

press release

報道関係者各位

2020年7月13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**

**一度で食べきれない美味しさ！ 100種類以上の絶品グルメを新しい食のスタイルで**

**食の宝庫！ オールデイブッフェ 「コンパス」**

**オーダー式ブッフェ 「Gourmet Palette」 スタート**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、オールデイブッフェ「コンパス」のブッフェ形式を New Normal な価値に順応したサービススタイル『オーダー式ブッフェ』に変更し、7月1日(水)より営業をスタートいたしました。

生まれ変わったオーダーブッフェ“グルメパレット”は、これまで50種類以上のメニューを提供した「コンパス」のブッフェの楽しさに勝るメニュー内容、また新しい生活様式に即した安心できる食事の提供を最優先に考慮し誕生いたしました。

新メニューには、ランチ70種、ディナー100種以上の和洋中メニューをバリエーション豊富に取り揃え、オーダーを受けてから一皿ずつ丁寧に仕上げてご提供いたします。「コンパス」を代表するローストビーフや揚げたて天ぷら、焼き立てクレープ等はもちろん、ホテル内の代表的なレストランより各シェフのこだわりのメニューやラインナップが充実したデザートまで、彩り豊かな料理でテーブルが埋め尽くされる様子はまさにパレットそのものです。何をしようか思わず迷ってしまう、そんなワクワクさせるグルメ体験をお楽しみいただけます。

また、全てのメニューをスタッフがお席までお届けしますので、特に小さなお子様連れのファミリー層には、席を立たず、時間制でもゆっくりお食事ができること好評です。

今回初導入したご自身のスマートフォンからご注文可能な「非接触オーダーシステム」は、キャッシュレス会計への取り組みはもとより、キッチンへのダイレクトオーダーによる料理提供時間の短縮が可能になるほか、ブッフェ料理の課題でもあった食品ロス的大幅な削減にも繋がり、「人と環境に優しいホテル」として、より一層貢献してまいります。新しい食のスタイルを、ぜひここ横浜ベイシェラトンでご体験ください。



**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 : [www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/](http://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/)

FB : [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW : [twitter.com/yokohamsheraton](https://twitter.com/yokohamsheraton)

Instagram : [www.instagram.com/sheratoniyokohama/](https://www.instagram.com/sheratoniyokohama/)

Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheratoniyokohamaweddings](https://www.instagram.com/sheratoniyokohamaweddings) LINE ID : sheratoniyokohama

## 【New Normal オーダーブッフェ “グルメパレット” 概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」 (2F)
- 期 間：2020年7月1日(水)～
- 時 間：ランチ 11:30～15:30 (※8/1(土)より土日祝:11:00～16:00 に変更いたします)  
ディナー 平日：17:30～21:30/土日祝：17:00～21:30  
120分制(90分ラストオーダー)
- 料 金：ランチ 大人¥3,700 子供¥1,850 (4歳～12歳)  
ディナー：大人¥6,180 子供¥3,090 (4歳～12歳)  
(※8/1(土)より土日祝日ランチのみディナー料金に変更し、  
ディナーメニューにてご提供いたします)

## 【グルメパレット メニュー】

★はディナー限定メニュー。

< Chef's Special Dish >

- ★飛騨牛・鮑・オマールの Premium Combo Plate  
(A5ランク飛騨牛のステーキ、蝦夷鮑の柔らか煮、  
オマール海老のガーリックソテー)
- ・低温オーブンで焼き上げる COMPASS  
自慢のUSサーロインのローストビーフ 山葵香る和風ソース
- ・変わらぬ美味しさ 伝統のホテルカレー夏野菜添え
- ・北海道産水だこのエスニックマリネとクスクスのディップ
- ・和牛入り熱々ジューシーハンバーグ オニオンマスタードソース
- ・北海道産塩鱈のブリード 柚子胡椒のルイユと共に
- ・旭川須藤製麺 特注麺使用 オリジナルブレンド味噌ラーメン
- ・十勝清水コスモスファームさんの牛バラ肉を使った  
COMPASS 特製スープカレー
- ・北海道産塩鱈のブランダード

< 洋食 >

- オードブル
- ★本ズワイガニ 蟹酢添え
- ★北海道産サンマのコンフィ フランボワーズソース
- ★サーモンとクリームチーズのリエット メルバトースト添え
- ★カラフル野菜のグレック
  - ・三浦産直野菜使用 季節のフレッシュサラダ
  - ・柔らか蒸し鶏とワイルドライスのサラダ  
癖になるニョクナムドレッシング
  - ・三浦産直野菜使用 彩りフレッシュトマトとチーズのサラダ
  - ・北海道産塩鱈のブランダード
- ★十勝・新得農場のラクレットチーズにじゃが芋を添えて
- ★北海道足寄町から届いた厳選チーズ
  - ・イタリア風ドライフルーツのコンポート“モスタルダ”
  - ・チーズ各種

●ホットメニュー

- ★北海道産帆立貝の浜焼き
- ★とろ〜りカニクリームコロッケ トマトソース
  - ・旭川上田畜産オリジナル 手仕込みジンギスカン
  - ・北海道名物 ザンギ



飛騨牛・鮑・オマールの Premium Combo



変わらぬ美味しさ 伝統のホテルカレー



北海道産塩鱈のブリード



彩りフレッシュトマトとチーズのサラダ

- ・烏賊ゲソのフリット
- ・季節野菜のセイロ蒸し アンチョビソース添え
- ・タイ風 チキンのレッドホットカレー
- ・チキンのフォー
- ・ピザ釜で焼いた アツアツ焼き立てピザ
- ・スパゲッティ&ペンネ  
(トマトソース、栗蟹のトマトクリームソース、ジェノベーゼ、和風ソース)

- ・旭川須藤製麺 特注麺使用 うま辛担担麺
- ・きつね稲庭風うどん
- ・天ぷら稲庭風うどん
- ・きつねそば
- ・天ぷらそば
- ・ミネストローネ
- ・冷製ピシソワーズ
- ・蟹と卵の中華スープ
- ・花咲蟹のお味噌汁
- ・きのこのチーズリゾット
- ・新潟県岩船産コシヒカリ
- ・ホテルベーカリーで焼き上げたパンの盛合せ

<日本料理>

★握り寿司

(三崎産マグロ、北海道産水だこ、ヤリイカ、サーモン、甘海老、サンマ)

★北海道産いくらの拵井

- ・北海道産チカ天ぷら
- ・鱈のすり身ととうもろこしの天ぷら
- ・炙りいかの天ぷら
- ・だるまいもの天ぷら
- ・季節の野菜天ぷら

★海老の天ぷら

- ・冷し煮物 ごまクリームとべっこう餡
- ・わかさぎの南蛮漬
- ・北海道産珍味 菜の花にしん漬
- ・北海道産珍味 するめいか醤油漬
- ・自家製 大根の千枚漬
- ・自家製 胡瓜の浅漬 もろ味噌添え

<中国料理>

- ・ほたて焼売
- ・横浜ポーク焼売
- ・五目錦糸焼売
- ・海鮮海老蒸し餃子
- ・黒豚春巻
- ・コリコリ食感クラゲの和え物
- ・自家製チャーシュー

<デザート>

- ・メロンショートケーキ
- ・チーズケーキ
- ・バナナシャルロットケーキ



旭川須藤製麺 特注麺使用 うま辛担担麺



握り寿司



揚げたて天ぷら



冷し煮物 ごまクリームとべっこう餡



五目錦糸焼売

- ・抹茶オペラ
- ・チェリーパイ
- ・カスタードプリン
- ・マンゴープリン
- ・ヨーグルトムース
- ・白桃のジュレ
- ・焼き立てのクレープ
- ・アイスクリーム&シャーベット
- ・フルーツ各種



焼き立てのクレープ

#### <お飲み物>

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、  
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。その他、各種ご注文いただけます。



マンゴープリン

#### 備考：

※記載のサービス料 10%込み表示料金に、別途税金を加算いたします。

※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。

### 【オールデイブッフェ「コンパス」シェフ 高木 浩平】



1976年生まれ。小さいころから将来の夢は「シェフ」。調理師学校で学んだ後、フランス料理店で修業し、料理の基礎を固める。料理を通してフランスに魅せられ、大学のフランス語学科に入学し4年間フランスについての造詣を深める。卒業後、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズへ入社、フレンチ「ベイ・ビュー」や宴会キッチンを経て2018年、横浜スタジアム内 NISSAN STAR SUITES の専属シェフを任され、立ち上げから務める。2019年オールデイブッフェ「コンパス」のトップシェフに就任しオーダーブッフェ“グルメパレット”を手掛ける。

### 【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  
(10:00~18:00)

URL：<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/all-day-buffet-compass>

### 【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

#### ●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

#### ●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。



入店時の消毒・検温



消毒・清掃の徹底

### **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に及ぶ国と地域に展開する450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 [www.sheraton.com](http://www.sheraton.com) をご覧ください。また、FacebookやTwitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラTONは、これまでのマリOTT リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリOTTの旅行プログラム、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](http://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、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900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。また、これまでのマリOTTリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (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 [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

### **Marriott Bonvoy について**

Marriott Bonvoy (マリOTT ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリOTT・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019年2月始動の Marriott Bonvoy は、「マリOTTリワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッドプリファードゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約12万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリOTT ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される5つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、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。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料の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アプリでは、モバイルチェックイン&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.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、[MeetMarriottBonvoy.marriott.com](http://MeetMarriottBonvoy.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 [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。

### **このリリースに関するお問合せ**

横浜ベイシェラTON 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 1158 / F 045 411 1330  
[www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/](http://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/)

横浜ベイシェラTON ホテル&タワーズ PR 事務局 担当：川畑・北島・小林  
YBS@vectorinc.co.jp / T 03 5572 6071 / F 03 5572 6075