

2023年12月12日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
自然豊かな道東エリア「釧路・厚岸」の食の魅力を横浜で味わう
プレミアムブランド牡蠣からクセになるB級グルメまで
いくらやほたて、サーモンなどお好みの海鮮を乗せ放題の「勝手丼」も登場
「グルメパレット～冬の北海道フェア～」
1月6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、横浜にしながら、食を通して北海道を感じていただける毎年大人気の「冬の北海道 フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2024年1月6日（土）から3月31日（日）まで開催いたします。

山や海、湖、牧草地など自然に恵まれ、魅力的な食材が豊富な道東エリア。海鮮はもちろん、乳製品や郷土料理など、地の利を活かしたメニューの数々をご用意いたします。今回も「コンパス」シェフ當間が自ら現地を訪れ、生産者さまと直接ふれあいながら釧路市や厚岸町など、道東の旬の食材を厳選してまいりました。サーモンやいくら、ほたてなどお好みのネタを“好き勝手”に乗せたどんぶり「勝手丼」は釧路和商市場オリジナルのダイナミックな海鮮丼です。北海道の漁業基地として栄えてきた釧路は海鮮の炉端焼き発祥の地。厚岸産の「ピリ辛さんま」や脂の乗った「ホッケ」、「ほたてのバター焼き」などを、素材の美味しさをダイレクトに味わえる炉端焼きでご提供いたします。殻に深さがあるので身に厚みがあり、甘みが濃厚な厚岸産プレミアム牡蠣“カキえもん”は、せいろ蒸しでご用意。口の中で広がる磯の香りと風味を存分にお楽しみください。また、釧路の人気B級グルメ「スパカツ」には、北海道産の希少な絶品豚※“かみこみ豚”を使用しました。コンパス特製ミートソースパスタに“かみこみ豚”のトンカツを大胆にのせ、熱々の石焼プレートでお届けします。北海道フェアならではの定番メニュー「本ずわい蟹 蟹酢添え」や「旭川上田畜産 手仕込みジンギスカン」などに加え、「北海道生乳100%純生クリーム いちごとピスタチオのトライフル」や「北海道産赤肉メロンムース」など、北海道の素材を生かしたデザートも豊富に取り揃えております。コンパスのシグニチャーメニュー「ローストビーフ」や「揚げたて天ぷら」などとあわせて、北の恵みを思う存分ご堪能ください。



道東の海の幸やご当地グルメが大集合
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 : [sheraton yokohama](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

※かみこみ豚：十勝で育つ、赤身に脂が差し込んでいる豚肉。豚全体の約3%~5%しかいない極端に脂がのっている豚で、100頭におよそ3頭という貴重な豚。身がやわらかく脂身も上質な味わい。

【グルメパレット ~冬の北海道フェア~ 概要】

■場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F

■期 間：2024年1月6日（土）~3月31日（日）

■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/シニア ¥4,400/子供 ¥2,750

土日祝 大人 ¥8,500/シニア ¥6,800/子供 ¥4,250

<ディナー>全日 大人 ¥8,500/シニア ¥6,800/子供 ¥4,250

※子供 4才から小学生 ※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 ~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。

《道東エリアより》

・<勝手丼>

まぐろ漬け/まぐろたたき/ぶり/本日のおすすめ

サーモン/海老アボカド/たらこ/めかぶ

いくら（ディナー限定）/ほたて（ディナー限定）

・厚岸産“カキえもん”のせいろ蒸し（お一人様一皿/ディナー限定）

・釧路名物 ザンたれ

・釧路B級グルメ “かみこみ豚”を使ったスパカツ

・厚岸牡蠣だしを使ったオイスターパエリア

・コーンクリームコロッケ

阿寒湖レイクロブスターを使ったビスクソース

・標茶町 星空の黒牛メンチカツ チーズソース（ディナー限定）

・ベーコンとほうれん草の厚岸かきしょうゆの和風スパゲティ

・厚岸産オイスターソースを使った海鮮焼きそば

・むかわ町中澤農園 だるま芋のまぐろの山掛け 厚岸昆布麺添え

・<炉端焼き>

厚岸産 ピリ辛さんま/ホッケ/いか焼き マヨネーズ

北海道産 ほたてのバター焼き（ディナー限定）

北海道産本日の焼き物（ディナー限定）

つぶ貝ガーリックバター焼き、鱈、めんめ開きなど

・北海道しべちゃ牛乳ラーメン

<北海道フェア限定メニュー>

・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマだれ

・炙り鯖のマリネ 山わさびマヨネーズ

・北海道ポテトのニース風サラダ ~丹頂鶴に見立てて~

・モッツアレラチーズとカラフルトマトのカプレーゼ

・スモークサーモンとカリフラワーのサラダ

白いんげん豆のフムスと共に

・北海道産カマンベール

・ローストビーフ 北海道産山わさび添え

・旭川上田畜産 手仕込みジンギスカン

・モッツアレラチーズのしゃぶしゃぶ 紙鍋にて

・ガーリックさんまとインカめぎめの重ね焼き トマトソース



勝手丼



厚岸産“カキえもん”のせいろ蒸し



釧路B級グルメ スパカツ



炉端焼き

- ・真鱈とあさりの白ワイン蒸し 柚子風味ブルブランソース
- ・札幌名物スープカレー 牛バラ肉を使ったコンパススタイル
- ・北寄貝入りクラムチャウダーのスープスパゲッティ
- ・タコとブロッコリーのジェノベーゼスパゲッティ
- ・北海道産モッツアレラチーズと明太ポテトピザ
- ・札幌名物 濃厚味噌ラーメン
- ・にしんそば
- ・日高昆布出し きつねうどん(温)
- ・北海道産たこ焼売
- ・北海道産豚肉の粗挽き肉焼売
- ・エゾ鹿焼売 (ディナー限定)
- ・柔らか蒸し鶏 アイヌ葱とザーサイのソース
- ・北海道珍味の盛合せ (ディナー限定)
- ・北海道名物 いかめし (ディナー限定)
- ・十穀米おこわのさんま包み
- ・白子豆腐 菜の花とポン酢ジュレ
- ・北海道産米“ななつぼし”

<天ぷら>

むかわ町中澤農園 だるま芋／鱈のすり身とコーンの天ぷら
わかさぎ

- ・北海道コーンクリームスープ
- ・花咲蟹の味噌汁
- ・北海道北見のオニオンスープ チーズクルトン添え
- ・本ずわい蟹 蟹酢添え (お一人様1食/ディナー限定)

<デザート>

北海道生乳 100%純生クリーム いちごとピスタチオのトライフル
杏仁豆腐 ハスカップソース
北海道産りんごを使ったアップルパイ
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
抹茶のロールケーキ クリームチーズのモンブラン仕立て
北海道産赤肉メロンムース
北海道小豆アイス

<お飲み物>

道東、白糠町のしそ焼酎「鍛高譚」をはじめ、北海道のワインや日本酒「福司」など、各種お楽しみいただけます。
アップルジュース／グレープフルーツジュース／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。



北海道の焼酎、日本酒やワインも各種ご用意



十穀米おこわのさんま包み



モッツアレラチーズのしゃぶしゃぶ



真鱈とあさりの白ワイン蒸し



本ずわい蟹 蟹酢添え



各種デザート

※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。



【オールデイブッフェ「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。

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/>

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 モーメント)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。