

press release

報道関係者各位

2023年06月20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
北海道北西部の漁師町「留萌（るもい）」エリアから届く海の幸！
数の子やニシンなど留萌の特産品のほか
ホタテや赤肉メロンなど、北海道の味覚を心ゆくまで
「グルメパレット～夏の北海道フェア～」
7月1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毎年大人気の「夏の北海道 フェア」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2023年7月1日（土）より開催いたします。

今年は、北海道北西部の日本海に面し、豊かな自然環境が山海の恵みをもたらす「留萌（るもい）」エリアをピックアップ。「コンパス」シェフ高木が自ら現地を訪れ、生産者さまと直接ふれ合いながら海の幸、山の幸を厳選してまいりました。数の子の加工生産量日本一の留萌からは、プチプチとした食感の数の子と甘く煮たニシンの相性がたまらない「留萌産数の子入りニシンの棒寿司」や、増毛（ましけ）で水揚げされた新鮮なサクラマスを使用した「増毛産サクラマスのマリネ」に加え、香り豊かな小麦の風味と強いコシが特徴の珍しい麺“ルルロツ”が楽しめる「留萌産ルルロツのつけ麺」をご用意。国内有数の水揚げ量を誇る留萌エリア、羽幌（はぼろ）町の甘海老を使った濃厚なオリジナルスープにからめてお楽しみください。更に「羽幌産甘海老とアイヌネギのパエリア」は新鮮な甘海老からとったスープでお米を炊き上げた贅沢な一品。その他、低糖質、高たんぱくで美しい赤身が自慢の「白老（しらおい）産和牛“ピリカルージュ”の石焼ステーキ」や、甘みのある蟹といくらを同時に味わえる「蟹いくらご飯」、香ばしさが食欲をそそる「北海道産はたてのバター焼き」、「本ずわい蟹」など、北海道の人気メニューが勢ぞろい。デザートには、北海道生乳100%純生クリームを使用した「赤肉メロンショートケーキ」、増毛産リンゴジュースのゼリーもご用意いたしました。日本最北端の酒蔵「国稀酒造」の日本酒や、余市町のワインや焼酎、夕張メロンスカッシュ等、お飲み物も多彩なラインナップで食を盛り上げます。横浜にしながら旅行気分を味わえる「夏の北海道フェア」。夏休みにご家族やお仲間と、北の大地の恵みを心ゆくまでお楽しみください。



留萌（るもい）の大自然が育んだ海の幸を横浜で味わう

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 : <https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

TW : twitter.com/yokohamsheraton Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : [sheraton yokohama](https://line.me/tv/p/sheraton yokohama)

【概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F
- 期 間：2023年7月1日（土）～10月1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 ¥5,500／子供¥2,750
土日祝 大人 ¥8,500／子供¥4,250
<ディナー>全日 大人 ¥8,500／子供¥4,250
※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～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。

<留萌（るもい）地域より>

- ・留萌産水ダコのエスニックサラダ
- ・増毛（ましけ）名物 たこザンギ
- ・増毛産サクラマスマリネ オレンジ風味のヨーグルトソース
- ・苫前町（とままえちょう）上田ファームのかぼちゃ団子とチキンのクリーム煮
- ・羽幌（はぼろ）産甘海老とアイヌネギのパエリア
- ・留萌産しじみのクリームスパゲティ
- ・留萌丸夕田中青果 やん衆にしん漬けオイルソースのペペロンチーノ
- ・留萌産ルルロツのつけ麺 海老風味の醤油スープ
- ・留萌産数の子入りニシンの棒寿司
- ・苫前町上田ファームのかぼちゃを使った冷製ポターージュ
- ・増毛産りんごジュースのゼリー

<北海道フェア限定メニュー>

- ・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマだれ
- ・ブランダード 北海道産塩鱈とじゃが芋のポテトサラダ
- ・知床鶏の柔らか蒸しと夏野菜の冷製ラタトゥイユ
- ・北海道産黒豚のリエット バゲット添え
- ・北海道産カマンベール（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）
- ・小林牧場手作りゴダ（ディナー限定）
- ・コンパスシグネチャーメニュー ローストビーフ
北海道産山わさびの和風ソース
- ・旭川上田畜産 手仕込みジンギスカン
- ・北海道産アスパラのフラン 生ハム添え（ディナー限定）
- ・カスベのムニエル 焦がしバターの和風ソース
- ・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）
- ・白老（しらおい）産和牛“ピリカルージュ”の石焼ステーキ
グリーンペッパーソース（お一人様1食／ディナー限定）
- ・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
- ・北海道産モッツアレラチーズとイカの塩辛のガーリックピザ
- ・札幌名物 濃厚味噌ラーメン
- ・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)



増毛名物たこザンギ（左上）
増毛産サクラマスのマリネ（右上）
留萌産水ダコのエスニックサラダ（左下）
ニシンの切込み（右下）



カスベのムニエル（左上）
白老産和牛“ピリカルージュ”の石焼ステーキ（右上）
苫前町のかぼちゃ団子とチキンのクリーム煮（左下）
羽幌産甘海老とアイヌネギのパエリア（右下）



寿司 赤酢を使用したこだわりのしゃり（上）
留萌産数の子入りニシンの棒寿司（左下）
南蛮海老の軍艦（右下）

- ・北海道あんバターまんじゅう
 - ・北海道産かみふらのポークの角煮
 - ・珍味ひとすじ半世紀 三豊の珍味盛合せ
 - ・北海道名物 いかめし
 - ・郷土料理にしんの切込み
 - ・北海道産ほたてのバター焼き レモン醤油
 - ・北海道産アスパラと夏野菜の冷やし煮物
べっこう餡と胡麻くりむ
- <寿司> 赤酢を使用した、こだわりのシャリ (ディナー限定)
- ・水だこ・南蛮海老の軍艦・常呂産ほたて
 - ・大雪山の雪解け水で育った“薬膳サーモン”

- <天ぷら>
- ・むかわ町中澤農園 だるま芋・鱈のすり身とコーンの天ぷら
 - ・北海道産モッツアレラチーズ (ディナー限定)
 - ・ほたて稚貝の味噌汁
 - ・北海道産コーンの中華スープ
 - ・蟹いくらご飯 (お一人様1食/ディナー限定)
 - ・サーモンいくらご飯 (ランチ限定)
 - ・北海道産米“ゆめぴりか”

- <デザート>
- ・北海道産クリームチーズのダブルフロマージュ
 - ・北海道生乳 100%純生クリーム 赤肉メロンショートケーキ
 - ・北海道産クリームチーズ使用 レアチーズムース
ハスカップコンフィチュール
 - ・七飯町 (ななえちょう) のリンゴを使ったアップルパイ
 - ・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
 - ・抹茶のパンナコッタ 北海道大納言
 - ・クレープ 大納言/ハスカップソース
 - ・北海道小豆アイス (ディナー限定)
 - ・北海道プレミアムフルーツ メロン
(お一人様1食/ディナー限定)

- ・本ずわい蟹 蟹酢添え (お一人様1食/ディナー限定)

<お飲み物>

北海道余市町や奥尻島のワイン、最北の酒蔵「国稀酒造」の日本酒、夕張メロンスカッシュなど、北海道ならではのドリンク他各種ご用意しております。

その他、アップルジュース/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。

※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。



本ずわい蟹 蟹酢添え (上)
北海道産ほたてのバター焼き (左下)
蟹いくらご飯 (右下)



苫前町のかぼちゃを使った冷製ポタージュ (左)
北海道産アスパラのフラン (右)



赤肉メロンショートケーキ (上段右)
七飯町のリンゴを使ったアップルパイ (中段中)
増毛産りんごジュースのゼリー (下段中)

【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、北海道北西部の「留萌 (るもい)」エリアへ赴きました。

「増毛漁業協同組合」の上品な脂と濃厚な甘みのサクラマス、明治時代から受け継がれている苫前町「上田ファーム」のていねいに育てられた甘みの強いかぼちゃ、留萌産の小麦粉を使用したフタバ製麺の「ルルロツン」などを使用した北海道グルメの数々をお楽しみください。



増毛漁業組合



上田ファーム

【夏休みスペシャル ～リトルパティシエ～】

キッズのパティシエ体験！夏休み期間中、小学生のお子様を対象に、自分だけのオリジナルパフェを作るプランをご用意いたします。

夏休みの思い出づくりに、是非ご参加ください。

■期 間：7/24（月）～8/31（木） ※平日限定

■料 金：お一人様 ￥1,000 ※要予約

■内 容：お子様自身でお好みのトッピングを飾りつけて、オリジナルパフェを作成いただきます。

含まれるもの：コック帽／修了証書と記念写真／お勉強シート

※お食事のご予約と同時に申し込みください。



リトルパティシエになって
オリジナルパフェを作ろう！

協力：北海道留萌振興局

備考：※記載の料金には、サービス料(15%)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。

※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://yokohama-bay-sheraton.jp/restaurants/compass/>

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。

このリリースに関するお問合せ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ セールス&マーケティング部 広報担当：西村・大滝
nishimura-s@ybsh.jp / T 045 411 1157 / F 045 411 1335

<https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ PR 事務局 担当：染谷・矢島

YBS@vectorinc.co.jp / T 03 5572 6071 / F 03 5572 6075