



SHERATON  
Yokohama Bay Hotel & Towers

2024年10月3日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
スウェーデンの伝統料理"スモーガスボード"や  
デンマークの家庭料理"エーブルフレクス"など 自然を愛する北欧の味を横浜で堪能  
約100種類のコンパスの多彩なごちそうを味わう  
「グルメパレット ヨーロッパフェア～北欧～」  
11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、2024年を締めくくるフェアとして、横浜にしながら海外旅行さながらの本格グルメを楽しめる「ヨーロッパフェア～北欧～」をオールデイブッフェ「コンパス」にて、2024年11月1日(金)より開催いたします。

自然の恵みを大切にしながら伝統的な調理法で多くの人々に愛される北欧料理。ブッフェ料理の原点といわれる「スモーガスボード」では、丁寧に仕込んだノルウェーサーモンやニシンのマリネ、北欧の伝統的な蒸留酒アクアヴィットで蒸したパーナ貝を、たっぷりのデンマークキャビアと共にお好きだけお楽しみいただけます。スモークサーモンとケッパー、生ハムとクリーミーなサムソーチーズなどをトッピングした「スモーフロ」は、見た目にも華やかなデンマークの伝統的なオープンサンドです。ハーフポンド(約225g)でご用意するアツアツの石焼ステーキには、ポテトとアンチョビのグラタンを添えてご提供。デンマークの家庭料理「エーブルフレクス」は、甘酸っぱいリンゴと塩味の効いた豚肉の組み合わせが絶妙な一皿。デザートには、スウェーデンの伝統的な菓子パン「セムラ」や、バニラ風味のライスプディングにチェリーソースを合わせたデンマークのデザート「リ・サラマン」など、本場の味わいを存分にお楽しみいただけるメニューをご用意いたします。加えて、コンパスの人気メニューである「ローストビーフ」や赤酢の「握りずし」、揚げたての「天ぷら」やトッピングが楽しい「クレープ」なども充実した、豊富なラインナップのお料理とデザートを約100種類取り揃えております。コンパスのシェフ當間が豪華食材を惜しみなく使用した多彩なメニューの数々で、ヨーロッパ諸国の食文化を存分にご堪能いただけるヨーロッパフェア。フェスティブシーズンにぴったりな華やかなひとときを、ご家族や気の合うご友人と共に、オールデイブッフェ「コンパス」でお過ごしください。



北欧をメインとしたヨーロッパのお料理やデザートを存分に楽しめる

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://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

X : <https://ybsh.sotetsu-hotels.com/> Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)  
Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama weddings](https://www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/) LINE ID : [sheraton yokohama](https://www.instagram.com/sheraton yokohama)

### 【グルメパレット ヨーロッパフェア～北欧～概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F
- 期 間：2024年11月1日（金）～2025年1月5日（日）
- 時 間：<ランチ> 11:30～15:30（最終入店 14:30）※120分制  
<ディナー>平日 17:30～21:30（最終入店 20:30）※時間制限なし  
土日祝 17:00～21:30（最終入店 20:30）※120分制
- 料 金：<ランチ> 平日 大人 ¥5,500／子供¥2,750  
土日祝 大人 ¥8,000／子供¥4,000  
<ディナー>全日 大人 ¥8,000／子供¥4,000  
※子供：4才から小学生  
※クリスマス期間、年末年始は内容と料金が変わります。

### 【グルメパレット ヨーロッパフェア～北欧～ メニュー】

#### ◆ディナー限定メニュー

#### <オードブル>

- スモークスボード（★の盛り合わせ）
- ★自家製ノルウェーサーモンのマリネ  
ディルとグリーンペッパーの香り
- ★ニシンのマリネとビーツのムース
- ★ロソリ～鶏胸肉のフィンランド風サラダ～
- ★パーナ貝のアクアヴィット蒸し フレッシュトマトソース
- ★鴨生ハム オレンジドレッシング
- ◆★デンマークキャビアとコンディメント
- サラダバー（北欧チーズドレッシング、和風、日替わり）
- サバのポテトサラダ マスタード風味
- 彩り野菜の北欧風ピクルス
- 鶏レバーのパルフェ
- ミニマトのカプレーゼ コンパススタイル
- <チーズ&コンディメント>
- デンマーク産カマンベール&アプリコット
- デンマーク産ブルーチーズ リンゴ&ナッツ
- ◆シェフおすすめチーズとドライフルーツのコンポート
- ◆フィンランド産ハチミツとクリームチーズ

#### <ホットメニュー>

- ローストビーフわさび風味の和風ソース
- スウェーデン風ミートボール
- サバのフライ ゴールデンレムラードソース
- フンスフリカッセ～鶏もも肉のクリーム煮～
- ◆丸ごと一匹ブイヤベース サフラン風味の焼きリゾット添え
- マッカラ～ソーセージ～とポテトのパエリア
- 北欧チーズとヘーゼルナッツのタルト
- エーブルフレッシュ～リンゴ豚～  
厚切り豚とリンゴのソテー根セロリのピューレ添え
- ヤンソンの誘惑～ポテトとアンチョビのグラタン～
- ◆鴨胸肉のロースト ベリーソース 紫キャベツの甘酢煮
- ◆アンガス牛のハーフポンドステーキ（225g）～ポテトとアンチョビのグラタン添え～
- オマール海老とホタテのグラチネ マッシュルーム風味



スモークスボード



アンガス牛のハーフポンドステーキ（225g）  
～ポテトとアンチョビのグラタン添え～



丸ごと一匹ブイヤベース  
サフラン風味の焼きリゾット添え

<カレー>

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  
コンパス名物 牛バラ肉のスープカレー

<パスタ>

スモークサーモンとほうれん草のクリームソース  
冬野菜のポロネーゼ  
シェフおすすめパスタ

<スモープロ>

スモークサーモン&オリーブ、ケッパー  
海老アボカド  
グリルチキン&トマト

◆生ハムとサムソーチーズ

<麺類>

とろろそば(冷)/きつねうどん(温)  
醤油ラーメン

<中華>

横浜中華街大珍樓 豚肉焼売

◆海老のハーカオ

白身魚と春雨の中華風蒸しもの

海老のマヨネーズソース

コリコリ食感クラゲの中華風和え物

自家製チャーシュー

<和食>

揚げ出し豆腐～湘南しらすと小松菜～

鮭と茄子と銀杏の揚げびたし

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

◆あん肝の酒蒸し 柚子ソース

◆銀鱈の照り焼き はじかみ添え

◆<赤酢の握りずし> (ディナー限定)

まぐろ/イカ/ノルウェーサーモン

本日のお寿司/海老/鱈/サバ

蟹アボカドの海苔包み

<揚げたて天ぷら>

海老/タラ/雪蔵甘熟メークイン/本日のお野菜

<スープ>

カリフラワーのスープ ビーツの香り

ポルチーニ香る キノコのクリームスープ

ひき肉と根菜のポトフ

<ご飯&パン>

ノルウェーサーモン、いくら、蟹ご飯

白飯

バターロール/バゲット 他

<デザート>

セムラ ～スウェーデン伝統菓子～

ベリーティラミス

キーッセル～赤いベリーのスープ～

リ・サラマン～米のミルク粥 チェリーソース

モンブラン/シナモンロール/リンゴのシブースト

季節のショートケーキ/イチゴヨーグルトムース



エーブルフレッシュ～リンゴ豚～



オマール海老とホタテのグラチネ  
マッシュルーム風味



スモープロ



ローストビーフ わさび風味の和風ソース



ヨーロッパの各種デザート

### <ワッフル&クレープ&チュロス>

クレープ

トッピング：ホイップクリーム／イチゴ／バナナ&マンゴー  
ラズベリー&ブルーベリー／ピスタチオソース

チュロス（プレーン&チョコ）

### <アイスクリーム&シャーベット>

バニラアイス／チョコレートアイス／本日のアイス  
マロン／西洋梨シャーベット／ローストピスタチオ

### <フルーツ各種>

パイナップル／ライチ／グレープフルーツ

キウイ／オレンジ／◆本日のフルーツ

### <キッズメニュー>

ハンバーグ／フライドポテト／からあげ

ミニアメリカンドッグ／キッズゼリー

キッズ ハンバーガー フライドポテト添え

### <お飲み物>

ヨーロッパのビールやワイン、スパークリングウォーターなども各種取り揃えております。

みかんジュース／ウーロン茶／コーヒー／紅茶などはドリンクサービスカウンターにてご用意しております。



キッズハンバーガー フライドポテト添え



### 【オールデイブッフェ「コンパス」 當間 元（とうま はじめ）】

2004年、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズに入社。2009年より、宴会キッチンにて婚礼料理や大型宴会料理を担当しながら、専門調理師・調理技能士の資格を取得。2020年、世界料理オリンピックドイツ大会の「レストラン・オブ・ネイションズ」競技に日本チームの一員として参加、銅メダルを獲得。これを機に、一般社団法人全日本司厨士協会神奈川県本部の理事となり、積極的に活動を行う。同年7月に宴会副料理長に、2023年8月にオールデイブッフェ「コンパス」の料理長に就任。地域や生産者さまとのつながりを大切にしながら、お客さまに楽しんでいただけるお料理を提供していきたいと語る。

### 【スウェーデンの切り絵作家 アグネータ・フロックのグッズを店頭にて販売】



アグネータ・フロック：スウェーデンの切り絵作家およびテキスタイル・アーティスト。テキスタイル作品はストックホルム美術館に収蔵され、その芸術性が高く評価されている。2011年NHK BSプレミアムで放送されたハイビジョン特集「アグネータと魔法の切り絵」は大きな反響を呼び、再放送が繰り返されている。

販売商品：ポストカード、風呂敷、手ぬぐいハンカチ、エコバック 他

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。<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/>

※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://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/compass/>

### 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TON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 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://MarriottBonvoy.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 ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、[www.marriott.com](http://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](http://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 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 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://MarriottBonvoy.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。