

2026 年 10 月 16 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
南仏 星付きレストラン仕込みの技が光るフランス美食の旅  
秋から冬のフェスティブシーズンを彩るオーダーブッフェ  
「ヨーロッパフェア ～フランス～」10月17日(土) よりスタート  
オールデイダイニング「コンパス」にて、魚介類のバイヤベースや蝦夷鮑など約80種を提供

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、オールデイダイニング「コンパス」にて、「ヨーロッパフェア 〜フランス〜」を2026年10月17日（土）から2027年1月15日（金）まで開催いたします。南フランス・プロヴァンスの星付きレストランで研鑽を積んだシェフ西村が手掛ける本フェアは、ブイヤベースなどフランス各地の郷土料理から洗練された一皿、コンパス自慢のメニューを一度に味わえる贅沢な食の饗宴です。オーダーブッフエスタイルで、華やかなシーズンにふさわしいフランスの豊かな食の世界を心ゆくまでお楽しみください。

南フランスのプロヴァンスは、ハーブ香る大地と地中海の恵みが織りなす、豊かな食文化で世界中に知られる美食の地。シェフ西村はプロヴァンスの文化都市アヴィニョン近郊に位置する星付きレストランでの研修を経て、フランス料理の真髄に触れてきました。本フェアでは、その経験を礎に、フランス各地の郷土料理を「コンパス」らしいビストロ風アレンジ。本格的なフランス料理の技法を生かしながら旬の素材の持ち味を丁寧に引き出した、シンプルでありながら奥深く、親しみやすくも本格的な味わいをランチ・ディナーともにご用意いたします。

ハーブをきかせてプロヴァンス風に仕立てた「魚介類のブイヤベース」は、帆立貝、海老、ムール貝など、海の恵みを存分に受けた魚介の旨みが深く凝縮された、まさに今回のフェアを象徴する一皿。希少な蝦夷鮑とアワビ茸をニンニク、パセリ、バターをふんだんに使って仕上げた「蝦夷鮑とアワビ茸のブルゴーニュ風」は、フランス料理ならではの香りや味わいを贅沢に楽しめる特別な一品です。その他、フランスの食卓に欠かせない「自家製パテ・ド・カンパーニュ」や、きめ細やかな赤身が特徴の仔羊を低温でローストし、ハーブやワインで煮だしたソースで味わう「仔羊のロースト」など、シェフこだわりのメニューがラインナップ。デザートは「モンブラン・オ・カシス」はライブキッチンにてお客様の目の前で仕上げ、味覚だけでなく視覚でも楽しめる、記憶に残るひとときをお届けします。

この秋から冬、フェスティブシーズンにかけて、フランス料理の伝統とシェフ西村の技が織りなすコンパスならではの味わいを、ご家族やご友人とともに心ゆくまでご堪能ください。



フランスの美食をオーダーブッフスタイルで堪能

## 横浜ベイシェラトン ホテル&amp;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://x.com/yokohamsheraton> Instagram : [www.instagram.com/sheratonnyokohama/](https://www.instagram.com/sheratonnyokohama/)

X : <https://x.com/yokohamasheraton> Instagram : [www.instagram.com/sheratonyokohama/](http://www.instagram.com/sheratonyokohama/)  
Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings](http://www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings) LINE ID : sheratonyokohama

### 【ヨーロッパフェア～フランス～ 概要】

■場 所：オールデイダイニング「コンパス」2F

■期 間：2026年10月17日（土）～2027年1月15日（金）

■時 間：ランチ 11:30～16:00

ディナー＜平日＞ 17:30～21:30

＜土＞ 17:00～21:30 ＜日祝＞ 17:00～21:00

■料 金：ランチ＜平日＞ 大人 ¥6,300／子ども ¥3,150／シニア ¥5,100

ランチ＜土日祝＞・ディナー＜全日＞

大人 ¥9,300／子ども ¥4,650／シニア ¥7,500

※子ども：4才から小学生／シニア：62歳以上

※クリスマス期間：2026年12月19日（土）～2026年12月25日（金）

※イヤーエンド期間：2026年12月26日（土）～2026年12月31日（木）

※正月期間：2027年1月1日（金・祝）～2027年1月3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。

### ■スタートキャンペーン開催：10月17日（土）～10月31日（土）

期間中にご利用のお客様へ限定特典をご用意いたします。

平日ランチ：バベットステーキ（お一人様一皿・幼児を除く） ※オーダーにて承ります。

土日ランチ・全日ディナー：大人・シニアのお客様へ以下より好きなドリンクを1杯サービス。

フレンチカクテル（フレンチレモンサワー／フレンチ・サンライズ／スプリッツァー）

スパークリングワイン（ノンアルコールスパークリングワイン）

### ■ヨーロッパフェア～フランス～ 限定メニュー 一例



#### 【蝦夷鮑とアワビ茸のブルゴーニュ風 グリビッシュとコライユソース】

蝦夷鮑を低温でじっくり火入れし、磯の香りを閉じ込めながら柔らかく仕上げました。エスカルゴバターで表面を香ばしくソテーし、さっぱりとしたグリビッシュソースと、鮑の旨味とコクを含むコライユソースを合わせた、フランス料理ならではの香りや味わいを贅沢に楽しめる一皿です（平日ランチを除く・お一人様一皿限定）。



#### 【魚介類のブイヤベース】

南フランス・マルセイユ発祥の魚介料理。帆立貝、海老、あさり、ムール貝、白身魚などを、トマトとサフランをベースにしたスープで煮込みました。魚介の旨味を引き出した味わいを、五感で楽しめる紙鍋でご提供いたします。



#### 【自家製パテ・ド・カンパーニュ】

フランスの家庭料理として親しまれている田舎風テリーヌ。豚肉を中心に鶏レバーを使い、スパイスやハーブ、お酒で丁寧に味付け。低温でじっくり火を入れた後、しばらく寝かせて旨味と香りをなじませました。バゲットやワインとともに楽しみください。



### 【仔羊のロースト ペルシヤード風】

きめ細やかな赤身が特徴のオーストラリア産仔羊を低温でロースト。マスタードを塗り、ニンニクとパセリを利かせたパン粉をまとうせて焼き上げました。仔羊の旨味と香味野菜、ハーブ、ワインを煮出したソースで味わう古典的なフランス料理です。



### 【海老のラビオリ仕立て アメリケーヌと軽い白ワインソース】

サフランリゾットに、ソテーした海老とキノコのピューレをのせ、ワンタンの皮で覆ってラビオリに見立てました。旨味を凝縮させたアメリケーヌソースと、軽やかな白ワインソースが海老とキノコの香りを引き立てる一品です。



### 【モンブラン・オ・カシス】

栗の豊かな風味に、カシスの甘酸っぱさと香りを忍ばせたペストリーシェフ佐藤が監修したモンブラン。チョコレートのスポンジ、栗とバニラのムース、カシスソースが調和したデザート（平日ランチを除く）。

### 【デザート各種】

カントリーホーム風景の牛乳を使用したプリン、バスク風チーズケーキ、ブランマンジェ、アップルパイ、パリ・プレストなど多彩な味わいを揃え、食後のひとときを華やかに演出する各種デザートをお楽しみいただけます。



デザートも充実

### 【お飲み物 限定メニュー 一例（別料金）】

～ワイン～

ムートン・カデ（白・赤・ロゼ）

カデ・ドック シャルドネ（白）／カデ・ドック メルロ（赤）

～カクテル～

特製サングリア／フレンチレモンサワー／フレンチ・サンライズ

スプリッツァー

～モクテル～

ザクロレモネード

※アップルジュース／ウーロン茶／コーヒー／紅茶などは無料でご用意しております。



フランス産ワインや特製サングリア

※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。

## 【フランス雑貨「BOITE（ばわっと）」の商品を販売】



東京都杉並区・西荻窪にあるフランス雑貨店「BOITE（ばわっと）」から届いた、フランスで買い付けた雑貨やバッグ、ポーチ、スノードームなどを、「コンパス」の店頭で販売します。フランスの魅力を感じられる、かわいらしいアイテムをぜひお楽しみください。

### ※フランス雑貨 BOITE(ばわっと)とは

まるでパリの街角に迷い込んだような気分を味わえるフランス雑貨のお店です。パリ在住のフォトエッセイスト・とのまりこさんがプロデュースする店内には、フランス各地で見つけたかわいらしい生活雑貨やアクセサリー、アンティークの食器や小物など、心ときめくアイテムが揃います。



### 【レストラン統括料理長 西村 和之（にしむら かずゆき）】

1998年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社し、フレンチレストラン「ベイ・ビュー」にてキャリアをスタート。2007年には、フランスの一つ星レストラン「オーベルジュ・ド・カッサーニュ」での研修を通じてフランス料理の本質を学ぶ。2015年に「ベイ・ビュー」料理長に就任後は、伝統を大切にしながら、素材の持ち味を生かした繊細な料理をお客様に届ける。2023年にはバンケットキッチン、2024年にはペストリーシェフを務め、料理からスイーツまで幅広い分野で経験を重ねる。2026年7月より、オールデイダイニング「コンパス」とフレンチレストラン「ベイ・ビュー」を統括する料理長に就任。フランス料理を礎に、レストラン、宴会料理、スイーツの各分野で培った技術と感性を生かし、ゲストの記憶に残る一皿を追求している。

### オールデイダイニング「コンパス」

羅針盤（コンパス）が指す先には、まだ見ぬ美味があふれている。オールデイダイニング「コンパス」は、国内外の多彩な食文化をbuffetスタイルで楽しむ、活気あふれるメインダイニングです。シェフが現地で惚れ込んだ食材の数々を、年4回に分けてそれぞれ異なるテーマで展開し、訪れるたびに新しい食の喜びをお届けします。横浜・山手の洋館を思わせる温かみのある空間の中、五感で楽しむライブキッチンと、進化したオーダーbuffet体験で、三世代ファミリーからカジュアルな集いまで幅広いシーンに対応します。一日の始まりを彩る朝食では、地産地消にこだわった自慢の「神奈川朝食」を、自由に選べる王道buffetスタイルでご提供。皆さまの旅や日常に、特別な活力を与えます。

■場所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 2階

■時間：朝食 7:00～10:00 / ランチ 11:30～16:00

ディナー 17:00～21:30（※曜日に応じて変動あり）

■詳細・予約：<https://ybsh.sotetsu-hotels.com/restaurants/compass/>



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/>

[https://ybsh.sotetsu-hotels.com/fair\\_france/](https://ybsh.sotetsu-hotels.com/fair_france/)

**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](https://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](https://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](https://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](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。