



SHERATON

Yokohama Bay Hotel & Towers

2025年12月18日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

北海道の冬の味覚が勢ぞろい！本ずわい蟹食べ放題と道産ブランド肉が集結

厚真町“米愛豚”&北海道産黒毛和牛“e-びーふ”も登場

“戸井の本まぐろ”や札幌発祥“シメパフェ”も楽しめる、冬の豪華ブッフェ開催！

冬の北海道フェア～十勝・道央～

オールデイダイニング「コンパス」にて2026年1月10日（土）スタート

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、「冬の北海道フェア～十勝・道央～」を2026年1月10日（土）から4月10日（金）まで開催いたします。

本フェアでは、十勝地方と道央エリアに焦点を当て、北海道の豊かな食文化を存分に味わえる、多彩なメニューをご用意しました。新たな食材探求のため、シェフ当間が現地へ出向き、生産者の皆さまと直接触れ合いながら、食材の魅力を丁寧に確かめてまいりました。特にお客様から期待が高いコンパス人気メニューのお肉料理には、注目の北海道産黒毛和牛“e-びーふ”をご用意。100%国産飼料（うち90%以上が北海道産）で育ち、赤身の深い旨みと濃厚な味わいが際立ちます。素材の魅力を最大限に引き出す“タタキ”に仕立て、口いっぱいに豊かな風味をご堪能いただけます。また、今回初登場となる道央・厚真町の“幻のブランド豚”「米愛豚（まいらぶた）」は、北海道産米「ななつぼし」を食べて育ち、脂身は上品な甘さを帯び、赤身は柔らかく澄んだ味わいが特長です。その魅力を閉じ込めるクルート焼きに仕上げ、外側は香ばしく、中はしっとりとジューシーにご提供いたします。青森県、大間のまぐろと同じ漁場で水揚げされる希少価値の高いブランドまぐろ戸井 本まぐろ」は、握り寿司でご用意いたします。さらに、厚真町はスーパーフードとして注目されるハスカップの生産量日本一の地でもあります。栄養豊かなハスカップを用いたお料理やデザート、ドリンクも揃え、北海道の恵みを余すところなく楽しめます。締めくくりには、札幌・すすきの発祥の「シメパフェ」をご用意。冬でもアイスを楽しむ北海道の食文化が生んだ一品で、お好みのトッピングで自分だけの一皿に仕上げることができます。そのほか、「本ずわい蟹食べ放題」「大沼牛石焼ステーキ」「勝手丼」、海の幸と大地の恵みを贅沢に味わえる人気メニューも取り揃えました。

オールデイダイニング「コンパス」の洗練された空間で、北海道の自然が育んだ味わいと、生産者たちの想いが息づく美食の数々を、優雅に心ゆくまでご堪能ください。



北海道の冬の味覚が勢ぞろい

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/sheratonyokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings LINE ID : sheratonyokohama

【冬の北海道フェア～十勝・道央～ 概要】

- 場 所：オールディダイニング「コンパス」 2F
- 期 間：2026年1月10日（土）～4月10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 ¥6,200／子供¥3,000／シニア 5,000
ランチ＜土日祝＞・ディナー＜全日＞
大人 ¥9,300／子供¥4,500／シニア ¥7,500
※子供：4才から小学生／シニア：62歳以上



オールディダイニング「コンパス」
(2F)

【冬の北海道フェア～十勝・道央～ 限定メニュー 一例】



北海道産黒毛和牛 eびーふのタタキ



ハスカップとマスカルポーネと生ハムの
アンサンブル



厚真ファーム 米愛豚（まいらぶた）の
クルート焼き



本ずわい蟹 蟹酢添え

- ・札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマだれ
- ・サクラマスの炙り 春菊のピューレと共に
- ・ハスカップとマスカルポーネと生ハムのアンサンブル
- ・なまら十勝野 長芋のタラモサラダ
- ・蟹とコーンのブランマンジェ
- ・砂肝のコンフィとキノコマリネ
- ・モツ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（平日ランチを除く）
- ・北海道産黒毛和牛 eびーふのタタキ
アイヌネギとオリーブのコンディマン（平日ランチを除く）
- ・半田ファーム 本日のチーズ（平日ランチを除く）



寿司 戸井本まぐろ

- ・シェフおすすめチーズと
ドライフルーツのコンポート盛合せ（平日ランチを除く）
- ・コンパスシグネ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
- ・中札内 田舎どりコンフィ
- ・厚真ファーム 米愛豚（まいらぶた）のクルート焼き
- ・氷室熟成“あつまいも”のじゃがバター 塩辛添え
- ・ジンギスカンザンギ
- ・北海道産鱈とあさりの白ワイン蒸し 柚子風味ブルーブランソース
- ・なまら十勝野 長芋とジャンボマッシュの星屑昆布を使った
ブルギニヨンバター焼き
- ・北海道コーンと蟹のパエリア
- ・函館大沼牛の石焼ステーキ（平日ランチを除く）
- ・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
- ・カキとベーコンの和風スパゲッティー
- ・大沼牛入りこだわりボロネーゼ
- ・北海道産モツァレラチーズと甘海老のアメリカーヌピザ
- ・札幌名物 濃厚味噌ラーメン
- ・えびそば
- ・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 豚肉の粗挽き焼壳
- ・北海道 コーンしゅうまい
- ・牛すね肉の冷菜
- ・柔らか蒸し鶏 三升漬けとザーサイソース（温）
- ・なまら十勝野 ゆり根入り茶わん蒸し
- ・北海道名物 いかめし
- ・カスペと足寄ラワンぶきの煮付け
- ・ガリッといももち 海苔バター醤油
- ・たちかま わさび醤油（平日ランチを除く）
- ・ほたてのバター焼き レモン醤油（平日ランチを除く）
- ・北海道珍味の盛合せ（平日ランチを除く）
- ・勝手丼（平日ランチ限定）
- ・寿司（平日ランチを除く）
戸井本まぐろ（一皿2貫限定）／ブリ／肉寿司 北海道産山わさび添え
ヒラメ／ニシン／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（コーンボール）
北海道産モツァレラチーズ
- ・トウモロコシのポタージュ
- ・花咲蟹の味噌汁
- ・イクラ丼（平日ランチを除く）
- ・帯広豚丼
- ・北海道産鮭と魚介のコトリヤード 味噌風味の焼きリゾット添え
- ・北海道産米“ななつぼし”
- ・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



ほたてのバター焼き レモン醤油



イクラ丼



函館大沼牛の石焼ステーキ



氷室熟成“あつまいも”のじゃがバター



札幌名物シメパフェ

- ・ハスカップ レアチーズケーキ
- ・シマエナガ 大福
- ・北海道大納言 抹茶ティラミス
- ・ホワイトチョコのムース フルーツソース
- ・ショコレートケーキ 生キャラメルソース
- ・シマエナガ イチゴもなか
- ・札幌名物シメパフェ
- ・北海道アイス各種

- ・本ずわい蟹 蟹酢添え（平日ランチを除く）

※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 限定メニュー 一例】

～クラフトビール～

- ・網走ビール 流氷 DRAFT

～ワイン～

- ・北島秀樹 ツヴァイゲルトレーベ（赤）／北島秀樹 ケルナー（白）
- ・グランポレール 余市 ツヴァイゲルトレーベ（赤）／ケルナー（白）
- ・十勝ワイン キャンベル ロゼ
- ・はこだてわいん とまこまいあつま ハスカップワイン

～日本酒～

- ・上川大雪酒造 十勝 本釀造

～焼酎～

- ・札幌酒精工業 喜多里（芋／麦）

～カクテル（モクテル）～

ハスカップを使用したオリジナルカクテル／モクテルです。

- ・オリジナルカクテル 紫雲（しづく）
- ・オリジナルモクテル 紫霧（しげり）

※アップルジュース／ウーロン茶／コーヒー／紅茶などもご用意しております。



ハスカップを使用した
カクテル紫雲（左）モクテル（紫霧）



北海道の各種ワインや日本酒、焼酎など

【コンパスシェフ 北海道視察記－旅の記録】

「冬の北海道フェア～十勝・道央～」の開催に先立ち、コンパスのシェフが北海道を訪れ、地域が誇る多彩な食材を現地で視察しました。北海道厚真町ハスカップファーム「山口農園」では、収穫したてのスーパーフード“ハスカップ”に触れ、その瑞々しい香りと深い酸味を活かすメニューのイメージを膨らませました。また、「北の牧舎」では、恵まれた環境で健康に育った牛から生まれるブランド牛“e-びーふ”的ぞだわりを確認。さらに、広尾町で昆布漁に携わる保志弘一さんからは、捨てられてしまう昆布の端材を粉碎して新たな価値を生み出し、商品化している“星屑昆布”について説明を受け、SDGsの観点からも意義のある取り組みとして注目される商品の可能性を再認識しました。今回の視察を通じて得た北海道食材の魅力と生産者の想いを、皆さまにお届けするメニューづくりへ繋げました。



ハスカップファーム「山口農園」（左） “e びーふ”「北の牧場舎」（中央） “星屑昆布”広尾町の漁師（右）



【オールディダイニング「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月にオールディダイニング「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：

※記載料金には、サービス料、消費税が含まれます。 ※写真はイメージです。

※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/>

【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\)、Instagram\(\[@sheratonhotels\\)ををご覧ください。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™（マリオット・ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さんに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、\\[MarriottBonvoy.marriott.com\\]\\(https://MarriottBonvoy.marriott.com\\) をご覧ください。\]\(https://www.instagram.com/sheratonhotels\)](https://twitter.com/sheratonhotels)

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タ) 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・エキ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を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。