

press release

報道関係者各位

2022年12月2日
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
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
北海道の道南・函館より集まった、「北の大地」の美食を横浜で味わう
函館が誇る高級食材「戸井のマグロ」が握りずしで登場
グルメパレット～冬の北海道フェア～
1月7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「冬の北海道 フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2023年1月7日(土)より開催いたします。

毎回レストランフェアの中でも一番の人気を誇る「北海道フェア」。この冬は、「コンパス」シェフ高木が道南・函館の漁協や市場、農場を巡り生産者の皆さまとふれあいながら旬の食材を厳選いたしました。新鮮な海の幸・山の幸はもちろん、シェフ高木が趣向を凝らして考案した絶品オリジナルメニューも豊富にご提供いたします。フェアの目玉は北海道函館市、戸井漁港の天然本マグロを贅沢に使用した「戸井のマグロの握り」。餌が豊富な津軽海峡を漁場とし、船上で迅速に氷漬けにする伝統の方法で処理されるため、美しい色、味と鮮度をそのまま保つ最高品質の天然本マグロとして知られる高級品。とろけるような口当たりの「戸井のマグロ」と「コンパス」オリジナル赤酢のシャリのバランスが絶妙な「握りずし」を、この貴重な機会に是非ご賞味ください。「函館大沼牛の石焼ステーキ」は、柔らかい赤身と程よい甘みが特徴の「函館大沼牛」をニンニクとりんごの特製ソースとあわせてジュージュー焼きながらお楽しみいただけます。近年、函館で漁獲量が急増しているブリを使用した、SDG'sの観点からも注目されている※「ブリ塩ラーメン」、イカの街として知られる函館の名物「いかめし」や「いかソーメン」など、函館や道南エリアの食材の特徴を生かしたお料理の数々が勢ぞろい。北海道フェアならではの「本ずわいがに」や、ジューシーでうまみたっぷり「ほたての炉端焼き」、西洋リンゴの発祥地と言われる「七飯町（ななえちょう）」のリンゴを使った「アップルパイ」の他、北海道産乳製品を使用した濃厚なデザートなど、余すことなく北海道の味覚をご堪能ください。



道南・函館の冬の美食をお腹いっぱい楽しめる「冬の北海道フェア」

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

※「函館ぶり塩ラーメン」：海洋環境の変化によって、近年函館近海で漁獲量が急増しているブリの消費拡大と食文化への定着を目指し考案された。あっさりしながらコクのある味わいで、ブリの風味を感じられる新感覚のラーメンは、函館の朝市でも人気。

【概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F
- 期 間：2023年1月7日（土）～4月2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 ¥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 ～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。

<函館・道南エリアより>

- ・戸井のマグロの握り ※お一人様一食（ディナー限定）
- ・函館大沼牛の石焼ステーキ にんにくとリンゴの特製ソース ※お一人様一食（ディナー限定）
- ・ひこま豚と七飯町さわやかファームちぢみほうれん草のしゃぶしゃぶ 特製ごまダレ(紙鍋にて)
- ・珍味ひとすじ半世紀 三豊のいかの塩辛クリームスパゲティ
- ・七飯町ぼろ館の乾燥椎茸とモッツアレラチーズのピザ クリームソース
- ・まふぐのソテー 木の芽味噌ソース（ディナー限定）
- ・函館ぶり塩ラーメン（須藤製麺特注麺使用）
- ・珍味ひとすじ半世紀 三豊のがごめ昆布のうどん山わさび風味(温)
- ・珍味ひとすじ半世紀 三豊の珍味盛合せ（ディナー限定）
- ・いかめし（ディナー限定）・いかそうめん（ディナー限定）
- ・揚げたて天ぷら 鱈（ディナー限定）
- ・七飯町（ななえちょう）のりんごを使ったアップルパイ



船上で処理され、美しい色、味と鮮度をそのまま保つ戸井のマグロ



「活メ鮨」のシールが高品質のブランドの証



戸井のマグロの握り



函館大沼牛の石焼ステーキ



ひこま豚と七飯町さわやかファームちぢみほうれん草のしゃぶしゃぶ



函館ぶり塩ラーメン



いかめし



七飯町ぼぼろ館の乾燥椎茸と
モッツアレラチーズのピザ



七飯町のりんごを使ったアップルパイ

<北海道フェア限定メニュー>

- ・知床鶏とワイルドライスのサラダ仕立て コチュジャンドレッシング
- ・ブランダード 北海道産塩鱈のポテトサラダ
- ・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ダレ
- ・水だこのカルパッチョとカブのマリネ 柚子風味ののアグリユームソース
- ・スモークサーモンと北海道産白いんげん豆
グリーンマスタードドレッシング (ディナー限定)
- ・北海道産黒豚のコンフィ セサミソース
- ・北海道カマンベール (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
- ・コンパスシグネチャーメニュー ローストビーフ 北海道産山わさび添え
- ・北海道の郷土料理 いかのゴロ焼き
- ・北海道名物 ザンギ
- ・旭川上田畜産の手仕込みジンギスカン
- ・北海道産いもちとチキンのフリカッセ
- ・北“貝”道パエリア
- ・札幌発祥スープカレー 牛バラ肉を使ったコンパススタイル
- ・札幌風 濃厚味噌ラーメン (須藤製麺特注麺使用)
- ・むかわ町中澤農園だるま芋のとろろそば(冷)
- ・海鮮笹巻おこわ (ディナー限定)
- ・豆腐の蟹餡かけ
- ・北優の北海道バターまんじゅう (ディナー限定)
- ・ほたての炉端焼き (ディナー限定)
- ・北海道産コーンのクリームスープ
- ・花咲蟹の味噌汁
- ・蟹といくらの小丼 ※お一人様1食限定
- ・北海道産米“ななつぼし” おひつでご用意いたします。
- ・海鮮丼 (ランチ限定)
- ・寿司 (ディナー限定)
肉寿司 北海道産山わさび添え/水だこ/ぶり/いか/甘海老/ほたて
- ・天ぷら
むかわ町中澤農園 だるま芋/コーンボール



赤酢の特製シャリを使用した寿司



ほたての炉端焼き



北“貝”道パエリア



北海道の乳製品を使った各種デザート

・デザート

北海道生乳 100%純生クリーム の苺のショートケーキ
チョコレートケーキ 北海道生キャラメルソース
北海道産クリームチーズのチーズケーキ
抹茶ロールケーキ 北海道大納言のケーキ
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
草原のヨーグルト でーでーぼっぼのムース
ハスカップコンフィチュール
クレープ 大納言/大納言&苺
北海道小豆アイス (ディナー限定)



本ずわいがに 蟹酢添え

・本ずわいがに 蟹酢添え お一人様 1 皿限定 (ディナー限定)

<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。

※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。

【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、函館、道南エリアへ赴きました。函館、戸井の漁協や鮮魚店、農家や農場など、生産者さまとふれあいながら自らの目で海の幸、山の幸を厳選。日本一の品質を直に感じた「戸井のマグロ」や道南アグロ農場の「ひこま豚」、函館「小西鮮魚店」の新鮮な魚介類、さわやかファームにて有機栽培で作られる「ちぢみほうれん草」など、シェフいちおしの北海道の良質な美食をお楽しみください。



戸井漁協マグロ漁船



函館「小西鮮魚店」



「さわやかファーム」

備考：

※記載の料金には、サービス料(13%)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。

※写真はイメージです。

※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。

【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/>

【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://yokohama-bay-sheraton.jp/news/13/>

●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、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。