

2020 年 12 月 7 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

北海道美食を満喫！産地直送の鮮度抜群な海の幸を贅沢に味わえる

「グルメパレット～冬の北海道フェア～」

1月9日（土）よりオールデイブッフェ「コンパス」にて開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、北海道のご当地グルメが満喫できる「冬の北海道フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、1月9日（土）より開催いたします。

国内屈指のグルメ王国である北海道のうま味を余すところなく存分に楽しんでもらいたいという想いを胸に、レストランシェフ高木が実際に現地へ足を運び、生産者のみなさまのこだわりや想いを肌で感じながら、実際に吟味した食材を使用したこだわりの料理をご提供いたします。

今回のフェアでは「本ずわいがに」や「イクラ」など鮮度抜群な海の幸を使用した毎年人気の「本ずわいがに カニ酢添え」や「ホタテの浜焼き」など豪華メニューが続々登場。中でも、シェフいちおしメニューには、北海道「日高」で獲れる脂がのったブランド鮭を使用した「石狩鍋」や柔らかい赤身が特徴の函館大沼牛がたっぷり入った「すき焼き」は、ひとり鍋仕立てであつあつのままテーブルへお届けいたします。他にもランチ限定「サーモンといくらのユッケ丼」やディナー限定「蝦夷鮑の柔らか煮とイクラの小丼」、さらには大変希少な“鶴川産”「本ししゃものあぶり焼き」、「活北寄貝のにぎり寿司」が登場。ご当地絶品グルメには「いかめし」や「旭川須藤製麺特注麺使用 濃厚味噌ラーメン」もご用意。また、今回初登場の大ぶり「きんきの煮付け」（追加料金あり）は、当ホテル日本料理「木の花」料理長監修の味付けでご提供いたします。そして、お楽しみのデザートには、生乳本来の味わいを引き出した「北海道牧場プリン」や厚真町のハスカップソースを合わせたヨーグルトなど楽しみ溢れるメニューが勢揃い。

北の大地の恵みがぎっしり詰まった魅力あふれる北海道グルメを、オーダーブッフェスタイルでゆっくりとお腹いっぱいご堪能ください。



北海道の魅力たっぷりの期間限定メニュー

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

【New Normal オーダーbuffe “グルメパレット ～冬の北海道フェア～” 概要】

- 場 所：オールデイbuffe「コンパス」(2F)
■期 間：2021年1月9日(土)～2021年4月4日(日)
■時 間：ランチ 平日：11:30～15:30 / 土日祝：11:00～16:00
 ディナー 平日：17:30～21:30 / 土日祝：17:00～21:30
 120分制(90分ラストオーダー)
■料 金：ランチ 平日：大人¥3,900 子供¥1,950(4歳～12歳) ※70品以上
 土日祝：大人¥6,980 子供¥3,490(4歳～12歳) ※100品以上
 ディナー 大人¥6,980 子供¥3,490(4歳～12歳) ※100品以上

■グルメパレット概要：

新しい生活様式に則り、従来のbuffeスタイルからオーダーbuffe形式へ変更し、ランチ70品以上(土日祝日除く)、ディナー100品以上の魅力溢れる豊富なメニューを全てお席までお持ちいたします。また、季節ごとに旬を迎える厳選食材や世界各国の美食をテーマにしたレストランフェアを常時開催するなど、幅広い世代のお客様にご満足いただけるグルメ体験をご提案いたします。更には、非接触オーダーシステムを導入し、お客様のスマートフォンからご注文いただくなど、時代のニーズに即した新しい食のスタイルを追求してまいります。

【グルメパレット ～冬の北海道フェア～メニュー】

※一部ランチまたはディナー限定メニューを含みます。

<冬の北海道フェア 期間限定メニュー>

- ★本ずわいがに カニ酢添え(※ディナー限定)
- ★日高産秋鮭の石狩鍋
- ★函館大沼牛のすき焼き(※お一人様一皿限定、ディナー限定)
- ★サーモンといくらのユッケ丼(※ランチ限定)
- ★蝦夷鮑の柔らか煮とイクラの小丼(※お一人様一皿限定、ディナー限定)
- ★きんきの煮付け(※追加料金あり、ディナー限定)

★握り寿司 11品 (※ディナー限定)

- ・ 鶴川産 活北寄貝
- ・ ホッケの昆布締め
- ・ サーモン
- ・ ヒラメ
- ・ サメガレイのえんがわ
- ・ しめ鯖

★水だこのマリネ エスニックドレッシング

★チキンの柔らか蒸し

北海道産山わさび風味のスキヤリオンソース

★塩鱈とインカの目覚めのポテトサラダ

★札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマダレ

★チカのエスカベッシュ



★本ずわいがに カニ酢添え



★日高産秋鮭の石狩鍋



★函館大沼牛のすき焼き

★鵒川産 本ししゃものあぶり焼き(※ディナー限定)

★いかめし(※ディナー限定)

★ホタテの浜焼き(※ディナー限定)

★北海道 珍味5種盛合せ

★玉ねぎの包み焼き 北海道バター添え(※ディナー限定)

★北海道いもちとチキンのクリームシチュー

★北海道産ポテトの塩辛ガーリックソテー

★ザンギ

★知床どりのコンフィ パルサミソース

★上田畜産の手仕込みジンギスカン

★北海道産六白黒豚 手仕込みロースカツ(※ディナー限定)

★熱々 北海道産コーンとベーコンのピザ

★旭川須藤製麺特注麺使用 濃厚味噌ラーメン

★旭川須藤製麺特注麺使用 海鮮塩ラーメン

★むかわ町中澤農園 だるま芋のとろろそば

★日高昆布出し きつねうどん

★むかわ町中澤農園 だるま芋の天ぷら

★鱈のすり身とコーンの天ぷら

★北海道たこ焼売

★かに焼売

★海鮮おこわ(※ディナー限定)

★北海道カマンベール(※ディナー限定)

★あしよ町から取り寄せた厳選チーズ(※ディナー限定)

★十勝新得農場のラクレットチーズとインカの目覚め
(※ディナー限定)

★北海道産コーンのクリームスープ

★花咲蟹の蟹汁

★北海道産ゆめぴりか

★北海道生乳 100%純生クリームの苺のショートケーキ

★ストロベリームース 北海道コンデンスミルククリーム

★抹茶ロールケーキ 北海道大納言のケーキ

★十勝鹿追町カントリーホーム風景の牛乳使用 北海道牧場プリン

★北海道半熟チーズケーキ

★草原のヨーグルト でーでーぽっぽのムース

厚真町のハスカップソース

★北海道小豆アイス(※ディナー限定)

★厚真産ハスカップを使用した焼き立てのクレープ各種



★サーモンといくらのユッケ丼



★蝦夷鮑の柔らか煮とイクラの小丼



★きんきの煮付け



★鵒川産 活北寄貝など新鮮な握り寿司



★鵒川産 本ししゃものあぶり焼き

<コンパシグニチャーメニュー>

- ★コンパス自慢のローストビーフ 北海道産山わさび添え
- ・変わらぬ美味しさ 横浜ベイシェラトンホテル 季節の野菜カレー
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・彩龍監修 自家製チャーシュー
- ・焼き立てのクレープ各種

<洋食>

●オードブル

- ・季節のフレッシュサラダ
- ・サーモンのリエット メルバトースト添え(※ディナー限定)
- ・フレッシュトマトとチーズのハーブサラダ
- ・イタリア風ドライフルーツのコンポート “モスタルダ”
- ・ブルーチーズ(※ディナー限定)
- ・チーズの盛合せ(カマンベール、ゴーダ、マーブル)

●ホットメニュー

- ・鱈のフリット バジル風味のタルタルソース
- ・コンパス特製 牛バラ肉のスープカレー
- ・スパゲッティ
(★サーモンのクリームソース、トマトソース、ジェノベーゼ)
- ・きのこのチーズリゾット
- ・ホテルベーカリーで焼き上げたパンの盛合せ

<寿司> (※ディナー限定)

- ・ボタン海老
- ・まぐろ
- ・鰯
- ・烏賊
- ・本日の寿司盛合せ 5 貫

<日本料理>

- ・海老の天ぷら
- ・野菜の天ぷら 2 種
- ・本日のお魚の天ぷら
- ・自家製 大根の千枚漬け
- ・自家製 胡瓜の浅漬け もろ味噌添え

<中国料理>

- ・ポーク焼売(※ランチ限定)
- ・麻婆豆腐
- ・コリコリ食感クラゲの和え物
- ・きのこ春雨の中華スープ

<デザート>

- ・ガトーショコラ 生キャラメルソース
- ・アップルパイ



★ホタテの浜焼き



★北海道産六白黒豚 手仕込みロースカツ



★旭川須藤製麺特注麺使用 濃厚味噌ラーメン



★旭川須藤製麺特注麺使用 海鮮塩ラーメン



★コンパス自慢のローストビーフ 北海道産山わさび添え

- ・ 赤い果実のゼリー
- ・ バニラソフトクリーム(※ランチ限定)
- ・ タ張メロンソフトクリーム(※ランチ限定)
- ・ バニラアイス(※ディナー限定)
- ・ ストロベリー&マスカルポーネアイス(※ディナー限定)
- ・ 塩キャラメルアイス(※ディナー限定)
- ・ フローズンヨーグルトアイス(※ディナー限定)
- ・ チョコレートアイス(※ディナー限定)
- ・ フルーツ各種



★北海道牧場プリン

<お子様>

- ・ 道産子キッズプレート

<お飲み物>

オレンジジュース、ウーロン茶、
コーヒー・紅茶など、ドリンクサービスカウンターにて
ご用意しております。
その他、各種ご注文いただけます。



★草原のヨーグルト デーデーぽっぽのムース

【レストランシェフ 高木が現地北海道へ食材視察】

現地のナビゲーターとして、食材の宝庫“北海道”の美食を知り尽くす「北海道食べる通信」発行の「株式会社グリーンストーリープラス」様にご同行いただき、地元生産者の方々との信頼のもとに、良質な食材探しにサポートをいただきました。



シェフが北海道を訪問し現地生産者のみなさまのこだわり食材を吟味

備考：

※記載のサービス料 10%込み表示料金に、別途税金を加算いたします。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

【オールデイブッフェ「コンパス」シェフ 高木 浩平】



1976年生まれ。小さいころから将来の夢は「シェフ」。調理師学校で学んだ後、フランス料理店で修業し、料理の基礎を固める。料理を通してフランスに魅せられ、大学のフランス語学科に入学し4年間フランスについての造詣を深める。卒業後、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズへ入社、フレンチ「ベイ・ビュー」や宴会キッチンを経て2018年、横浜スタジアム内 NISSAN STAR SUITES の専属シェフを任され、立ち上げから務める。2019年オールデイブッフェ「コンパス」のトップシェフに就任しオーダーブッフェ“グルメパレット”を手掛ける。

【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 (10:00~18:00)

URL : <https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/all-day-buffet-compass>

【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。

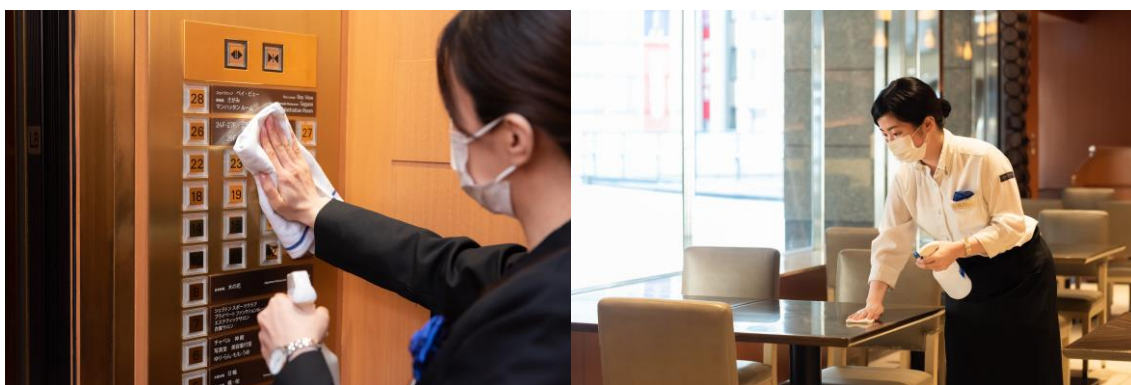
●ご注文/会計システムに関する対策

- ・レストラン施設につきましては、お客様自身のモバイルフォンをご利用の上、ご注文/お会計可能なシステムを導入している店舗もございます。また、メニューをご利用の際には、ご使用ごとにアルコール消毒液を使用し、常に清潔な状態を保つように努めております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温



館内施設における消毒・清掃の徹底



接触・飛沫感染予防に関する対策

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 に及ぶ国と地域に展開する 450 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 www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@sheratonhotels)、Instagram (@sheratonhotels) でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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、130 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 6,900 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。また、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、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 [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl) でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019 年 2 月始動の Marriott Bonvoy は、「マリオット リワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッド プリファード ゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約 12 万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される 5 つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、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。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料の 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、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&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.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30 ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.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 [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。