

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 美食の国 “にっぽん”めぐり

横浜にしながら、秋のみちのくをまるごと味わう

「グルメパレット～みちのくフェア～」

10月1日（金）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、実りの秋を迎えるシーズンに相応しく、横浜にしながら東北エリアの美食を思う存分ご堪能いただける「みちのくフェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、10月1日(金)より開催いたします。

シェフが日本各地の選りすぐりの特産品を厳選し、オリジナルレシピで仕上げるこだわりのメニューはもちろん、横浜ではなかなか味わえないローカルフードに至るまで、食のエンターテイメントをお楽しみいただけるレストランフェアを年中通して開催しているレストラン「コンパス」。今秋からは日本海と太平洋とに囲まれた風土と気候が育んだ数多くの名産品を取り入れた、魅力溢れるメニューがずらりと並ぶ「みちのくフェア」をお楽しみいただけます。

世界有数の漁場を持つことでも有名な本州最北端の青森県からは、多様な種類の魚介類を取り寄せており、中でも青森県産の「本まぐろ」をはじめ、津軽海峡の荒海と海流で育ったとろけるような舌触りの「海峡サーモン」や身が締まり脂がのった「鯖」などは、鮮度が自慢の寿司ネタとしてこだわりの赤酢で合わせたシャリと共に贅沢な味わいをお楽しみいただけます。また、大粒の身と濃厚な味わいの「十三湖のしじみ」をふんだんに使用した栄養満点の「ボンゴレビアンコ」や素材の良さを楽しんでいただけるよう滑らかな食感と品のある甘みを活かした「青森県産ほたてのミ・キュイ 柑橘ドレッシング」、弾力ある上質な身肉が特徴の「あんこう」をクリームスープで仕立てた「あんこうのナージュ」などバリエーションも豊富にご用意しております。そして「青森県産黒毛和牛の陶板焼き 青森県産のにんにくとりんごの特製ソース」や「奥入瀬ガーリックポークの低温ロースト カンスソース」などお肉料理も豪華仕立てでご用意しております。ご当地グルメを代表する「せんべい汁の紙鍋」や「味噌カレー牛乳ラーメン」、さらにデザートには山形県産「ラ・フランスのタルト」や「ずんだティラミス」など、バラエティー豊かなテイストのメニューをご堪能いただけます。

食欲の秋をご満喫いただける豪華食材を取り揃えた、コンパスでしか味わえない厳選グルメ「みちのくフェア」を心ゆくまでお楽しみください。



横浜で“みちのくの旅気分”が味わえる豪華特産物を使用したメニューがずらり

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 オーダーブッフェ “グルメパレット ～みちのくフェア～” 概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」(2F)
- 期 間：2021年10月1日(金)～2021年11月30日(火)
- 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、従来のブッフェスタイルからオーダーブッフェ形式へ変更し、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 ～みちのくフェア～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。

<みちのくフェア 期間限定メニュー>

- 【青森】青森県産黒毛和牛の陶板焼き にんにくとりんごの特製ソース (ディナー限定/お一人様1食限定)
- 【青森】奥入瀬ガーリックポークの低温ロースト 青森県産カシスのソース
- 【岩手】米沢三元豚の柔らか煮 青森県産りんごとくるみのソース
- 【青森】青森県産牛のステーキ 青森県産にんにくとりんごの特製ソース
- 【青森】津軽名物 いかめんち (ディナー限定)
- 【青森】あんこうのナージュ
- 【秋田】じゅんさいのロワイヤル (ディナー限定)
- 【青森】青森県産わかさぎのエスカベッシュ 春菊のピューレ
- 【秋田】秋田県伝統漬物「いぶりがっこ」を使ったポテトサラダ
- 【青森】ほたてのミ・キュイ 柑橘ドレッシング (ディナー限定)
- 【福島】阿武隈の紅葉漬とチーズのカナッペ (ディナー限定)
- 【青森】青森県産鯖入りシーフードカレー
- 【青森】十三湖のしじみボンゴレビアンコ
- 【秋田】きのこスパゲティ しょつつる風味
- 【青森】八戸せんべい汁の紙鍋
- 【宮城】仙台味噌使用 仙台麴の味噌汁
- 【福島】会津名物こづゆ
- 【秋田】比内地鶏の団子と春雨の中華スープ
- 【青森】青森市民のソウルフード「味噌カレー牛乳ラーメン」
- 【福島】喜多方ラーメン
- 【秋田】稲庭うどん(温)
- 【岩手】盛岡冷麺
- 【岩手】漬け込むほど味が深まるお漬物「金婚漬」(ディナー限定)
- 【青森】青森名物 鯖串の炉端焼き (ディナー限定)
- 【青森】大鰐温泉もやしのお浸し 青森県産りんご酢風味 (ディナー限定)
- 【山形】芋煮



青森県産黒毛和牛の陶板焼き にんにくとりんごの特製ソース



奥入瀬ガーリックポークの低温ロースト 青森県産カシスのソース



青森県産牛のステーキ 青森県産にんにくとりんごの特製ソース

・握り寿司 (ディナー限定)

【青森】青森県産 まぐろ

【青森】海峡サーモン

【青森】炙りしめ鯖

【青森】いか

・天ぷら

【秋田】いちじく

【秋田】ぎりたんぼ

【青森】アピオス (ディナー限定)

【青森】海峡サーモンの海鮮丼 (ランチ限定)

【青森】青森県産にんにくと鶏肉の炊き込みごはん

【青森】青森県産米「晴天の霹靂」 ※おひつでご用意いたします。

・デザート

【山形】ラ・フランチタルト

【青森】アップルパイ

【宮城】ずんだティラミス

【青森】りんごゼリー

【青森】フレッシュりんご「ふじ」

・焼きたてクレープのトッピング

【宮城】ずんだ餡&クリーム

【宮城】ずんだ餡&苺

【青森】りんご&クリーム

【青森】りんご&ベリー

【青森】りんご&チョコ

<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
- ・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。
- ・茸とアーティチョークのマリネ シェリーピネガー風味
- ・カボナータとミックスビーンズの煮込み

●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 สปาゲティ
きのこのチーズリゾット

<寿司> (ディナー限定)

- ・ほたて
- ・ぶり
- ・海老
- ・肉寿司
- ・たまご



新鮮ネタが自慢の握り寿司



海峡サーモンの海鮮丼



青森県産あんこうのナージュ



ほたてのミ・キュイ 柑橘ドレッシング



じゅんさいのロワイヤル

<日本料理>

- ・海老の天ぷら
- ・キスの天ぷら
- ・ごぼうの天ぷら
- ・本日のお野菜の天ぷら
- ・自家製 大根の千枚漬
- ・自家製 胡瓜の浅漬 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
- ・黒豚春巻
- ・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
- ・苺ショートケーキ
- ・シャルロットケーキ
- ・ほうじ茶クリームブリュレ
- ・パンナコッタ赤い果実
- ・バニラアイス (ディナー限定)
- ・チョコレートアイス (ディナー限定)
- ・黒豆きな粉アイス(ディナー限定)
- ・ストロベリーシャーベット(ディナー限定)
- ・洋梨シャーベット(ディナー限定)

<ソフトクリーム> (ランチ限定)

- ・バニラ
- ・チョコレート

<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。



青森市民のソウルフード「味噌カレー牛乳ラーメン」



八戸せんべい汁の紙鍋



十三湖のしじみボンゴレピアンコ



みちのくのご当地グルメをアレンジした豊富なデザート

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。

※自治体の要請により、営業時間や提供内容が一部変更す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。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

●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。

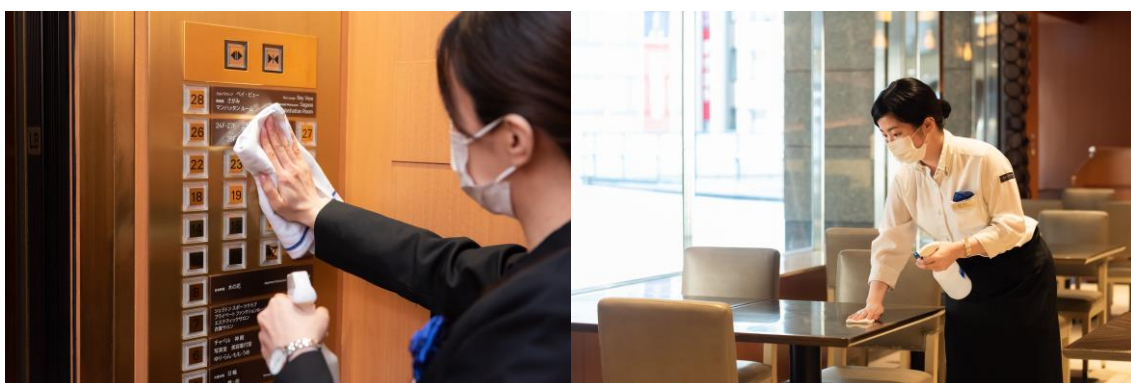
●ご注文/会計システムに関する対策

・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](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](https://www.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](https://www.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。