税金込み・サービス料別)

上記料金に、別途カバークロージャー¥2,000(宿泊者¥1,000)を申し受けます。

【クリスマス“ベイ・ビュー”ランチ】

～Menu～

サラダ風オードブル トリュフ入りドレッシングと共に
<3品より1品お選びいただけます>

スープ

メインディッシュ

<下記4品より1品お選びいただけます>

【お肉料理】

特選ローストビーフ レフォールクリームと
グレービー2種のソース

【魚料理】

甘鯛と帆立貝のスープ仕立て サフランの香り

【シェフお薦め料理】

オマール海老と白身魚のグラタン

【グレードアップメニュー プラス¥1,050】

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインとデュカスパイスのソース

パン

デザートbuffet

コーヒー、紅茶またはハーブティー

【クリスマススペシャルディナー】

～Menu～

<クリスマスオードブル3品盛り合せ>

フォアグラと帆立貝のゼリー寄せ

パルマ産生ハムのドライアプリコットのコンポート

コリ根のムース キャビア添え

トリュフとタピオカ入りルビーコンソメスープ

真鯛のソテーと タラバ蟹(21・22・25日は才巻海老)

コロソバパイのクリームソース

特選国産牛サーロインのグリル温野菜添え

オニオンブラウンソース

クリスマスデザートとフルーツの盛り合わせ

コーヒーと小菓子

仕入れ状況により、お料理の内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

【Dramatic Night Cocktails】

期間： 2007年11月1日(木)～12月25日(火)

時間： 17:30～24:00

メニュー & 料金： いずれもオリジナリティ溢れるクリスマスシーズンにぴったりのカクテルです。

「COINTREAU POLITAN STAR」 ¥1,470

(コアントロー ポリタンスター)

2007年「カンヌ国際映画祭」が公認する、世界中が絶賛した“スター”カクテル。ドラマティックな夜に輝く星を、甘酸っぱいカクテルと一緒に楽しみください。

「Velvet Snow」(ベルベット スノウ) ¥1,575

ふんわりとしたフォームミルクの感触、「ベイリーズ」の優しい口当たりが心地よいサプライズ。柔らかなKISSをお届けします。

「Beauty & the Beast」(ビューティ&ザ ビースト) ¥1,680

“ビューティフル”という名のプレミアムウォッカに、エネルギッシュな味わいをプラスしたカクテル。美女と野獣をテーマにお作りいたします。

特に表記のない税込表示価格には、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

上記料金に、別途カバーチャージを申し受けます。



【カウントダウンパーティー 2007】

2008年へのカウントダウンは、最上階からの煌く夜景を眺めて、エンターティナーの演奏を聴きながら、ここスカイラウンジ「ベイ・ビュー」で！毎年人気の、ホテル宿泊券や食事券など豪華景品が当たる『お楽しみ抽選会』も実施いたします。

期間： 2007年12月31日(月)～2008年1月1日(火)

時間： 23:30～25:30

演奏時間 23:45～24:15 / 24:45～25:15 (各30分間)

お楽しみ抽選会 24:15～24:45 (30分間)

料金： お一人様 ¥10,000 (カバーチャージ・税金・サービス料込み)

料理： ブッフェ：オードブル(温菜、冷菜)各2種、デザート7種、年越しそば(温)

飲料： フリードリンク：スパークリングワイン、ワイン(赤・白)、ウイスキー、ソフトドリンク

上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1111 (代)スカイラウンジ「ベイ・ビュー」まで。

鉄板焼「さがみ」(28階)

鉄板焼「さがみ」では、旬の高級食材を中心に贅を尽くしたクリスマスディナーをご提供いたします。鮮度を重視したシーフード、熟成し、食べごろの和牛。いずれも料理長が吟味し、自信をもってお薦めする食材で取り揃えます。お客様の目の前で豪快に焼き上げるシェフの手さばきや鉄板の上で飛び跳ねる活伊勢海老、味覚のみならず嗅覚・視覚・聴覚・触覚、全てを刺激すること請け合いです。横浜の煌く夜景を一望できる最上階で、ご家族や大切な方と一緒にクリスマスの格別の美味しさをご堪能ください。

【クリスマス ランチ】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)
時間： 11:30～14:30
料金： お一人様 ¥4,725 / ¥6,825 / ¥8,925 (税金込み・サービス料別)

【クリスマス ディナー】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)
時間： 1部 17:30～20:00 または 18:00～20:15
2部 20:15～ または 20:30～(L.O. 21:30)
料金： お一人様 ¥17,850 / ¥21,000 (税金込み・サービス料別)
22～24日は、¥21,000のみのご提供となります。予めご了承下さい。

【クリスマス ディナー】

～Menu～ ¥17,850

アミューズ

前菜盛り合わせ

かぼちゃのスープ

サラダ

たらば蟹

産地直送 旬の鮮魚

お口直し

焼き野菜盛り合わせ

特選和牛(130g)フィレ または サーロイン

御飯・味噌椀・香の物

デザート

小菓子

コーヒーまたは紅茶

【クリスマス ディナー】

～Menu～ ¥21,000

アミューズ

前菜盛り合わせ

お好みのスープ

フォアグラのソテー

サラダ

活鮑 または 活伊勢海老(1/2)

お口直し

焼き野菜盛り合わせ

さがみ厳選・極上和牛(130g)フィレ または サーロイン

御飯・味噌椀・香の物

デザート

小菓子

コーヒーまたは紅茶

仕入れ状況により、お料理の内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1111 (代) 鉄板焼「さがみ」まで。



鉄板焼「さがみ」クリスマスランチ



鉄板焼「さがみ」クリスマスディナー

日本料理「木の花」(8階)

四季折々の趣を見せる日本庭園を持つ日本料理「木の花」では、日本人の心をくすぐる“和”のクリスマスを演出いたします。冬本番となり、旬の食材は瑞々しく冬の輝きを帯びてきます。「鱈の白子」や「あんきも」など、素材を重視した冬の味覚をふんだんに織り込み、盛り付けにクリスマスの幻想的なイメージを施した「クリスマス特別献立 楽・華コース」をご用意いたします。庭園に施したイルミネーションと、店内装飾がクリスマスの雰囲気さをさらに盛り上げる、味覚のみならず目でも楽しめるプレゼンテーションにご期待ください。日本料理「木の花」で、“和”のクリスマスの世界を存分にご堪能ください。

【クリスマス特別献立「楽コース」「華コース」】

期間： 2007年12月21日(金)～25日(火)
*期間中、クリスマス特別献立の他、通常メニューもご用意いたします。

時間： 17:30～22:00(L.O21:30)
22日(土)～25日(火)は、2部制とさせていただきます。
1部 17:30 または 18:00- 2部 20:00 または 20:30- (L.O21:30)

料金： 「楽コース」 お一人様 ¥12,600 (税金込み・サービス料別)
「華コース」 お一人様 ¥15,750 (税金込み・サービス料別)

内容： 先附・椀・造里・八寸・焼物・煮物・食事・水菓子
コース内容は、変更になる場合がございますので予めご了承ください。



image

上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1111 (代) 日本料理「木の花」まで。

レストランカフェ「コンパス」(2階)

世界の料理に旬の食材と、横浜ならではのスパイスを加え“感動の味”をオードブルからデザートまで約50種類に盛り込んだワールドワイドbuffet。2007年のクリスマスは、Sheraton Christmasのテーマ“Homely Warmly”にあわせ、心に残るクリスマスメニューをお楽しみいただこうと、シェフが腕によりをかけてお作りいたします。クリスマスをさらにおいしく彩る料理として、シェフ自らがお客様に切り分けるカービングサービスをご用意。さらにクリスマスカラーを意識した世界各国の料理も勢ぞろい。ハートウォーミングなクリスマスを「コンパス」で、ご家族揃ってお過ごしください。

【ワールドワイドbuffet～Homely Warmly～】

期間： 2007年12月21日(金)・25日(火)
時間： 17:30～21:30
料金： 大人 お一人様 ¥6,090(税金込み・サービス料別)
シニア(60歳以上) お一人様 ¥5,040(税金込み・サービス料別)
お子様(4～12歳) お一人様 ¥2,940(税金込み・サービス料別)
buffetのご利用は2時間とさせていただきます。

期間： 2006年12月22日(土)・23日(日)・24日(月)
時間： 1部 17:30～19:30 2部 19:45～21:45
料金： 大人 お一人様 ¥7,140(税金込み・サービス料別)
シニア(60歳以上) お一人様 ¥6,090(税金込み・サービス料別)
お子様(4～12歳) お一人様 ¥3,675(税金込み・サービス料別)
buffetのご利用は2時間とさせていただきます。

～Menu～

<カービングサービス>

ローストチキン デクパージュ(アメリカ)
国産牛 ローストビーフカッティングサービス
リーガレットと帆立の鉄板焼き
クレープシュゼット デモンストレーション

<buffetメニュー>

メリメロサラダ クリスマススタイル(オランダ)
カナール(鴨)ポワレ オレンジソース(フランス)
北京ダック キムチー(シンガポール)
骨付き子羊のグリル ソースハニー(アメリカ)
寒ブリのグリルサラダ仕立て ニョクマム(シンガポール)
海老のポワレ ピーナッツソース(タイ)
ビーフのたたき カルパッチョスタイル(イタリア)
フィラデルフィア ペッパーホット(フィラデルフィア)
ビュッシュ・ド・ノエル(フランス)
チョコレートファウンテン

仕入れ状況により、お料理の内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1111(代) レストランカフェ「コンパス」まで。

「ワールドワイドbuffet ~ Homely Warmly ~」



中国料理「彩龍」(3階)

伝統的な中国料理の枠を超えて、旬の食材を用いた香港スタイルの新しい中国料理をご堪能いただける中国料理「彩龍」。モダンで落ち着いた雰囲気の中、お料理は約30種類の料理・デザートからお好みのものを8品お選びいただく“クリスマス ファミリーセレクトコース”です。クリスマス期間限定の高級食材を使用した特別メニューに加えました。個室もございますので、ご家族やご友人、大切な方々を招いてのクリスマスのご会食にもご利用いただけます。

【クリスマス ファミリーセレクトコース】

期間： 2007年12月21日(金)～12月25日(火)
時間： ランチ 11:30-14:30(土日祝～15:30)
ディナー 17:30-22:00(L.O.21:30)
料金： 大人 ¥8,400(税金込み・サービス料別)
シニア(60歳以上) ¥5,880(税金込み・サービス料別)
お子様(12歳、小学生以下) ¥4,200(税金込み・サービス料別)
特典： 大人・シニア合わせて6名様以上ご予約いただきますと、個室をご用意いたします。先着順要予約
(通常個室料金1部屋 昼：¥3,150、夜：¥5,250を上記コースご注文に限り無料といたします)

メニュー： クリスマス限定メニュー

若鶏の丸揚げと蟹爪の揚げもの

タラバ蟹のチリソース煮 揚げパン添え

和牛のステーキ 温野菜添え ピリ辛和風ソースで

～ Menu ～

蒸し鶏の特製ごまソースがけ	若鶏の香り揚げ(1人2ヶ)
本格かまど焼きチャーシュー(1人2片)	はるまき(1人1本)
北京ダック(1人1片)	車海老の炒め(チリソース・マヨネーズ・塩味)
ふかひれスープ 蟹肉入り	八宝菜
蟹肉入り中国風コーンスープ	蟹肉入り卵焼き
牛肉と七種野菜の細切り炒め	牛肉の甘味噌炒め 蒸しパン添え(1人1替)
酢豚(プルーン入り)	白身魚の揚げ物 甘酢ソース
マーボー豆腐 彩龍土鍋仕立て	五目入り焼きそば(ハーフサイズ)
若鶏とカシューナッツ 胡桃の炒め	芝海老入り焼きそば(ハーフサイズ)
季節の青野菜炒め	蟹肉とレタスのチャーハン(ハーフサイズ)
黒胡麻餡入り 胡麻団子(1人1ヶ)	青野菜と干し貝柱入り中国粥(ハーフサイズ)
蒸し點心二種盛り合わせ	五目入りチャーハン 広東風(ハーフサイズ)
蕪入り焼き餃子(1人2ヶ)	生青海苔と帆立貝入り中国粥(ハーフサイズ)
若鶏の香り揚げ(1人1替)	タピオカ入り ココナッツミルク
大根餅(1人1ヶ)	マンゴー入り 冷製プディング
特製肉まんじゅう(1人1ヶ)	フレッシュフルーツ入り 杏仁豆腐

上記 Tel. 045-411-1111 (代) 中国料理「彩龍」まで。



「タラバ蟹のチリソース煮 揚げパン添え」



「若鶏の丸揚げと蟹爪の揚げもの」



「和牛のステーキ 温野菜添え ピリ辛和風ソースで」

Christmas Events

Christmas Premium Show

すてきな音楽や美味しい料理は誰かといっしょに共有し楽しみたくなるもの。そんな願いに、極上の音楽と贅沢な食を絶妙にマリアージュさせ躍動感あふれるクリスマスプレミアムショーを演出いたします。極上の音楽には、魅惑の歌声を奏でる伊東ゆかり、中尾ミエ、園まりの三人娘と岩城滉一、宇崎竜童を。お料理はシェフが腕を奮って創作いたします。艶やかな装飾に包まれたおとなの空間で、贅沢なひとときがお過ごしください。

【“3人娘” AGAIN!】

伊東ゆかり/中尾ミエ/園まり
～青春の思い出とともに甦る歌声～



日時 2007年12月23日(日)
会場 大宴会場「日輪」(5階)
時間 昼の部 お食事/12:00～ ショー/13:30
夜の部 お食事/19:00～ ショー/20:30
料金 お一人様 (昼の部) ¥35,000 (夜の部) ¥37,000

【岩城滉一 & 宇崎竜童】

～身も心も～



日時 2007年12月24日(月・祝)
会場 大宴会場「日輪」(5階)
時間 昼の部 お食事/12:00～ ショー/13:30
夜の部 お食事/19:00～ ショー/20:30
料金 お一人様 (昼の部) ¥38,000 (夜の部) ¥40,000

上記料金には、お食事、お飲み物、サービス料、税金が含まれております。
上記に関するご予約・お問合せ(読者): Tel. 045-411-1126(宴会予約直通)まで

Christmas Lobby Events

冬の色合いが深くなり、雪の気配を感じるこの季節。人は温かみが恋しくなり、ぬくもりの世界へと自然に足が向きます。シェラトンのメインロビーはそんな方たちのために、人が生まれながらに持つ“GIFT（表現力）”でぬくもりのある音色を奏で、人の心を和ませる世界を披露いたします。

【サクセス&ピアノ】

クリスマス情緒あふれる甘美なサクセスとピアノの共演は人々の五感に響きわたるような音楽を奏で、魅惑的な聖夜を演出いたします。クラシック音楽からポップス、ロック、ジャズに至るまで、様々な分野の音楽で用いられるサクセスとピアノ。吹奏楽やビッグバンドには欠かせない存在であるこのツインの音が「オアシス」を彩る時間をお楽しみください。

日時 2007年12月22日（土）

場所 メザニンロビー

時間 17:00（約30分公演）



【金沢少年少女合唱団クリスマスコンサート】

記憶の奥底から紡がれ、自然に口ずさんでしまうクリスマスソングを素朴で美しく、透明感のある歌声で織りなす、クリスマスコンサート。メロディーをメザニンロビーに放ち、聴き手の記憶の中で永遠に生きるコーラスをお贈りいたします。

日時 2007年12月24日（日・祝）

場所 メザニンロビー

時間 14:30（約30分公演）



【弦楽四重奏】

バイオリン、ビオラ、チェロによる弦楽四重奏から奏でられるハーモニーは、天使のささやきのような透明感があり、格調高く、聴く者の心を幻想的な世界へいざないます。ピアノ三重奏は三者の競い合う性格が強いのにに対し、弦楽四重奏は四者が協調して一つの響きを作る性格が強い特性を生かし“やすらぎ”“ぬくもり”をより一層強く感じられます。

日時 2007年12月24日（日・祝）

場所 メザニンロビー

時間 17:00（約30分公演）



【調整中】

日時	2006年12月21日(金)	場所	メザニンロビー	時間	17:00(約30分公演)
日時	2006年12月23日(日)	場所	メザニンロビー	時間	14:30(約30分公演)
日時	2007年12月23日(日)	場所	メザニンロビー	時間	17:00(約30分公演)