



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

2025年3月6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
オールデイダイニング「コンパス」

リニューアル企画第一弾 歴代のヒットメニューを集めた「北海道フェア」開催
装いも新たに2025年3月20日(木)リニューアルオープン

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、1998年のオープン以来多くのお客様に愛されてきたオールデイブッフェ「コンパス」を改装し、3月20日(木)のランチタイムより、リニューアルオープンいたします。

2010年に横浜で初めて和・洋・中メニューを一度に楽しめるパフォーマンスキッチンを備えたオールデイブッフェとして改装され、続く2018年には開業20周年を記念して、オードブルコーナーの新設やデザートコーナーの拡張を行いました。そして今回、3回目となるリニューアルを迎える「コンパス」。新たに装いを変え、横浜の美しい景観やホテルのロビーと調和した「横浜ネイビーブルー」をアクセントに、山手の洋館のようなノスタルジックでありながら洗練されたインテリアでお客様をお迎えいたします。エントランスから目の前に広がるブッフェエリアには、ホテルメイドの焼きたてのパンや新鮮野菜のサラダ、オードブル、彩り豊かなデザートが並びます。お客様との対話を大切にしながら、シェフが目の前で仕上げるローストビーフやヌードルなどを提供するライブキッチンも一新。スタッフが丁寧にお席までお料理をお届けするオーダーブッフェと、お客様自身が自由にお選びいただけるワクワク感あふれるリアルブッフェを、料理内容により使い分けながら美味しさをお届けしてまいります。リニューアルオープンにふさわしい第一弾として開催される「北海道フェア～歴代のヒットメニュー大集合～」では、2021年から2024年の「北海道フェア」で人気を博したメニューが一堂に集結。コンパスのシェフがフェアごとに北海道各地に赴き、厳選した食材を惜しみなく使用したお料理をご堪能いただけます。生まれ変わったオールデイダイニング「コンパス」では、世界各国の“美味しいもの”を探究しながら、食の楽しさを体感できる活気に満ち溢れた雰囲気の中、心もお腹も満たされる時間を皆さまにお届けしてまいります。



北海道フェアの歴代人気メニューが一堂に勢ぞろい

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

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

【吹抜けロビーの上に位置するコンパスは「横浜山手」をインスピレーションとした空間に】
 カップルやお二人での特別なひとときを楽しむためのベンチシート、家族三世代や友人と共に賑やかに過ごせるテーブル席、30名～60名のグループでのお集まりに最適な広々としたスペースなど、多彩なゾーンを新設いたしました。窓際には癒しのグリーンが配置され、自然光が差し込む心地よい空間で、シェフが心を込めて作り上げるホテルならではの料理を、ゆったりとしたダイニングスペースでお楽しみいただけます。全席数は160席で、さまざまなシーンに対応できる柔軟なレイアウトをご用意しております。



**【オールデイダイニング「コンパス」リニューアルスペシャル企画
 北海道フェア～歴代のヒットメニュー大集合～】**

- 場 所：オールデイダイニング「コンパス」2F
- 期 間：2025年3月20日（木）～2025年7月21日（月）
- 時 間：ランチ 11:30～16:00
 ディナー＜平日＞ 17:30～21:30
 ＜土日祝＞ 17:00～21:30
- 料 金：ランチ＜平日＞ 大人 ¥6,000／子供 ¥3,000／シニア ¥4,800
 ＜土日祝＞大人 ¥9,000／子供 ¥4,500／シニア ¥7,200
 ディナー＜全日＞大人 ¥9,000／子供 ¥4,500／シニア ¥7,200
 ※子供：4才から小学生／シニア：62歳以上



“コンパス”（食の羅針盤）のイメージを強調したレストランの新しいロゴ

■オープニングキャンペーン 期間 3月20日（木）～3月31日（月）

- ・平日ランチ：本ずわい蟹を食べ放題でご提供、いくらかけ放題丼コーナーをご用意。
- ・土日祝ランチ／平日ディナー：いくらかけ放題丼コーナーをご用意、グラススパークリングワインをプレゼント。

【リニューアルスペシャル企画 北海道フェア ～歴代のヒットメニュー大集合～ メニュー】

<ディナーメニュー 歴代人気 TOP5 >

1位：本ずわい蟹 蟹酢添え



2位：イクラ丼



3位：函館大沼牛の石焼ステーキ



4位：北海道産ほたてのバター焼き



5位：北海道牧場プリン



- ・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマだれ
- ・サクラムスのマリネ オレンジ風味のヨーグルトソース
- ・水だこのカルパッチョ アボカドとクスクスのディップ
- ・北海道産黒豚のコンフィ セサミソース
- ・アスパラのムースと生ハムのサラダ仕立て
- ・北海道産黒毛和牛「e-びーふ」のタタキ
山わさび風味のスキヤリオンソース
- ・モッツアレラチーズのカプレーゼ コンパススタイル
- ・ウニの冷製フラン (ディナー限定)
- ・北海道カマンベール&オリーブ
- ・本日の北海道チーズ (ディナー限定)
- ・チーズとドライフルーツのコンポート 盛合せ (ディナー限定)
- ・コンパスシグニチャーメニューのローストビーフ
北海道産山わさび入りソースなど
- ・旭川上田畜産 手仕込みジンギスカン
- ・ザンギ
- ・増毛名物 タコザンギ
- ・とち井上農場 雪蔵甘熟メークインのじゃがバター
- ・鱸のウニ入りビエノワーズ ラタトゥイユ添え
- ・北海道産塩鱈のブイヤベース
- ・カスベのムニエル 焦がしバター醤油ソース
- ・北“貝”道 パエリア
- ・函館大沼牛の石焼ステーキ (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
- ・サーモンのクリームスパゲッティ
- ・つぶ貝とポテトのジェノベーゼ
- ・しじ美醤油のスパゲッティ
- ・甘熟メークインとラクレットチーズのピザ
- ・札幌名物 濃厚味噌ラーメン
- ・函館ブリ塩ラーメン
- ・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)
- ・北海道 豚肉の粗挽き焼売
- ・北海道 たこ焼売
- ・北海道産 豚の角煮
- ・柔らかか蒸し鶏 アイヌネギとザーサイソース
- ・北海道珍味の盛合せ (ディナー限定)
- ・北海道名物 いかめし
- ・ニシンの棒寿司
- ・北海道の郷土料理 いかのゴロ焼き
- ・ほたてのバター焼き レモン醤油
- ・釧路和商市場発祥 勝手丼 (ランチ限定)
- ・《寿司》赤酢を使用したこだわりのシャリ (ディナー限定)
ブリ/肉寿司 北海道産山わさび添え/ヒラメ/ニシン
粟膳サーモン
- ・《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
- ・トウモロコシのポタージュ
- ・花咲蟹の味噌汁
- ・イクラ丼 (ディナー限定)
- ・蟹とアボカドの焼きリゾット ビスクソース



オードブルの盛り合わせ



カマンベール



ザンギ



旭川上田畜産 手仕込みジンギスカン



コンパスシグニチャーメニューの
ローストビーフ

- ・北海道産米“ゆめぴりか”
- ・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
- ・北海道生乳を使った季節のショートケーキ
- ・七飯町のリンゴを使ったアップルパイ
- ・草原のヨーグルト でーでーぽっぽのムース
ハスカップコンフィチュール
- ・シマエナガ チーズケーキ
- ・北海道大納言 クリームあんみつ
- ・チョコレートケーキ 生キャラメルソース
- ・抹茶のロールケーキ クリームチーズのモンブラン仕立て



《寿司》赤酢を使用した
こだわりのシャリ

※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。

<お飲み物 北海道フェアセレクション>

■クラフトビール

- ・流水 DRAFT／めむろゴールドクラフト

■ワイン

- ・グランポレール 北海道余市ツヴァイゲルトレーベ（赤）
- ・葡萄作りの匠 北島秀樹 ツヴァイゲルトレーベ（赤）
- ・グランポレール 北海道余市ケルナー（白）
- ・葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー（白）

■焼酎

- ・喜多里（芋）・（麦）

■日本酒

- ・上川大雪酒造 十勝 純米

■カクテル

- ・オホーツク流水塩レモンサワー

■ソフトドリンク

- ・夕張メロンサイダー

※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提供。



シマエナガチーズケーキなど
北海道ならではの各種デザート



北海道フェアセレクション

【コンパスシェフ 北海道視察記－旅の記録】

「北海道フェア」では、コンパスのシェフが生産者の皆さまと直接触れ合いながら、北海道の豊かな自然が育んだ旬の食材を徹底的に探求しています。函館の新鮮な海の幸、留萌の特産品、釧路や厚岸の貴重な魚介類など、道南エリアから道北、道東エリアまで、北海道の各地を巡り、地元の食材の魅力を余すところなく引き出しています。これからも産地を巡る旅を通じて、北海道の食文化の深さと、地元の生産者の情熱を肌で感じ、これらの素晴らしい食材を使った料理をお客様にお届けしていきます。（訪れた地域：日高・浦河・十勝・苫小牧・浦臼・北見・常呂・網走・函館・留萌・釧路・厚岸・標茶・帯広）



網走湖のシジミ漁師



十勝「なまら十勝野」



帯広「エルパン豚牧場」

【神奈川朝食に新メニュー登場】

2021年より提供を開始し、大変好評をいただいている「神奈川朝食」。シェフが厳選した神奈川県産の良質食材を取り入れ、地産地消を考慮したオールデイダイニング「コンパス」の朝食buffetです。食品ロス削減のため「ヤサイクル」も導入し、ホテル館内で堆肥化した食品資源で栽培された神奈川県産のエコ野菜も使用。三崎マグロのたたきや漬け、横浜市内の田んぼで収穫された「はるみ米」を使った神奈川県産のバラエティに富んだ具が楽しめる「おにぎり」に加え、日替わりで横浜発祥の「牛鍋」、「横浜家系ラーメン」、厚木市郷土料理「とん漬け」など、地元神奈川ならではのおすすめ料理が新登場いたします。ホテルステイに彩りを加える「神奈川朝食」で、充実した横浜ベイシェラトンの朝のひとつときをお過ごしください。

<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/compass/breakfast/>



三崎マグロのタタキや漬けなど



小田原の梅干しや湘南しらすなどを具材にした「はるみ米」のおにぎり



神奈川県産の良質食材が揃う「神奈川朝食」



【オールデイダイニング「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月にオールデイダイニング「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。

備考：

※記載の料金には、サービス料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/konohana/>

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 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 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。