

2023年9月8日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
ギリシャやイタリア、スペインなど、美食が揃う地中海エリアを横浜で体感
コンパスの新料理長が希少なチーズなど厳選食材を巧みに演出
「グルメパレット ～地中海フェア～」
10月2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、横浜にしながら、食を通して旅気分を感じていただける「地中海フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2023年10月2日（月）より開催いたします。

世界中から多くの人々が訪れる憧れの地であり、温暖な気候と実り豊かな土壌に恵まれ、美しい海に面した地中海エリアの個性豊かなお料理の数々を、新料理長に就任した當間 元（とうま はじめ）がご用意いたします。カラスミパウダーと「貴族のオリーブオイル」と称されるスペインのオリーブオイルで食べ比べる「地中海産マグロの食べ比べ」や、ナスやズッキーニ、ジャガイモをミートソースやホワイトソースで重ねて焼いた、ギリシャを代表する家庭料理「ムサカ」、魚介そのものの味わいをニンニクやオリーブオイルで引き出したイタリアの「アクアパッツア」は、テーブルで出来立てをお召し上がりいただけます。また、スペイン最高品質の生ハム「ハモンセラノ」は、原木からダイナミックにカットिंगしてご提供いたします。1000年以上の歴史を持つ「ロディジャーノチーズ」は、イタリアの4つの村でのみ生産されている希少性の高いチーズです。丸ごと塊でご用意する「ロディジャーノチーズ」は、チーズそのもののミルクの風味と香ばしさを味わうだけでなく、薄くスライスしてパスタやピザにたっぷりのせてもお楽しみいただけます。他にも、ギリシャの国民的チーズ「フェタチーズ」やクリームチーズに数種類のスパイスを練り込んだモロッコの「カシェール」など、珍しいチーズをワインやお料理と共にご堪能ください。デザートには、日本でも人気のスペインの「バスクチーズケーキ」やクロアチア風プリン「ロジャータ」やサクサクの「チュロス」など、地中海地方ならではのラインナップをご用意しております。伝統ある食文化が根付く地中海エリアを旅するような美食と美酒の数々を、ここ横浜ベイシェラトンホテルでご家族や気の合う仲間と是非ご体験ください。



地中海エリアのバラエティに富んだお料理がずらり（左）ハモンセラノ（右上）ロディジャーノチーズ他（右下）

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/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ 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10月2日（月）～2024年1月5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 ¥5,500/子供¥2,750/シニア・中高生 ¥4,400
土日祝 大人 ¥8,000/子供¥4,000/シニア・中高生 ¥6,400
<ディナー> 全日 大人 ¥8,000/子供¥4,000/シニア・中高生 ¥6,400
※クリスマス期間、年末年始は内容と料金が変わります。
※子供：4才から小学生 ※シニア：62才以上
※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。
※120分制(90分ラストオーダー)

【グルメパレット ～地中海フェア～ メニュー】

■ディナー限定メニュー

<地中海エリアより>

- 丸ごと一匹アクアパッツァ～紙鍋にて～（イタリア）
- アンダルシア風トマトの冷製スープ～サルモレホ～パスタ添え（スペイン）
- ツナとオリーブのフラン（フランス）
- 地中海産マグロの食べ比べ（赤身、中トロ）
カラスミパウダーと“貴族のオリーブオイル”マシア・エル・テットで
- ハモンセラーノ カットサービス（スペイン）
- 地中海おすすめチーズ盛合せ
- 握りずし イベリコ豚（スペイン）
- トルコ風アイス（トルコ）
 - ・ギリシャ風サラダ（ギリシャ）
 - ・タコとポテトのダルマチア風（クロアチア）
 - ・きのこ栗のマリネ スペイン産シェリーピネガー風味（スペイン）
 - ・タラモサラダ（ギリシャ）
 - ・レモンとハーブ香る柔らかチキン（イタリア）
 - ・カラフルトマトのカプレーゼ（イタリア）
 - ・ぶりのマリネ オリーブソース（フランス）
 - ・シーフードボロネーゼのクロスティーニ（イタリア）
 - ・ロディジャーノチーズ（イタリア）
 - ・フェタチーズ&オリーブ（ギリシャ）
 - ・カシュール クリームチーズ&スパイス（モロッコ）
 - ・カラマリ～イカのフライ～（ギリシャ）
 - ・パステイス・デ・バカリャウ～タラのコロッケ～（ポルトガル）
 - ・ムサカ～挽肉、茄子、ポテトのグラタン～（ギリシャ）
 - ・鶏モモ肉とハルミチーズのグリル（キプロス）
 - ・キノコ、ベーコン入りシュトルクリ～コンパススタイル～（クロアチア）
- ・シーフードパエリア（スペイン）
- ・コクシビルフート～魚介のトマト煮とクスクス～ハリッサ添え（チュニジア）
- ・ラム肉のローストケバブソース トルティーヤ包み（トルコ）
- ・イカ墨スパゲティ（イタリア）
- ・イベリコ生チョリソーのトマトスパゲティ（イタリア）
- ・アッラ・ガラム（魚醬）とシラスのペペロンチーノ（イタリア）
- ・こだわりのヨコハマ・ルゲリータ ～石焼プレートにて～（イタリア）



丸ごと一匹アクアパッツァ（イタリア）



キノコ、ベーコン入りシュトルクリ（クロアチア）



ムサカ～挽肉、茄子、ポテトのグラタン～（ギリシャ）



シーフードパエリア（スペイン）

- ・クワトロフォルマッジピザ
～ ゴールデンハニーマスタード石焼プレートにて～ (イタリア)
- ・ファサラダ～ギリシャ風 豆たっぷりの野菜スープ～ (ギリシャ)
- ・カルド・ヴェルデ～緑のスープ ジャガ芋 (ポルトガル)
- ・ポルチーニ茸入りきのこのチーズリゾット (イタリア)
- ・バスクチーズケーキ (スペイン)
- ・ティラミス (イタリア)
- ・パステル・ドゥ・ナタ～エッグタルト～ (ポルトガル)
- ・ガトーオペラ (フランス)
- ・ギリシャ風ヨーグルトムース (ギリシャ)
- ・マCHEDONIA (イタリア)
- ・ロジャータ～クロアチア風プリン～ (クロアチア)
- ・チュロス (スペイン・ポルトガル・モロッコ)

※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。

<お飲み物>

《地中海フェアフリードリンク ¥3,500》

地中海のワイン (赤・白) やイタリアビール「モレットィ」、ブラッドオレンジのスパークリングドリンク「サンペレグリン アランチャータ ロッサ」などが楽しめるお得なフリードリンクもご用意。

その他、地中海エリアの各種ビールやワイン、地中海のリキュールやシェリー酒などを使用したカラフルなカクテルも揃えております。アップルジュース/ウーロン茶/コーヒー/紅茶などはドリンクサービスカウンターにてご用意しております。

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。



ツナとオリーブのフラン (左) や、ブリのマリネ (右下) などのアペタイザー



パステル・ドゥ・ナタ (左) やマCHEDONIA (中上) などのデザート



地中海エリアのリキュールを使用した色鮮やかなカクテル



【オールデイブッフェ「コンパス」 當間 元 (とうま はじめ) プロフィール】

2004年、横浜ベイシエラトン 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月にオールデイブッフェ「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。

【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カ国以上に及び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 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 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。