

2025 年 10 月 9 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
横浜で華やぐ秋冬のベルギー美食フェア
名物ムール貝、絶品ワッフル、本場ベルギービールが一堂に集結
「ヨーロッパフェア 〜ベルギー〜」
オールデイダイニング「コンパス」にて 2025 年 10 月 18 日(土)より開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、オールデイダイニング「コンパス」(2F)にて 2025 年 10 月 18 日(土)～2026 年 1 月 9 日(金)まで、「ヨーロッパフェア 〜ベルギー〜」を開催いたします。

西ヨーロッパの美しい国ベルギーは、洗練された伝統の食文化でも知られ、「美食の国」として世界中の人々を魅了しています。オールデイダイニング「コンパス」では、プリッとした食感や海の香りを楽しめるベルギー名物のムール貝のワイン蒸しをはじめ、煮込み料理やグラタン、ビール大国ベルギーならではの、ビールで煮込んだ牛肉のシチューなど、本場の味を多彩にご用意いたします。2 種類の特製ソースとの相性が抜群な、本場で親しまれているフライドポテト“ベルジャンフリッツ”は、カリッと揚げたてをライブキッチンでご提供。外はサクッと、中はクリーミーな小エビがたっぷり入ったベルギー伝統のシュリンプクロケットは、濃厚な旨味が広がるシェフおすすめの一品です。希少な部位を味わえるアツアツの石焼バベットステーキには、ジャガイモやインゲンをドレッシングで合わせた、リエージュ地方の温かいサラダを添えてお届けします。ワッフルステーションでは、もちもち食感の“ブリュッセルワッフル”にハムやチーズ、アボカド、エビなどお好みの具材をトッピングしたり、また“リエージュワッフル”はチョコレートソースやホイップクリームと合わせてデザートとしてもお楽しみいただけます。香り高いベルギーチョコレートをふんだんに使ったスイーツや、個性豊かな味わいが魅力のベルギービールも充実。また、ローストビーフや握りずし、揚げたての天ぷらなど、「コンパス」の人気メニューを含め、約 100 種類のお料理とデザートが並びます。シェフ當間が厳選した食材と本場の味にこだわるバラエティ豊かなメニューを心ゆくまでご堪能ください。

秋から冬にかけて、フェスティブシーズンにふさわしいオールデイダイニング「コンパス」の華やかなヨーロッパフェア。ご家族やご友人とともに、賑やかで美味しいひとときをお過ごしください。



本場ベルギーで親しまれているお料理やデザートが盛りだくさん

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 : sheratonyokohama

【ヨーロッパフェア ～ベルギー～ 概要】

- 場 所：オールデイダイニング「コンパス」(2F)
 - 期 間：2025年10月18日(土)～2026年1月9日(金)
 - 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 ¥5,800/子供 ¥2,900
 シニア ¥4,700
 ランチ<土日祝>・ディナー<全日>
 大人 ¥8,500/子供 ¥4,250/シニア ¥6,800
- ※子供：4才から小学生/シニア：62歳以上



オールデイダイニング「コンパス」(2F)
(2025年3月改装)

※クリスマス期間：2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木)

※イヤーエンド期間：2025年12月27日(土)～2025年12月31日(水)

※正月期間：2026年1月1日(木・祝)～2026年1月4日(日)

上記期間は特別メニュー、特別料金でのご案内になります。

【ヨーロッパフェア ～ベルギー～ 限定メニュー 一例】

- ・自家製マリネサーモン ベルギーエシャロットドレッシング
 - ・鶏もも肉のパロティーヌ 赤キャベツのフランドル風添え
 - ・トマト・オ・クルベット (トマトと小エビのサラダ)
 - ・オリーブとチーズと野菜のマリネ ベルギーカラーで
 - ・鴨の冷製 クリークソース (平日ランチを除く)
 - ・シェフおすすめチーズ ドライフルーツのコンポート添え (平日ランチを除く)
 - ・ムール貝のワイン蒸し～紙鍋にて～
 - ・ベルジャンフリッツ 二種のソースで (ライブキッチンにて)
 - ・シュリンプクロケット 小エビのクリームコロケ
 - ・カルボナード・フラマンド 牛肉のビール煮
 - ・ワートルゾーイ 鶏肉のクリーム煮
 - ・シコンのハム巻グラタン
 - ・石焼パベットステーキ リエージュ風サラダ添え (平日ランチを除く)
 - ・ベルギー産ポロネギと照り焼きチキンのピザ
 - ・ポロネギとじゃがいものスープ
 - ・プール・オ・ポ 鶏肉のポトフ
 - ・ムール貝の旨味たっぷりリゾット
 - ・チョコレートプリン
 - ・チョコレートケーキ
 - ・タルト・オ・リ お米のタルト
 - ・チョコレートムースとベリーのパンナコッタ 他
- <ベルギーワッフル>
- ・ブリュッセルワッフル
ハム/チーズ/海老アボカド/バジルチキン
ボイルエッグ/ツナオニオン/サーモン&オリーブ
 - ・リエージュワッフル
チョコソース/ナッツ/マンゴー/ホイップクリーム
イチゴ/バナナ/ラズベリー&ブルーベリー
フルーツソース/キャラメルソース/チョコスプレー



ムール貝のワイン蒸し



カルボナード・フラマンド 牛肉のビール煮



シコンのハム巻グラタン



石焼バベツステーキ リエージュ風サラダ添え



シュリンプクロケット



ベルジャンフリッツ 二種のソースで



ワーターゾーイ 鶏肉のクリーム煮



チョコレートケーキや
お米のタルトなど、に揃うデザート



パリプレスト

<ベルギーワッフル>



「ブリュッセルワッフル」
ハムやチーズ、アボカド、サーモンなど
お好みのオリジナルワッフルをお楽しみください



「リエージュワッフル」
チョコレートソースや生クリームなど
お好みのトッピングでお召し上がりください

【お飲み物 ヨーロッパ・ベルギー 一例】

■ベルギービール

シメイ・ブルー／デュベル／パトラッシュ
ビア・デザミー ブロンド 0.0%
(ノンアルコール)
リンデマンス・クリーク (フルーツビール)

■ドイツワイン

レー・ケンダーマン
ーピノ・ノワール テラ・クアーティア (赤)
ーリースリング シーファーシュタイルラー (白)

他



各種ベルギービール

※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。



【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。

【“スマーフ”グッズ展示・販売】

オールデイダイニング「コンパス」店頭では、ベルギーを代表する人気キャラクター“スマーフ”のぬいぐるみや雑貨などのグッズを販売いたします。店内には“スマーフ”のぬいぐるみも飾られ、ベルギーらしい世界観を演出。お食事とともに愛らしい“スマーフ”の魅力を存分にお楽しみいただけます。



スマフ

スマフ

© Peyo - 2025 - Licensed through I.M.P.S. (Brussels) - www.smurf.com

※1958 年、ベルギーの漫画家ピエール・キュリフォール（通称ペヨ）によって誕生した“スマーフ”は、青い肌を持つ小さな妖精のキャラクターです。漫画をはじめ、アニメ、映画、グッズなど多彩なメディア展開で知られ、今や世界中で愛されるベルギーの国民的キャラクターとなっています。



EMBASSY OF BELGIUM
IN JAPAN

駐日ベルギー大使館

【協力】

駐日ベルギー王国大使館

備考：

※記載料金には、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)

<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。