

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
オホーツクの自然が育む海の幸・大地の恵みを味わう
カーリングの町 北見・常呂(ところ)、網走エリアの美食が勢ぞろい
「グルメパレット～夏の北海道フェア～」
7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、北海道東部の美食を取り入れ、さらに充実したメニューをお届けする「夏の北海道フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて7月1日(金)より開催いたします。

毎年人気を博す～夏の北海道フェア～。北海道フェアならではの「北海道産 ほたての炉端焼き」や「苫小牧漁港から届いた白鮭の石狩鍋」「札幌名物スープカレー」「本ずわいがに 蟹酢添え」などの定番人気メニューに加え、今回はオホーツクの豊富な海産物や農産物をふんだんに使用した料理の数々をお届けいたします。シェフ高木がカーリングゆかりの地としても有名な北見・常呂エリアや網走エリアへ赴き、その土地ならではの味を厳選。新鮮な旬の食材を使用し、バラエティに富んだオリジナルメニューを考案いたしました。加熱することでさらに甘みが増す北見産玉葱で作った“特製ダレ”が決め手の「焼肉の街北見の玉葱ダレ 函館大沼牛の焼肉」は、石焼プレートでアツアツのままお持ちいたします。北見産玉葱の甘さと生ハムの塩気がよく合う「北見市常呂町 國分青果さんの玉葱のフラン 生ハム添え」は、フレンチに造詣が深いシェフ高木ならではの上品な仕上がり。オホーツクの海水で身が締まり、旨みが凝縮されたマリネ「常呂町マスコスモさん直送のニシン」はハーブドレッシングとあわせてお召し上がりください。また、網走湖の豊富な栄養をたっぷりと含んだ天然しじみを楽しめる「網走湖産しじみスパゲティ」や「網走湖産しじみの塩ラーメン」はしじみの旨味が凝縮された“しじ美醤油”をソースやスープにもこだわって使用した「コンパス」だけのメニューです。“ホタテ王国”と呼ばれる常呂町のホタテは握り寿司で贅沢に、カーリング女子チームの勝負飯、常呂町の地元お寿司屋さんの「もつ鍋」や“十勝鹿追町カントリーホーム風景”の牛乳を使用した「北海道牧場プリン」、かわいらしい“シマエナガ”のチーズケーキなど、北海道を存分に楽しめる個性あふれる楽しいメニュー満載をご用意いたします。

北の大地に育まれた食材を楽しめる、魅力あふれるバラエティ豊かなラインナップ。横浜にしながら、本場北海道グルメを体験できる「夏の北海道フェア」で充実した夏のひと時をお過ごしください。



北海道ならではの料理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

【概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F
- 期 間：2022年7月1日（金）～9月30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 ¥4,800／子供 ¥2,400
 土日祝 大人 ¥8,300／子供 ¥4,150
<ディナー>全日 大人 ¥8,300／子供 ¥4,150
※子供 4才から12才
※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 ～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。

<オホーツクの海の幸・山の幸 北見・常呂・網走エリアより>

- ・知床鶏むね肉の柔らかか蒸し 山わさびと葱のスキヤリオンソース
- ・常呂町マスコスモさん直送のニシン ハーブドレッシング
- ・北見市常呂町 國分青果さんの玉葱とスモークサーモンのサラダロメスコソース
- ・カーリング女子の勝負飯 もつ鍋（ディナー限定）
- ・北見市常呂町 國分青果さんの玉葱のフラン 生ハム添え(ディナー限定)
- ・網走大空町精肉店「肉将」特製 知床牛のコロッケ（ディナー限定）
- ・焼肉の街北見の玉葱ダレ 函館大沼牛の焼肉(ディナー限定/一皿限定)
- ・網走湖産しじみスパゲティ おおぞら三昧“しじ美醤油”のクリームソース
- ・網走大空町「大地の MEGUMI」ポテトと十勝新得農場ラクレットチーズのピザ
- ・北見味噌ラーメン 北見市常呂町 國分青果さんの玉葱トッピング
- ・網走湖産しじみの塩ラーメン おおぞら三昧“しじ美醤油”風味
- ・にぎり寿司 常呂産ほたて
- ・北見産 白花豆とビーツの冷製スープ

<北海道フェア期間限定メニュー>

- ・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマだれ
- ・ブランドード 北海道産じゃが芋と塩鱈のポテトサラダ
- ・水だこのカルパッチョ エスニック風 クスクスとアボカドのディップ
- ・北海道産グリーンアスパラのグラチネ サバイヨンソース（ディナー限定）
- ・北海道のローカルフード“ほっけフライ”
コンパス特製マスタードソース（ランチ限定）
- ・北海道産カマンベール（ディナー限定）
- ・あしよろチーズ工房“結”（ディナー限定）
- ・北海道産モッツアレラチーズ ドライトマト添え（ディナー限定）



焼肉の街北見の玉葱ダレ 函館大沼牛の焼肉



北見市常呂町 國分青果さんの玉葱のフラン



常呂町マスコスモさん直送のニシン



網走湖産しじみスパゲティ

- ・苫小牧漁港から届いた白鮭の石狩鍋（紙鍋にて）
- ・コンパス自慢のローストビーフ 北海道産山わさび添え
- ・北海道名物 ザンギ
- ・旭川上田畜産 手仕込みジンギスカン
- ・北海道産黒豚の煮込み プルーンのソース
- ・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
- ・いかの塩辛ペペロンチーノ
- ・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)
- ・北海道あんバターまん（ディナー限定）
- ・北海道 珍味 5種盛り合せ（ディナー限定）
- ・北海道名物 いかめし（ディナー限定）
- ・北海道産 焼きとうきび
- ・北海道産 ほたての炉端焼き（ディナー限定）
- ・北海道産 ほたて入りうま煮

●寿司（ディナー限定）

- ・肉寿司 北海道産山わさび添え
- ・北海道産水だこ・北海道産サクラマス

●天ぷら

- ・むかわ町中澤農園 だるま芋
- ・“コーンボール” 鱈のすり身とコーンの天ぷら
- ・北海道産モッツァレラチーズ（ディナー限定）
- ・北海道産アスパラガス（ディナー限定）

- ・本ずわいがに 蟹酢添え（ディナー限定/1食限定）

- ・北海道産ゴジラ海老とほたて稚貝の味噌汁
- ・北海道コーンと蟹の中華スープ
- ・蟹といくらの北海ちらし ヴェリーヌ仕立て（ディナー限定）
- ・サーモンといくらの北海ちらし ヴェリーヌ仕立て（ランチ限定）
- ・北海道産米“ゆめぴりか”おひつでご用意いたします。
- ・北海道生乳 100%純生クリーム メロンショートケーキ
- ・“シマエナガ”のチーズケーキ
- ・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
- ・抹茶のパナコッタ 北海道大納言
- ・北海道産フロマージュブランのクリーム 赤い果実ソース
- ・草原のヨーグルトムース ブルーベリージャム

●クレープ

- ・大納言・大納言&苺
- ・ハスカップ&バナナ・ハスカップ&マンゴー

●アイス（ディナー限定）

- ・北海道小豆アイス

●フルーツ

- ・北海道プレミアムフルーツ メロン(ディナー限定/1食限定)

<洋食>

●オードブル



カーリング女子の勝負飯 もつ鍋



北海道産ほたての炉端焼き



にぎり寿司
常呂町のほたてや北海道産サクラマスなど



北海道産黒豚の煮込み プルーンのソース



北海道産ゴジラ海老とほたて稚貝の味噌汁



苫小牧漁港から届いた白鮭の石狩鍋

- ・チーズの盛り合せ（ランチ限定）
- ・グリーンサラダ お好みのドレッシングをお選びください。
- ・カラフルトマトとチーズのマリネ バジル風味
- ・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”
- ・ホテルベーカリーで焼き上げたパン盛り合せ
- ・ブランドード 北海道産塩鱈のポテトサラダ

●ホットメニュー

- ・ジェノベーゼスパゲティ
- ・きのこのチーズリゾット
- ・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

<寿司>（ディナー限定）

- ・マグロ・甘えび・いか

<日本料理>

●てんぷら ・穴子・海老

- ・ひじき煮
- ・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>

- ・自家製チャーシュー
- ・横浜中華街大珍樓 海鮮焼売（ディナー限定）
- ・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>

- ・ムースショコラ生キャラメルクリーム
- ・季節のフルーツタルト
- ・フルーツゼリー

<クレープ>

- ・チョコ&苺・チョコ&バナナ
- ・チョコ&マンゴー・ベリー&ベリー

<ソフトクリーム>（ランチ限定）

- ・バニラ・夕張メロン

<アイスクリーム>（ディナー限定）

- ・バニラアイス
- ・塩キャラメルアイス
- ・フローズンヨーグルトアイス
- ・ストロベリーマスカルポーネアイス
- ・マンゴー&パッションフルーツシャーベット



本ずわいがに 蟹酢添え



北海道の食材を使用した各種デザート



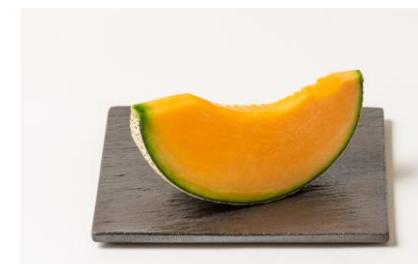
北海道産生乳 100%純生クリーム
メロンショートケーキ



十勝鹿追町カントリーホーム風景”の牛乳を使用した
「北海道牧場プリン」



“シマエナガ”のチーズケーキ



北海道プレミアムフルーツ メロン

<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 ネギトロご飯

<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。



キッズ ネギトロご飯

【コンパスシェフの北海道視察記】

シェフ高木が北海道の魅力あふれる食を求め、カーリングゆかりの地としても有名な北見・常呂エリアや網走エリアへ赴き、オホーツクの自然が育む新鮮な海の幸・大地の恵みを厳選。シェフいちおしメニューの函館大沼牛と日本一の生産量を誇る北見産玉葱を使用した特製ダレとの相性抜群の「焼肉」をはじめ、網走湖産のしじみを使用した「塩ラーメン」や「スパゲティ」、日本有数のほたての収穫量を誇るサロマ湖産「ほたて」など豪華メニューが続々登場いたします。



広大な玉葱農場にて



網走湖のしじみ漁師を訪問



大地の MEGUMI にて旬の野菜を厳選



常呂町のマスコスモにてオホーツクの美味しい魚を



アドヴィックス常呂カーリングホール



圧巻のピンクの絨毯
ひがしもこと芝桜公園



常呂町サロマ湖の美しい夕日

■後援：一般社団法人 北見市観光協会 常呂支部／北見市常呂町

備考：

※記載料金には、サービス料(13%)、消費税が含まれております。

※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。

※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。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。こちらも併せてご確認ください。

<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。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・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、2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、お客様自身のスマート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

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/MarriottBonvoy) 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ク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/MarriottBonvoy) 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。