

2022年9月7日

**横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ**  
**¡Hola España! “情熱の国”スペインを満喫する、彩り豊かな美食の旅**  
**『グルメパレット～スペインフェア～』**  
**オールデイブッフェ「コンパス」にて**  
**2022年10月1日（土）～2023年1月6日（金）まで開催**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズはオールデイブッフェ「コンパス」にてスペインの代表的なメニューを存分に味わえる『グルメパレット～スペインフェア～』を、2022年10月1日（土）～2023年1月6日（金）まで開催いたします。

ヨーロッパへの観光旅行が少し先の見通しである中、まるでスペイン旅行に出かけているかのような本場の味をご満喫いただける、バラエティ豊かなスペイン料理をご用意いたしました。スペインを代表するメニュー、「パエリア」は、魚介の出汁の旨みを楽しめる具だくさんのシーフードをはじめ、チキンやイカ墨の3種類をご用意。お米の炊きあがり具合にもこだわり、アツアツをお楽しみいただけますよう、一皿ずつテーブルで仕上げをいたします。世界3大生ハムと言われる「ハモン・セラノ」は迫力ある原木から切りたてをご提供、まろやかな風味と味わいを存分にご堪能いただけます。かわいらしい「タパス」や「ピンチョス」は、シェフのおすすめの品々をお食事のはじめにお席までお持ちいたします。ソムリエ厳選のスペイン産ワインやビール「マオウ」、シェリー酒、爽やかなサングリアとともにスペインバル気分をお楽しみください。チーズを使わないスペイン風ピザ「パプリカとアンチョビのコカ」は、オリーブオイルを練りこんだクリスピーな生地にアンチョビやパプリカがよく合う一品。濃厚な味わいのチョリソーや豚肉、ひよこ豆などをじっくり煮込んだマドリードの郷土料理「手作りチョリソーのコシード」は、極細パスタを美味しいスープと一緒に召し上がりいただくのがスペイン風です。デザートにはなめらかなクリームチーズが人気の「バスクチーズケーキ」、見た目も楽しいガリシア地方の伝統菓子「タルタ・デ・サンチアゴ」、濃厚なカスタードクリームに香ばしい焼き目をつけたカタルーニャ地方が発祥の「クレマ・カタラーナ」など、スペイン各地の伝統のスイーツを取り揃えました。今回おすすめのスペイン料理を中心に、人気のローストビーフや揚げたて天ぷらなど「コンパス」のシグニチャーメニューをはじめ、和洋中のメニューも多様にご用意しております。

魅力溢れるスペインの「食」の魅力を、オールデイブッフェ「コンパス」にて余すことなくご賞味ください。



パエリアや生ハム、ピンチョスなど、彩り豊かなスペイン料理で旅気分

**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/](http://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/)

FB : [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW : [twitter.com/yokohamsheraton](https://twitter.com/yokohamsheraton)

Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/) LINE ID : sheraton yokohama

## 【グルメパレット～スペインフェア～概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」(2F)
- 期 間：2022年10月1日(土)～2023年1月6日(金)  
(クリスマス、お正月期間は特別メニュー)
- 時 間：ランチ 全日 11:30 - 15:30  
ディナー 平日 17:30 - 21:30  
土日祝 17:00 - 21:30
- 料 金：平日ランチ 大人 4,800円/子供 2,400円  
土日祝 ランチ 大人 6,000円/子供 3,000円  
平日ディナー 大人 6,000円/子供 3,000円  
土日祝 ディナー 大人 7,800円/子供 3,900円

## 【メニュー例】

### ◆スペインセレクション

<シェフこだわりの一皿> ★ディナー、土日ランチ限定

- ・★ハモンセラノーカッピングサービス
- ・パエリア3種(シーフード/チキン/イカ墨)
- ・ピンチョス&タパス(お食事のはじめにお席までお持ちします)
- ・手作りチョリソーのコシード・マドリレーニョ(スペイン風ポトフ)
- ・ムール貝と海老のサルピコン
- ・パプリカとアンチョビのコカ(スペイン風ピザ)
- ・★イベリコ豚のグリル ハニーマスタードソース
- ・スペインデザート各種

<アペタイザー>

- ・タコのガルシア風
- ・エスカバリータ(焼き野菜のマリネ)
- ・★ピキージョの詰め物
- ・キノコのマリネ(スペイン産シェリービネガー風味)
- ・トルティージャアリオリソース
- ・生ハムのコロッケ

<ホットメニュー>

- ・鯖のプロニューエロ(鯖とポテトのフリッター)
- ・★マッシュルームとアンチョビのアヒージョ
- ・ピストマンチェゴ(野菜の煮込み) スペイン風フライドエッグ添え
- ・★フラメンキン(生ハムとチーズのロールフライ)
- ・カジョス(トリッパとひよこ豆の煮込み)
- ・ピンチョ・モルノ(モロッコ風スパイシーチキンの串焼き)
- ・ソパ・デ・アホ(マドリッド風にんにくスープ)

<デザート>

- ・バスクチーズケーキ
- ・タルタ・デ・サンチアゴ(ガリシア伝統のアーモンドケーキ)
- ・ピオノノ(カスタードのミニロール)
- ・クレマ・カタラーナ(カタルーニャ発祥のクレームブリュレ)
- ・アロス・コン・レチェ(スペイン風お米のスイーツ)



原木からカービング ハモンセラノー



3種類のパエリア



ピンチョス&タパス



パプリカとアンチョビのコカ



手作りチョリソーのコシード



スペイン各地のデザート

<ドリンク>

- ・スペイン産ワイン  
赤・白 各2種類
- ・スペイン産ビール「マオウ」
- ・シェリー酒
- ・自家製サングリア



マドリードのビール  
「マオウ」



アンダルシア地方の  
シェリー酒



フルーツたっぷり  
自家製サングリア

◆コンパスシグニチャーメニュー

- ・コンパス自慢のローストビーフ わさび風味の和風ソース
- ・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
- ・天ぷら各種・焼き立てのクレープ各種・握りずし（土日祝ディナータイムのみ） 他



ローストビーフ



野菜カレー



揚げたて天ぷら

<お飲み物>

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、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。



【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。



木下 清孝シェフ スペイン料理・デザート 指導/監修

1996年からスペイン・マドリードの魚介専門レストラン・バハマールで修行を積む。1998年、京都で最初の本格的なスペイン料理レストラン・ラマーサを開業。その後、京都にスペイン料理店「パエリア&グリルバラッカ」他、数軒をオープンし、京都のスペインバル文化を牽引。「人を楽しませること」をベースに、レストラン経営だけでなく、千人規模のパエリアの大鍋を乗せたパエリアカーで全国の様々なイベント、幼稚園や小学校などにパエリアの楽しさ、スペインの陽気さを届けている。  
・木下シェフ経営「パエリア&グリルバラッカ」<http://www.barraca.jp/>  
・大鍋パエリアのケータリングサービス「パエリアバス」<http://www.paellabus.jp/>

備考：

※記載料金には、サービス料(13%)と消費税が含まれます。

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

※写真はイメージです。

### 【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 (10:00~19:00)

URL：<https://yokohama-bay-sheraton.jp/restaurants/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。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。

こちらも併せてご確認ください。<https://yokohama-bay-sheraton.jp/news/13/>

#### ●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。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・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

## 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カ国以上に及ぶ国と地域に展開する440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 <http://www.sheraton.com> または、Facebook や Twitter([@sheratonhotels](https://twitter.com/sheratonhotels))、Instagram([@sheratonhotels](https://www.instagram.com/sheratonhotels)) をご覧ください。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである 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](https://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、133カ国・地域に30のブランド、合わせて7,600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。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、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](https://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](https://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。Facebook や @MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

## Marriott Bonvoy について

マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、当社の持つ30のホテルブランドおよびホームレンタルサービスであるホーム&ヴィラ・バイ・マリオット・インターナショナルでご利用いただけます。会員の皆様は、滞在ごとにポイントの獲得や交換が可能で、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。当プログラムは、会員限定体験やデスクティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) にてアドベンチャーの数々を提供しています。会員の方が Marriott.com で直接ご予約いただくと、無料の高速 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、マリオットのモバイルアプリでは、モバイルチェックイン&チェックアウト、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 Bonvoy への無料会員登録やプログラムについての詳細は、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://MarriottBonvoy.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、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagram でも随時情報を発信しています。