

press release

2021年5月21日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

報道関係者各位

所在地／横浜市西区北幸 1-3-23

総支配人／石原 哲也

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの美食の国「にっぽん、めぐり

横浜にしながら旅行気分！夏の北海道をまるごと味わう

「グルメパレット～夏の北海道フェア～」

6月1日（火）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、遠方へ旅行に出かける機会が持てない今、横浜にしながら北海道の美食を思う存分ご堪能いただける「夏の北海道フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、6月1日(火)より開催いたします。

今年の「夏の北海道フェア」は、北の大地ならではの特産物を使用したオリジナルメニューがずらりと並びます。中でも一番の目玉は、資源循環型農業を活用した飼育から肉質の熟成にまでこだわった十勝の黒毛和牛、「e-びーふ」です。「エコロジー」「エコノミー」「エシカル」そして「笑顔」の“e”をとって「e-びーふ」と名付けられた黒毛和牛は、美味しさはもちろん、当ホテルが推奨するSDGsへの取り組みにも合致する食材の一つです。贅沢にカットした「e-びーふ」をアツアツの石焼プレートでご提供する以外にも、北海道産の山わさびソースで味わう絶品「たたき」もご用意。また、漁獲量が少なく、天然の恵みとも称される「サクラマス」をじっくりスモークした「北海道産サクラマスの自家製スモーク」は上品な脂の旨味と繊細な食感をお楽しみいただけます。さらに、シェフが工夫を凝らした「北海道産ポテトのアリゴ」は、ポテトピューレにクリームやチーズをたっぷり練りこみ、表面を焼き上げるフランス料理「アリゴ」に、いかの塩辛と北海道風じゃがバターを組み合わせた和洋折衷を奏でる逸品。人気不動の新鮮なネタが自慢の“握り寿司、には北海道産の帆立やヒラメ、ホッケの昆布締めをご用意する他、かに、いくら、サーモンを一度に楽しめる「三色丼」や豪華「本ずわいがに」、春から夏にかけて旬を迎える白貝と塩鱈を北海道産花咲蟹の濃厚スープで仕上げた「北海道産塩鱈と日高産白貝のブイヤベース」など、バラエティに富んだ北海の幸が勢揃い。そして、デザートには十勝・鹿追町の牧場、“カントリーホーム風景”の牛乳を使用した「クレームブリュレ」や北海道産大納言の「抹茶ロールケーキ」なども取り揃え、どれも舌をうならせる“北海道グルメ、を存分にご満喫いただけます。

この夏は、“北海道旅気分”を盛り上げる、コンパスでしか味わえない厳選グルメ「夏の北海道フェア」を心ゆくまでお楽しみください。



横浜で“北海道旅”が味わえる シェフ厳選の特産物やデザートがずらり

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/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheraton yokohama

【New Normal オーダーbuffet “グルメパレット ～夏の北海道フェア～2021” 概要】

- 場 所：オールデイbuffet「コンパス」(2F)
- 期 間：2021年6月1日(火)～2021年9月30日(木)
- 時 間：ランチ 平日：11:30～15:30／土日祝：11:00～16:00
ディナー 平日：17:30～21:30／土日祝：17:00～21:30
- 料 金：ランチ 平日：大人 ¥4,300／子供(4歳～12歳) ¥2,150 ※70品以上
土日祝：大人 ¥7,800／子供(4歳～12歳) ¥3,900 ※100品以上
ディナー 平日・土日祝：大人 ¥7,800／子供(4歳～12歳) ¥3,900 ※100品以上
※土日祝ランチはディナーメニュー同様 ※120分制(90分ラストオーダー)

■グルメパレット概要：

新しい生活様式に則り、従来のbuffetスタイルからオーダーbuffet形式へ変更し、ランチ70品以上(土日祝日除く)、ディナー100品以上の魅力溢れる豊富なメニューを全てお席までお持ちいたします。また、季節ごとに旬を迎える厳選食材や世界各国の美食をテーマにしたレストランフェアを常時開催するなど、幅広い世代のお客様にご満足いただけるグルメ体験をご提案いたします。更には、非接触オーダーシステムを導入し、お客様のスマートフォンからご注文いただくなど、時代のニーズに即した新しい食のスタイルを追求してまいります。

【グルメパレット ～夏の北海道フェア～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。

<夏の北海道フェア 期間限定メニュー>

- ・北海道産黒毛和牛「e-びーふ」の石焼ステーキ
チミチュリソース (ディナー限定/お一人様1食限定)
- ・北海道産黒毛和牛「e-びーふ」のたたき
山わさび風味のスキヤリオンソース
- ・北海道産サクラマスの自家製スモーク
ハーブ入りサワーソース
- ・北海道産ポテトのアリゴ いかの塩辛添え
- ・雲丹の冷製フラン (ディナー限定)
- ・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ごまだれ
- ・水だこのカルパッチョ アボカドとクスクスのディップ
- ・チカのエスカベッシュ (ディナー限定)
- ・ブランドード 北海道産塩鱈のポテトサラダ
- ・北海道カマンベール (ディナー限定)
- ・あしよろチーズ工房の厳選チーズ (ディナー限定)
- ・北海道産モッツァレラチーズ セミドライトマト添え (ディナー限定)
- ・北海道産塩鱈と日高産白貝のブイヤベース
- ・あしよろチーズ工房ラクレットチーズと北海道産ポテトのオープン焼き (ディナー限定)
- ・本ずわいがに カニ酢添え (ディナー限定)
- ・ザンギ
- ・旭川上田畜産の手仕込みジンギスカン
- ・北海道産黒豚のコンフィ セサミソース
- ・コンパス自慢のローストビーフ 北海道産山わさび添え
- ・サーモンのクリームソース スパゲティ
- ・いかの塩辛とキャベツのペペロンチーノ
- ・紅ずわいがにと北海道産コーンのピザ
- ・旭川須藤製麺特注麺 濃厚味噌ラーメン



北海道産黒毛和牛「e-びーふ」の石焼ステーキ



北海道産黒毛和牛「e-びーふ」のたたき



北海道産サクラマスの自家製スモーク

- ・旭川須藤製麺特注麺 旭川醤油ラーメン
- ・むかわ町中澤農園 だるま芋のとろろそば(冷)
- ・日高昆布出し きつねうどん(温)
- ・海鮮おこわ (ディナー限定)
- ・北海道 珍味5種盛合せ
- ・松前漬 (ディナー限定)
- ・いかめし (ディナー限定)
- ・イクラの小井 (ディナー限定/お一人様1食限定)
- ・北海道産米 「ゆめぴりか」
- ・焼きとうもろこし
- ・ホタテの浜焼き (ディナー限定)
- ・握り寿司 (ディナー限定)
 - ホッケの昆布締め
 - ヒラメ
 - 帆立 など
- ・むかわ町中澤農園 だるま芋の天ぷら
- ・鱈のすり身とコーンの天ぷら
- ・北海道産アスパラガスの天ぷら (ディナー限定)
- ・北海道産モッツアレラチーズの天ぷら (ディナー限定)
- ・北海道産ポテトとピーツの冷製ヴィシソワーズ
- ・花咲蟹の蟹汁
- ・北海道コーンと蟹の中華スープ
- ・北海道生乳100%純生クリームのもちショートケーキ
- ・十勝・鹿追町カントリーホーム風景 草原のヨーグルト使用
 - でーでーぽっぽのムース
- ・十勝・鹿追町カントリーホーム風景の牛乳使用 クレームブリュレ
- ・十勝・鹿追町カントリーホーム風景
 - フローズンヨーグルト (ディナー限定)
- ・北海道産フロマージュブランのクリーム
- ・抹茶ロールケーキ 北海道大納言のケーキ
- ・焼き立てのクレープ各種
 - ハスカップ&ベリー、ハスカップ&マンゴー、
 - ハスカップ&バナナ、北海道大納言&苺 など
- ・北海道小豆アイス (ディナー限定)
- ・北海道産プレミアムフルーツ (ディナー限定/お一人様1食限定)
 - 赤肉メロン又はでんすけスイカ
 - (入荷状況によりどちらかのご提供になります)

<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 北海道産山わさび添え
- ・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
- ・ブランダード 北海道産塩鱈のポテトサラダ
- ・焼き立てのクレープ各種

<洋食>

●オードブル

- ・フレッシュサラダ お好みのドレッシングをお選び下さい。
- ・フレッシュトマトとチーズのハーブサラダ
- ・ブルーチーズ (ディナー限定)
- ・イタリア風ドライフルーツのコンポート “モスタルダ”



北海道産ポテトのアリゴ いかの塩辛添え



北海道産塩鱈と日高産白貝のピヤベース



雲丹の冷製フラン



新鮮ネタが自慢の握り寿司



かに、いくら、サーモンの三色丼

●ホットメニュー

コンパス特製 牛バラ肉のスープカレー
ジェノベーゼ スパゲティ
きのこのチーズリゾット

<寿司>(ディナー限定)

- ・ポタン海老
- ・マグロ
- ・烏賊
- ・ブリ
- ・サーモン
- ・寿司盛合せ5貫

<日本料理>

- ・海老の天ぷら
- ・本日のお野菜の天ぷら
- ・本日のお魚の天ぷら
- ・自家製 大根の千枚漬け
- ・自家製 胡瓜の浅漬け もろ味噌添え

<中国料理>

- ・彩龍監修 自家製チャーシュー
- ・横浜中華街大珍樓 かに入り海鮮焼売
- ・横浜中華街大珍樓 豚肉焼売
- ・麻婆豆腐
- ・コリコリ食感クラゲの和え物

<デザート>

- ・チーズケーキ
- ・季節のフルーツタルト
- ・ムースショコラ 生キャラメルクリーム
- ・フルーツゼリー
- ・バニラアイス (ディナー限定)
- ・塩キャラメルアイス (ディナー限定)
- ・ストロベリーマスカルポーネアイス(ディナー限定)
- ・マンゴー&パッションフルーツシャーベット (ディナー限定)

<ソフトクリーム> (ランチ限定)

バニラ
夕張メロン

<お子様>

- ・キッズプレート

<お飲み物>

オレンジジュース、ウーロン茶、
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。



本ずわいがに



旭川須藤製麺特注麺 濃厚味噌ラーメン



北海道産ポテトとピーズの冷製ヴィシソワーズ



十勝・鹿追町カントリーホーム風景の
草原のヨーグルト でーでーぼっぼのムースなど



北海道産フロマージュブランのクリームや
十勝・鹿追町カントリーホーム風景の牛乳使用
クレームブリュレなど

備考：

※記載料金には、サービス料(10%)・消費税が含まれます。

※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。

【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。

【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 (10:00~18:00)

URL : <https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/all-day-buffet-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。

●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。
- ・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



接触・飛沫感染予防に関する対策

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 に及ぶ国と地域に展開する 450 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 www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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、130 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 6,900 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。また、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (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 [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019 年 2 月始動の Marriott Bonvoy は、「マリオット リワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッド プリファード ゲスト (SPG) 」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約 12 万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) 」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される 5 つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、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。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料の 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、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&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.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30 ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.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 [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。