

2026年3月31日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
「九州・宮崎うまかもんフェア」開催  
宮崎牛・地頭鶏・完熟マンゴーなど 九州グルメ 70種以上が集結  
2026年4月13日（月）よりオールデイダイニング「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、オールデイダイニング「コンパス」(2F)にて、「てげうまい！九州・宮崎うまかもんフェア」を2026年4月13日（月）から7月10日（金）まで開催いたします。

太陽と緑に恵まれた宮崎県を中心に、九州各地から選りすぐりの美味が大集合。宮崎牛や地頭鶏などのブランド肉、新鮮な海の幸、伝統野菜、そして南国ならではのスイーツまで、九州・宮崎の「てげうまい（とても美味しい）」食材・料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。

■宮崎の魅力満載の食材と郷土料理

「宮崎牛コロッケ」や「地頭鶏の炭焼き」、「宮崎牛しゃぶしゃぶ」など、宮崎を代表するブランド肉が勢揃い。宮崎のソウルフード「チキン南蛮」、「辛麺」「肉巻きおにぎり」といった人気のご当地グルメも豊富にご用意いたします。

■新鮮な魚介・地元野菜メニュー

日向灘の恵みである「黒瀬ぶり」「オオニベ」「めひかり」といった宮崎ならではの海の幸を活かしたメニューが充実。また、幻の伝統野菜「佐土原ナス」を蒸し料理、天ぷら、焼き浸しと多彩な調理法でご提供し、野菜そのものの奥深い味わいをお届けします。

■南国スイーツ&完熟フルーツ

南国の太陽をたっぷり浴びた「フレッシュマンゴー」や「マンゴープリン」、地元で愛される「チーズまんじゅう」、素朴な美味しさの「ねったぼ（芋餅）」に加え、ペストリーシェフ佐藤 浩一が監修する「その場で炙るマンゴーブリュレ」など、多彩なデザートを取り揃えました。

九州の豊かな自然が育んだ山海の幸を、全70種類以上の贅沢なラインナップでご用意。オールデイダイニング「コンパス」で、ご家族やご友人と、横浜にいながらにして本場・九州宮崎の"てげうまい"をぜひご体感ください。



てげうまい！お料理やデザート、ドリンクも勢ぞろい

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://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

X : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/> Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama/](http://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

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

### 【てげうまい！九州・宮崎うまかもんフェア 概要】

- 場 所：オールデイダイニング「コンパス」2F
- 期 間：2026年4月13日（月）～7月10日（金）
- 時 間：ランチ 11:30～16:00  
ディナー＜平日＞17:30～21:30  
          ＜土＞17:00～21:30 ＜日祝＞ 17:00～21:00
- 料 金：ランチ＜平日＞ 大人 ¥6,000／子供¥3,000／シニア¥4,800  
          ランチ＜土日祝＞・ディナー＜全日＞  
          大人 ¥9,000／子供¥4,500／シニア¥7,200  
          ※子供：4才から小学生／シニア：62歳以上  
          ※ゴールデンウィーク期間は特別料金となります。



オールデイダイニング「コンパス」  
(2F)

■スタートキャンペーン開催：4月13日（月）より、宮崎県のお土産を1グループにおひとつプレゼントいたします。  
数量限定・無くなり次第終了（野崎漬物「冷や汁ストレート」／餃子の馬渡「宮崎餃子ふりかけ」／ミツイシ「日向夏ドレッシング」 マスコ「宮崎ピーマンドレッシング 200ml」 「宮崎日向夏ドレッシング 200ml」 ミヤチク「キティーちゃんティッシュ」など）

### 【九州・宮崎うまかもんフェア 限定メニュー 一例】



宮崎牛のしゃぶしゃぶ 戸村のタレ



B級グルメ肉巻きおにぎり



寿司（赤酢のシャリ）



オオニベの香草パン粉焼き  
粒マスタード風味のクリームソース



フレッシュマンゴー



ペストリーシェフ監修 その場で炙るマンゴーブリュレ

- ・海老の冷製 マンゴーサルサ
- ・カンパチの炙り 柚子胡椒ソース
- ・新玉ネギのブランマンジェ おさつポークの生ジャーキー添え
- ・栗山ノーサン豚足を使ったジャンボンペルシェ
- ・ぶえん鯉のやっさり 日向夏ぼん酢
- ・宮崎牛コロケ チェダーチーズソース
- ・オオニベの香草パン粉焼き 粒マスタード風味のクリームソース
- ・延岡市発祥チキン南蛮
- ・高鍋 創業昭和四二年 馬渡もっちり餃子
- ・豚肩肉のロティ グリーンザウルスを使ったソース
- ・地鶏 地頭鶏の炭焼き 柚子胡椒添え
- ・宮崎牛のしゃぶしゃぶ 戸村のタレ(平日ランチを除く/1食限定)
- ・宮崎ブランドポークのしゃぶしゃぶ (平日ランチ/1食限定)
- ・海老と2色アスパラのペペロンチーノ 宮崎レモンの香り
- ・宮崎牛入りミートソースを使ったラザニア
- ・四位農園ほうれん草トリコッタチーズのピザ 生ハム添え
- ・ソウルフード 辛麺
- ・魚(ぎょ) うどん
- ・佐土原ナスのガーリック蒸し
- ・日向鶏のよだれ鶏
- ・栗山ノーサン 豚酢モツと豆腐干絲の冷菜
- ・宮崎焼酎“木挽 BLUE”を使った豚の角煮
- ・シイラのもろみ漬け焼き
- ・佐土原ナスと海老の焼き浸し
- ・千本漬け
- ・てげてげ漬け
- ・寿司 (平日ランチを除く)
  - ・玄界灘 天然真鯛/黒瀬ぶり/カツオ
- ・天ぷら
  - ・めひかり/伝統野菜 佐土原ナス
- ・名物 冷や汁
- ・カレーピーマンと新玉ネギのポタージュスープ
- ・四位農園の根菜入りざぶ汁
- ・B級グルメ肉巻きおにぎり
- ・ペストリーシェフ監修 その場で炙るマンゴーブリュレ
- ・フレッシュマンゴー (一食限定)
- ・日向夏ゼリー
- ・マンゴープリン
- ・銘菓 チーズまんじゅう
- ・郷土菓子ねったぼ(芋餅)

※その他九州エリアのメニューやキッズメニュー、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。



延岡市発祥チキン南蛮



地鶏 地頭鶏の炭焼き 柚子胡椒添え



ソウルフード 辛麺



宮崎焼酎“木挽 BLUE”を使った豚の角煮



九州各地の選りすぐりデザート

### 【お飲み物 限定メニュー 一例】

～クラフトビール～

・KIRISHIMA BEER

AMBER／PALE ALE／日向夏

～ワイン～

・都農ワイナリー

尾鈴ホワイト（白）／牧内マスカット・ベリーーA エステート（赤）  
キャンベル・アーリー（ロゼ）

～焼酎～

・霧島酒造

霧島／黒霧島／赤霧島／茜霧島／KIRISHIMA No.8

・雲海酒造

綾 SELECTION 38 度（麦）／木挽 BLUE（芋）

～カクテル～

“宮崎県産マイヤーレモン”レモンサワー

日向夏ジントニック

～モクテル～

マンゴーサンライズ

他



焼酎をはじめ九州の各種ドリンクが揃う



宮崎県特産のマイヤーレモンや日向夏を使ったカクテル

※アップルジュース／緑茶／コーヒー／紅茶などもご用意しております。

### 【コンパスシェフ 九州・宮崎視察記－旅の記録】

「九州・宮崎うまかもんフェア」の開催に先立ち、コンパスのシェフが九州・宮崎を訪れ、自らの目で食材を確かめてまいりました。宮崎ブランドポークを手がける「ミヤチク」では、美しい肉質ときめ細やかなサシの入りを確認。飼育から出荷までの徹底した管理体制に、料理人として確かな信頼を感じました。日本有数の日照時間と昼夜の寒暖差に恵まれた「四位農園」では、実際に畑に立ち、力強く育った野菜本来の味わいを実感。また、副産物を独自技術で加工する「栗山ノーサン」では、食材を最大限に活かす姿勢に、新たな発見がありました。生産者のみなさまと直接話し、一つひとつの食材に込められたこだわりを知ることで、「この味をどうお客様に届けるか」というシェフとしての想いが深まりました。現地で選び抜いた本物の味を、「コンパス」のbuffetでお楽しみください。



“宮崎ブランドポーク”「ミヤチク」(左) “ほうれんそうや根菜”「四位農園」(中央) “豚足”「栗山ノーサン」(右)



### 【6月限定イベントー宮崎県産カンパチ解体ショー】

毎週日曜日のディナータイムには、宮崎県産カンパチの解体ショーを開催いたします。シェフが目の前で豪快に解体し、新鮮な握りずしにしてご提供。臨場感あふれるパフォーマンスとともに、旬の味わいをお楽しみいただけます。

### 【開催時間】

① 17:30～ ② 19:15～（各回1回ずつ）

※6月の日曜日ディナータイム限定のスペシャル企画です。

※写真はイメージです。

### 【オールデイダイニング「コンパス」 當間 元（とうま はじめ）】

2004年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社。2009年より、宴会キッチンにて婚礼料理や大型宴会料理を担当しながら、専門調理師・調理技能士の資格を取得。2020年、世界料理オリンピック ドイツ大会の「レストラン・オブ・ネイションズ」競技に日本チームの一員として参加、銅メダルを獲得。これを機に、一般社団法人 全日本司厨士協会神奈川県本部の理事となり、積極的に活動を行う。同年7月に宴会副料理長に、2023年8月にオールデイダイニング「コンパス」の料理長に就任。地域や生産者さまとのつながりを大切にしながら、お客さまに楽しんでいただけるお料理を提供していきたいと語る。



備考：

※記載料金には、サービス料、消費税が含まれます。 ※写真はイメージです。

※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。 <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

### 【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)

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

**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 ポンヴォイ) 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 ポンヴォイ) 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 ポンヴォイ) 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ティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments (マリオット ポンヴォイ 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。