

2010年7月29日

車両センターや運転台見学など、一般では体験できないツアー

～横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ～  
鉄道ファン向け宿泊プラン

平成22年9月29日(水) (1泊2日) 限定8月2日(月)から予約開始

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ(所在地/横浜市西区北幸1-3-23、総支配人/鈴木朗之)では、全国の鉄道ファンに向けて「相模鉄道かしわ台車両センター見学付き宿泊プラン」を販売いたします。

「かしわ台車両センター」では、普段目にする機会の少ない車両検査の様子や大きな車体を吊り上げるオーバーヘッドクレーン、旧型車両、11000系車両の運転台などの見学をしていただきます。

宿泊プランには、7月9日にリニューアルオープンしたばかり、オールデイブッフェ「コンパス」のライブ感溢れる“パフォーマンスキッチン”から繰り出されるブレイクファストブッフェ付き。

相鉄グループの特徴を十分に活かした、鉄道ファンにはたまらない「工場見学」のついた宿泊プランです。

【宿泊プラン概要】

料金：スタンダードシングル<1名1室> 18,000円/人  
スタンダードツイン <2名1室> 14,000円/人  
スタンダードトリプル<3名1室> 12,000円/人  
※サービス料・消費税込

予約日時：2010年8月2日(月)9:00～

予約方法：電話受付 045-411-1133(宿泊予約直通) ご予約お問合せ時間：9:00-20:00

日程：9月29日(水)のホテルご宿泊

9月30日(木)10:00～12:00(予定)かしわ台車両センター見学

かしわ台車両センター 海老名市柏ヶ谷997(かしわ台駅西口から徒歩約3分)

内容：・1泊朝食付き

- ・工場見学(所用時間約90分 現地集合)
- ・相模鉄道「硬券入場券25駅セット(見学日曜日入り)」(通常販売価格3,500円)
- ・相模鉄道グッズ詰合せプレゼント

(相鉄タオル・相鉄風呂敷(非売品)・相鉄マグネットクリップ・相鉄タンブラー)

- ・11000系パンフレット(諸元表付)と11000系定規11000系車両クリアフォルダ

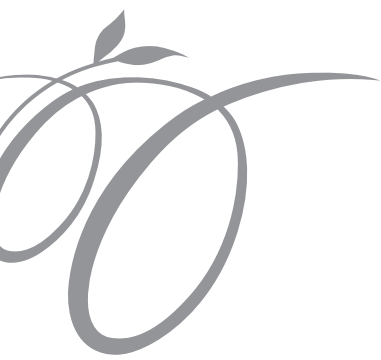
募集人数：先着40名様





Sheraton

2010年7月29日



オーバーヘッドクレーン



相模鉄道 グッズ詰合せ



2010年7月29日

北海道の美味しさを最上階の眺望とともに

～スカイラウンジ「ベイ・ビュー」～  
「ベイ・ビュー」ディナー&ランチ 『北海道フェア』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）では、スカイラウンジ『ベイ・ビュー』にて2010年9月1日（水）から9月30日（木）の期間、ホテル最上階からの眺めと、北海道の食材を使った「北海道フェア」を開催いたします。

ディナーは、阿寒湖のヒメマス、うに、活帆立貝、北海道の大自然が育んだ美瑛牛などを使い、モダンフレンチのコースに仕上げました。きらめく夜景、エンターティナーの演奏とともに、プラチナシートにてご堪能いただけます。

ランチは、「選べる美味しさ」をキーワードに、スープ・メインディッシュがお好みでお選びいただけます。上富良野ポーク、北海真ダラ、美瑛ポテトなどを使い、北海道の美味しさをお楽しみください。またデザートは、ブッフエスタイルにてお好きなだけお召し上がりいただけます。

■期間：2010年9月1日（水）から9月30日（木）

■時間：ランチ 11:30～14:30 ディナー 17:30～20:00

■場所：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F

■料金：ランチ／¥2,980 ディナー／¥7,800 ¥9,800 ¥11,800

※ 記載の税込み表示価格に、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

■ご予約・お問合せ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ TEL：045-411-1147（28F 直通）

\*ホームページ URL：http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/

\*アクセス：横浜駅（JR、東急、京急、相模鉄道、市営地下鉄、横浜高速鉄道）西口徒歩1分





ディナーコースメニュー ¥11,800

- ・北海道産ツブ貝のブルゴーニュ風
- ・阿寒湖から取り寄せたヒメマスマリネ、北海道産フロマージュブランのソース
- ・北海道産ウニのロワイヤル
- ・北海道産活帆立貝のプロシエット、レモングラス風味のアメリケーヌソース
- ・十勝ワインのグラニテ
- ・北海道美瑛牛サーロインステーキ、トリュフ入り十勝ワインソース
- ・北海道特選素材を用いたアントルメ 4 種のプラッターサービス



ランチコースメニュー ¥2,980

<オードブルバリエ>

- ・スモークしたカジキマグロと北海帆立の冷製、地中海ソース
- ・ズワイガニとサーモンの暖かいタルト
- ・蝦夷シカの生ハムバルサミソース

<スープ> 1 品お選びください

- ①ベーコンと粒コーンのスープ (温)
- ②えびすかぼちゃの冷製ポタージュ (冷)

<メインディッシュ> 1 品お選びください

- ①国産牛フィレスステーキ美瑛ポテト添え、北海タマネギのソース
- ②北海真ダラのソテーレモングラス風味のブルブランと赤ピーツのクーリと共に
- ③上富良野ポークとキタアカリのポトフ
- ④プレミアム和牛入りハンバーグ (アップグレードメニュー 180g ¥1,050 250g ¥1,570)

- ・アイス&シャーベットのワゴンサービス (バニラ・マンゴーシャーベット・ラズベリーシャーベット)
- ・デザートbuffet
- ・コーヒー、紅茶またはハーブティー



2010年7月29日

北海道の食材と極上「横濱ビーフ」の饗宴

～鉄板焼「さがみ」・北海道フェア～  
シェフ厳選ディナー  
『旬の鮮魚と極上“横濱ビーフ”コース』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ（所在地／横浜市西区北幸 1-3-23、総支配人／鈴木朗之）では、鉄板焼『さがみ』にて2010年9月1日（水）から9月30日（木）まで「シェフ厳選ディナー・旬の鮮魚と極上“横濱ビーフ”コース」にて北海道フェアに因んだお料理も提供します。神奈川県ブランド認定の高級銘柄“横濱ビーフ”をメインに、北海道ポテトのスープやサーモンのホイル焼きを鉄板焼にてご堪能いただけます。またプラス¥1,260にて、御飯をいくら御飯にご変更いただけます。横濱ビーフの美味しさはもちろん、北海道のおいしさも同時にお楽しみください。

■期間：2010年9月1日（水）～9月30日（木）

■時間：17:30～22:00（ラストオーダー 21:30）

■場所：鉄板焼「さがみ」28F

■料金：¥16,800

※記載の税込み表示価格に、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

- メニュー：先付け  
前菜盛り合わせ  
北海道ポテトのスープ  
サラダ  
サーモンのホイル焼き  
焼き野菜の盛り合わせ  
極上和牛“横濱ビーフ”（100g）  
フィレまたはサーロイン  
御飯・味噌椀・香の物  
（プラス¥1,260にていくら御飯に変更できます）  
デザート  
コーヒーまたは紅茶

■ご予約・お問合せ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

TEL：045-411-1147（28F直通）

\*ホームページ URL：

<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>

\*アクセス：横浜駅

（JR、東急、京急、相模鉄道、市営地下鉄、  
横浜高速鉄道）西口徒歩1分



