

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

”はかた一番どり”の水だきやめんたい重、福岡産あまおうのスイーツまで

福岡のこだわりの山の幸・海の幸で気軽に味わう旅気分

グルメパレット～九州・福岡フェア～

4月4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、九州・福岡の厳選された美食の数々を存分に味わえる「九州・福岡フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2022年4月4日(月)より6月30日(木)まで開催いたします。

オールデイブッフェ「コンパス」のシェフ高木が、美食を求め”九州の食の宝庫”である福岡県を訪問し、現地生産者のみなさまとふれあいながら、その土地ならではの特産物や郷土料理を厳選してまいりました。創業110年の歴史をもつ白濁スープが自慢の水だきの老舗※博多”新三浦”監修の「福岡県産はかた一番どりの水だき」や、博多グルメを代表する明太子は、シェフ納得のまろやかな味わいが楽しめる”宝満めんたいこ”を使用した「めんたい重」をはじめ、福岡県産米の稲わらをたくさん食べて大切に育てられた”博多和牛”を堪能できる「博多和牛と春キャベツの陶板焼き」を甘みたっぷり、佐賀県産玉ねぎの特製ソースでお楽しみいただけます。また、漁獲量が少なく、言わずと知れた高級魚”クエ”を使用した「クエのポトフ仕立て」、玄界灘の質の高い”天然マダイ”や”ヒラマサ”の「握り寿司」など、新鮮な海の幸もふんだんにご用意しております。デザートには、芳醇な香りと濃厚な甘みが魅力の福岡県産あまおうを使用したストロベリームースや、福岡県産高級茶で知られる”八女抹茶”の「クレームブリュレ」など、バラエティ豊かなこだわりのメニューばかり。九州・福岡の”うまかもん”を再発見できるオールデイブッフェ「コンパス」の”九州・福岡フェア”。味わい深い選りすぐりの地酒や焼酎、ワインとともに至福の時間をお過ごしください。

横浜ベイシェラトンで出会う九州・福岡の味。爽やかな初夏の魅力あふれる気持ちの良い季節、ご家族やお友達とおいしい福岡グルメ旅をお楽しみください。



福岡を中心に、九州のいちおしグルメが勢ぞろい

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 : 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 ～九州・福岡～” 概要】

- 場 所：オールデイbuffet「コンパス」(2F)
- 期 間：2022年4月4日(月)～2022年月6月30日(木)
- 時 間：ランチ 11:30～15:30
ディナー 平日：17:30～21:30 / 土日祝：17:00～21:30
120分制(90分ラストオーダー)
- 料 金：ランチ 平日 大人 ¥4,800 子供(4歳～12歳) ¥2,400
土日祝 大人 ¥8,300 子供(4歳～12歳) ¥4,150
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。
ディナー 全日 大人 ¥8,300 子供(4歳～12歳) ¥4,150

■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

※「新三浦」：福岡県博多を拠点に、明治43年創業以来継ぎ足してきた自慢の白濁スープや九州産の新鮮な鶏だけを使用したこだわりの変わらぬ味を守り抜く「博多名物 水だき」の老舗。

【グルメパレット ～九州・福岡フェア～メニュー】

<九州・博多フェア 期間限定メニュー>
○は全日ディナー、土日祝ランチ限定メニューです。

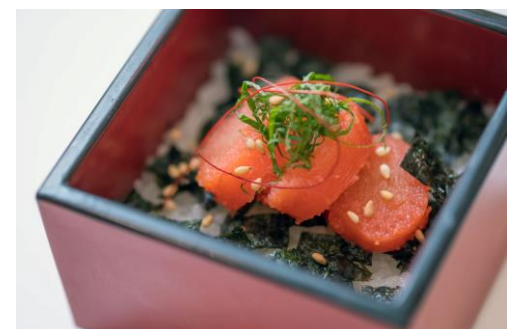
- ★【福岡】○博多和牛と春キャベツの陶板焼き
佐賀県産玉ねぎを使った特製ソース(お一人様1食限定)
- ★【福岡】○クエのポトフ仕立て
- ★【福岡】福岡県産ブランドポーク“こめ豚”の低温ロースト
ふき味噌のタプナードソース
- ★【福岡】「宝満めんたいこ」のめんたい重
- ★【福岡】博多「新三浦」監修
福岡産“はかた一番どり”の水だき
- ★【福岡】○国産牛もつのアヒージョ 博多もつ鍋風
- ★【福岡】玄界灘の天然マダイを使った鯛茶漬け
- ★ 握り寿司○
厳選した赤酢を使用した特製シャリで握りたてをご用意。
【福岡】○玄界灘の天然マダイ
【福岡】○玄界灘のヒラマサ
【福岡】○玄界灘のこのしろの酢メ
【長崎】○本まぐろ
- ★【鹿児島】枕崎ぶえん鯉のたたきと新玉ねぎの中華風
- ★【佐賀】岩永農園 カラフルトマトとチーズのハーブマリネ
- ★【鹿児島】薩摩芋とリンゴのポテトサラダ
- ★【大分】佐伯市たかはしの「生姜ころっけ」 特製ソース
- ★【福岡】鯖のロースト 白味噌と生姜のクリームソース
- ★【宮崎】日向鶏のコンフィ 金柑コンポートのソース
石焼プレートにて
- ★【福岡】明太子のクリームスパゲティ
- ★【福岡】高菜のペペロンチーノ スパゲティ



★博多和牛と春キャベツの陶板焼き



★クエのポトフ仕立て



★「宝満めんたいこ」を使用しためんたい重

- ★【福岡】 からし明太子とポテトのピザ
- ★【福岡】 福岡県産“ラー麦”麺 博多とんこつラーメン
- ★【大分】 豊後水道鶴見港の“ごまだし”うどん
- ★【佐賀】 有明海産 生海苔のそば (温)
- ★【佐賀】 ○いか焼売
- ★【熊本】 ○辛子蓮根
- ★【福岡】 ○福岡名物 鶏皮のぐるぐる巻き 柚子胡椒添え
- ★【鹿児島】 ○有村屋 五目揚げの炙り焼き
- ★【福岡】 ○真蛸の柔らか煮
- ★【大分】 鶏胸肉の“とり天”
- ★【福岡】 “はかた地どり”のがめ煮
- ★【福岡】 ○穴子の天ぷら
- ★【鹿児島】 種子島産安納芋のポタージュ
- ★【長崎・大分】 長崎県産麦味噌使用
大分県産くろめの味噌汁
- ★【福岡】 福岡県産米「元気つくし」
おひつでご用意いたします。
- ★【福岡】 あまおう ストロベリームース
- ★【長崎】 長崎文旦堂 長崎カステラ
- ★【福岡】 八女抹茶のクレームブリュレ
- ★【佐賀】 田島柑橘園 不知火ゼリー
- ★【大分】 大分県産カボスのシャーベット
- ★【宮崎】 宮崎県産日向夏のシャーベット
- ★【熊本】 ○メロン

<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 わさび風味の和風ソース
- ・こだわりの赤酢のシャリで握るお寿司
- ・揚げたての天ぷら
- ・変わらぬ美味しさ 横浜ベイシェラトンホテル
野菜カレー

<洋食>

オードブル&チーズ

- ・グリーンサラダ お好みのドレッシングで
- ・○スモークサーモンとアボカドのマリネ
グリーンマスタードドレッシング
- ・○カポナータとミックスビーンズの煮込み
- ・きのこのマリネ シェリーピネガー風味
- ・○カマンベールチーズ・○ゴータチーズ・○ブルーチーズ
- ・○モッツァレラチーズ ドライトマト添え
- ・イタリア風ドライフルーツのコンポート “モスタルダ”



★博多「新三浦」監修 福岡産“はかた一番どり”の水だし



★玄界灘の天然マダイを使った鯛茶漬け



★国産牛もつのアヒージョ 博多もつ鍋風



★こだわりの赤酢のシャリで握るお寿司



★あまおう ストロベリームース

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

<日本料理>

- ・ひじき煮
- ・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>

- ・黒豚春巻・麻婆豆腐
- ・横浜中華街大珍楼 豚肉焼売
- ・○横浜中華街大珍楼 海鮮焼売
- ・コリコリ食感クラゲの和え物
- ・彩龍監修 自家製チャーシュー
- ・たけのこと卵の中華スープ

<ブレッド>

- ・ホテルベーカリーで焼き上げたパンの盛合せ

<デザート>

- ・マンゴーロールケーキ・チョコレートケーキ
- ・チーズケーキ・パンナコッタ 赤い果実
- ・ココナッツブランマンジェ エキゾチックソース
- ・○バニラアイス
- ・○ストロベリー&マスカルポーネアイス
- ・○チョコレートアイス・○ピスタチオアイス

<焼きたてクレープ>

8種類のトッピングの中からお好みでお選びください。

<フルーツ>

- ・パイナップル・ライチ・グレープフルーツ・キウイ・オレンジ

<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。

<日本酒>

- 【福岡】若波（純米吟醸）一合 1,400円
- 【佐賀】鍋島（純米吟醸 雄町生）一合 1,800円

<焼酎>

- 【福岡】和ら麦（麦）グラス 800円/ボトル 9,600円
- 【熊本】天草（米）グラス 800円/ボトル 9,600円
- 【鹿児島】出水に舞姫（芋）グラス 800円/ボトル 12,000円

<ワイン>

- 【福岡】巨峰葡萄酒スウィート グラス 980円



コンパス自慢のローストビーフ



横浜中華街大珍楼 豚肉焼売



焼きたてクレープ



福岡県産の日本酒やワイン

福岡県 食材視察【オールデイブッフェ「コンパス」シェフ 高木 浩平】

豊かな漁場に面し、肥沃な平野が広がる温暖な気候で豊かな農林水産物を誇る福岡県。シェフ高木が実際に訪れ、生産者のみなさまとふれあいながら、新鮮な海の幸、山の幸を厳選してまいりました。



株式会社アキラ水産にて新鮮な海の幸を厳選



福岡県産あまおうの農園を訪問

備考：

※記載料金には、サービス料(13%)、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。

【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://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・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OTT・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OTT・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OTT 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://www.marriott.com) をご覧ください。

マリOTT・インターナショナルについて

マリOTT・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OTT ポンヴォイ) 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OTT・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT 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OTT・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OTT 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OTT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。