SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

press release

報道関係者各位

横浜ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
"九州の食の宝庫"鹿児島の魅力的な食材や郷土料理が盛りだくさん！
三大“黒”ブランド「黒豚、黒牛、黒さつま鶏」や、カンパチ、カツオなど

グルメパレット～九州・鹿児島フェア～

4月3日（月）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、九州・鹿児島の厳選された美食の数々を存分に味わえる「九州・鹿児島フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2023 年 4 月 3 日(月)より 6 月 30 日（金）まで開催いたします。

今回もオールデイブッフェ「コンパス」のシェフ髙木が、魅力的な食材との出会いを求めて“九州の食の宝庫”である鹿児島県に赴き、横浜でも本場鹿児島の味を楽しめるよう特産物や郷土料理を厳選してまいりました。「鶏飯（けいはん）」や「さつま揚げ」といった郷土料理はもちろん、鹿児島の三大“黒”ブランド「黒豚、黒牛、黒さつま鶏」や、生産量が日本一の「カンパチ」、鰹の水揚げが盛んな指宿市山川の「カツオ」など、鹿児島ならではの食材をふんだんに使用した多彩なお料理をご提供いたします。江戸時代から続く製法で造られた“坂元”の「くろず」を贅沢に使った「キビナゴの南蛮漬け」は、鹿児島定番の郷土料理。水揚げ量が少ないため、産地以外ではほとんど見かけることがない「月日貝（つきひがい）」※は、弾力ある歯ごたえや甘みを存分にお楽しみいただけますよう、鹿児島ならではの甘口醤油を使ったバター焼きでご用意いたします。桜島本島やその周辺で栽培されている丸々とした「桜島大根」と「黒さつま鶏」の煮物は、郷土色豊かで味わい深い一品です。デザートには、栄養豊富で色鮮やかなスーパーフード、奄美黄島の「ドラゴンフルーツ」を使用した「パンナコッタ」や、甘さと酸味のバランスがとれた「桜島の小みかんソースのブランマンジェ」など、豊富にご用意。鹿児島を感じられる選りすぐりのお飲み物「薩摩スパークリング」や「指宿サイダー」、「本格芋焼酎」なども、お料理に合わせてお楽しみください。ご入学や新生活がスタートするシーズンに、ご家族やお友達とお祝いの会食に華を添える、九州、鹿児島の魅力がぎっしり詰まった豪華ブッフェ料理をご堪能ください。

※月日貝：殻の表が太陽、裏が月の色をしていることからそう呼ばれる。

鹿児島色たっぷりの海の幸や山の幸をコンパスならではのバリエーションで

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：https://yokohama-bay-sheraton.jp/
TW：twitter.com/yokohamsheraton　Instagram：www.instagram.com/sheratonyokohama/
Wedding Instagram：www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings LINE ID： sheratonyokohama

【概要】

■場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F
■期 間：2023 年 4 月 3 日(月)～6 月 30 日（金）
■時 間： ＜ランチ＞ 11:30～15:30 （最終入店 14:30）
＜ディナー＞平日 17:30～21:30 （最終入店 20:30）
土日祝 17:00～21:30 （最終入店 20:30）
■料 金： ＜ランチ＞ 平日 大人 ￥4,900／子供￥2,450 土日祝 大人 ￥7,900／子供￥3,950
＜ディナー＞全日 大人 ￥7,900／子供￥3,950
※子供 4 才から 12 才 ※120 分制(90 分ラストオーダー)
※土日祝ランチはディナーメニュー同様のご案内となります。

【グルメパレット ～九州・鹿児島フェア～ メニュー】

～鹿児島エリアより～
・小浜水産極上カンパチのセビーチェ、鹿児島黒豚のレバーペースト
・<指宿>鰹のたたきと新玉葱のサラダ仕立て　薩摩ポン酢
・坂元のくろずを使った　きびなごの南蛮漬け
・さつまいもとリンゴのポテトサラダ
・月日貝　鹿児島県産の甘口醤油のバター焼き（ディナー限定）
・豚軟骨の柔らか煮　プルーンのソース
・鹿児島黒豚のプルドポークとザワークラウトのピタパン　BBQ ソース
・鹿児島黒牛の陶板焼き　桜島小みかんのソース （ディナー限定／お一人様 1 食限定）
・鹿児島とんこつラーメン　自家製とんとろチャーシュー
・鹿児島県産甘口醤油のとろろ濡れそば（冷）
・鹿児島県産豚の水餃子　坂元のくろず醤油
・＜串木野＞日高水産　豆腐入りさつま揚げ（ディナー限定）
・＜指宿＞菜の花のお浸し
・＜指宿＞五百年の伝統受継ぐ内薗腎漬物店　山川漬
・桜島大根と黒さつま鶏の煮物
・鹿児島黒豚と大分県産味一ねぎのしゃぶしゃぶ
・握りずし（ディナー限定）
・＜垂水＞小浜水産の極上カンパチ／ソデイカ／天然真鯛／黒豚みそ軍艦／まぐろ
・天ぷら　さつま芋(紅はるか)／がね（さつまいも、人参、ニラ、小麦粉などを使った郷土料理）
・そら豆のポタージュ
・桜島旬彩館の手作り麦味噌　鹿児島産イワシのつみれ団子の麦味噌汁
・＜奄美＞奄美の郷土料理　鶏飯(けいはん)
・茶美豚ベーコンと野菜の“丸十パエリア”　佐賀県産長粒米ホシユタカ使用
※“丸十”：サツマイモの別名。薩摩藩島津氏の家紋が丸に十字であったことから、サツマイモを“丸十”と呼ぶ。
・鹿児島県産米　“ヒノヒカリ”
・＜奄美＞パンナコッタ　ドラゴンフルーツソース
・＜桜島＞ココナッツブランマンジェ　小みかんソース
・ドラゴンフルーツ＆パッションシャーベット（ディナー限定）

鰹のたたきと新玉葱のサラダ仕立て

坂元のくろずを使ったきびなごの南蛮漬け

月日貝　鹿児島県産の甘口醤油のバター焼

豚軟骨の柔らか煮　プルーンのソース

鹿児島黒牛の陶板焼き 桜島小みかんのソース

桜島大根と黒さつま鶏の煮物

極上カンパチや天然真鯛のにぎり寿司

奄美の郷土料理　鶏飯(けいはん)

茶美豚ベーコンと野菜の“丸十パエリア”

～九州フェア限定メニュー～

・＜佐賀＞岩永農園　カラフルトマトとチーズのハーブマリネ
・＜宮崎＞日向鶏もも肉の冷製　チミチュリトマトサルサ
・＜宮崎＞チキン南蛮　バジル風味のタルタルソース
・＜大分＞佐伯市たかはしの生姜ころっけ
　　特製マスタードソース（ディナー限定）
・＜福岡＞玄界灘　鰆のポワレ　生姜風味のクリームソース
・＜大分＞佐伯のごまだしスパゲティ
・＜福岡＞若山食品の高菜ペペロンチーノ
・＜福岡＞めんたいことポテトのピザ
・＜佐賀＞有明生海苔の佃煮うどん（温）
・＜長崎＞角煮そぼろまん
・＜佐賀＞いか焼売
・＜熊本＞辛子蓮根（ディナー限定）
・＜福岡＞宝満めんたいこ
・＜福岡＞にぎり寿司　コノシロの酢締め（ディナー限定）
・＜福岡＞穴子の天ぷら／＜佐賀＞呉豆腐の天ぷら（ディナー限定）
・＜福岡＞あまおう　ストロベリームース
・＜宮崎＞日向夏のロールケーキ
・＜長崎＞長崎文旦堂　長崎カステラ
・＜福岡＞八女抹茶のクレームブリュレ
・＜佐賀＞田島柑橘園　不知火ゼリー
・＜大分＞いちご農園の自家製アイス（ディナー限定）
・＜大分＞カボスシャーベット（ディナー限定）
・＜宮崎＞日向夏シャーベット（ディナー限定）
・＜熊本＞メロン（ディナー限定）
※コンパス自慢の和洋中のオリジナルメニューも各種取り揃えております。

・薩摩スパークリング「炭酸にごり梅酒　梅太夫」／「ゆずどん」
・本格芋焼酎 「出水に舞姫」等
※アップルジュース／ウーロン茶／コーヒー／紅茶などもご用意しております。

天ぷら　がね

鹿児島のフルーツを使った各種デザート

鹿児島色たっぷりのお飲み物

【コンパスシェフの鹿児島視察記】
シェフ髙木が九州の魅力あふれる食を求め、新鮮な食材が豊富な鹿児島へ赴きました。「鹿児島魚類市場」では今回のフェアで登場するソデイカや月日貝を始め、水揚げされたばかりの様々な海の幸を視察。温暖で自然豊かな鹿児島の海で育つ“極上カンパチの”養殖所「小浜水産」や、黒酢が作られる圧巻の壺畑がある「坂元醸造」も訪問、見事に育った桜島大根の畑で収穫体験をするなど、生産者のみなさまと直にふれあいながら、食材を精選してまいりました。

鹿児島魚類市場

小浜水産

桜島大根の畑

坂元醸造株式会社

~グルメパレット~九州・鹿児島フェア 豪華プレゼント企画　【シェラトン鹿児島　宿泊券を当てよう！】

2023 年 5 月 16 日（火）、鹿児島県内初の本格的外資系ラグジュアリーホテルとして新規オープン予定の「シェラトン鹿児島」。鹿児島市中心部、甲突川に面し雄大な桜島を望む最高の立地にあり、豊かな自然、歴史・文化、温泉、食など魅力溢れる鹿児島を訪れる観光客やビジネスの拠点にも大変便利なホテルです。

オールデイブッフェ「コンパス」にて、鹿児島の美食をご堪能されたご応募者の中から抽選にて「シェラトン鹿児島」宿泊券が当たります。

備考：
※記載の料金には、サービス料(15%)と税金が含まれます。
※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。
※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。
※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、2 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。

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)、Instagram(@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 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 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@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・エキ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 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。