

## 横浜ベイシエラトンホテル& Towers 鉄板焼「さがみ」にて

常陸牛<sup>ひたちぎゅう</sup>や茨城の旬を味わう「極上“常陸牛”フェアコース」が提供されます。

茨城県では、茨城県常陸牛振興協会と連携し、3月5日の「常陸牛の日」<sup>ひたちぎゅう</sup>を中心に銘柄牛肉「常陸牛」<sup>ひたちぎゅう</sup>のPRや販促活動を行っています。

横浜ベイシエラトンホテル& Towers 鉄板焼「さがみ」では、アラカルトメニューの常陸牛のTボーンステーキに加えて、2026年3月1日から3月31日まで、「日本名牛の旅」<sup>ひたちぎゅう</sup>「極上“常陸牛”フェアコース」が提供されます。



コースでは常陸牛の美味しさを堪能するとともに、鹿島灘ハマグリや干し芋など茨城県の旬の食材の美味しさを楽しめます。茨城の地ビールや茨城ワインも併せて味わうことができます。「常陸牛レトルトカレー」などの来店者プレゼントも実施予定（数量限定）です。

### 【概要】

- 場 所 横浜ベイシエラトンホテル& Towers 鉄板焼「さがみ」(28階)  
最寄り駅 横浜駅西口 徒歩1分(直結)  
問合せ先 TEL 045-411-1188
  - 期 間 2026年3月1日(日)～3月31日(火) (31日間)
  - 時 間 ランチ 11:30～16:00  
ディナー 17:30～23:00(月～土:最終入店21:00)  
17:30～22:00(日祝:最終入店20:00)
  - 内 容 ランチ : 「極上“常陸牛”ランチ」(15,200円:税・サ込)  
「伊勢海老・鮑と極上“常陸牛”ランチ」(25,500円:税・サ込)  
ディナー : 「極上“常陸牛”フェアコース」(30,300円:税・サ込)
- メニュー : 「極上“常陸牛”フェアコース」
- ・食前のお楽しみ
  - ・サヨリとホタルイカ 春の山菜と菜の花のソース
  - ・鹿島灘のハマグリと真鯛のポワレ オニオンヌーボと菊菜のカルタファタ
  - ・6種類のさがみサラダ
  - ・季節の焼き野菜
  - ・極上“常陸牛”サーロインまたはヒレ 100g
  - ・御飯 味噌汁 香の物
  - ・干し芋のモンブラン バニラアイスとイチゴ
  - ・コーヒー または 紅茶

※詳細は、公式ホームページをご覧ください。

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



ホテル HP

■ 本資料に関する問合せ先 : 茨城県営業戦略部 県産品販売課 (首都圏販売推進担当) 担当 : 安永  
TEL 03-5212-9093 E-mail t.kenhan@pref.ibaraki.lg.jp