

2026 年 10 月 29 日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
現役大学生の視点で、神奈川の恵みを味わう朝食
オールデイダイニング「コンパス」の【神奈川朝食 第4弾】を11月9日（月）リニューアル
地元・横浜の関東学院大学経営学部「K-biz」 約400名の提案から選ばれた最優秀企画を採用
“オープンサンド”や“和洋9種のミニ小鉢”など地元食材を少しずつ楽しめる新たな朝食体験を提供

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2021 年の提供開始以来、進化を続けてきたオールデイダイニング「コンパス」の地産地消の朝食buffet「神奈川朝食」をフェーズ 4 として刷新し、2026 年 11 月 9 日（月）より販売を開始いたします。本リニューアルは、地元・横浜の関東学院大学経営学部との産学連携で、学生から生まれた柔軟なアイデアを、ホテルシェフの調理技術で形にしたものです。Z 世代ならではの感性や多様化する健康志向を反映し、選ぶ楽しさとフードロス削減を両立しました。国内外の観光のお客さまからビジネス、シニアの方まで、訪れる一人ひとりの朝のひとときに寄り添いながら、神奈川の食の魅力を存分に味わえる食体験をお届けいたします。

「神奈川朝食」は、横浜市内で収穫されたお米「はるみ」、横浜市内産のエコ野菜、湘南しらす、三崎マグロ、大山とうふのほか、ホテルメイドの家系ラーメンや牛鍋など、神奈川県をふんだんに味わえる朝食buffetです。今回のリニューアルでは、大学生が提案した新メニューが加わります。毎朝ホテルベーカリーで焼き上げるパンに、新鮮な野菜やハム、チーズ、卵など好みの具材をのせて仕上げる「オープンサンド」が新たに登場するほか、「マグロ漬け」「ラタトゥイユ」「サーモンマリネ」など、和・洋あわせて9種類の「ミニ小鉢」を新設し、「いろいろなものをすこしずつ食べたい」という高齢層や観光客のニーズにもお応えします。さらに、横浜発祥の牛鍋をアレンジした「牛時雨」、「サーモンハラミと小松菜」のおにぎり2種が新登場するほか、「神奈川県産野菜」や「大豆ミートのキーマカレー」など、野菜や大豆を生かしたメニューもご用意し、さまざまな食習慣のお客さまに神奈川の食材をお楽しみいただける内容に一新しました。

今後も地域との連携を大切にしながら、神奈川の食の魅力を朝食から発信してまいります。旅の始まりに、一日の活力に、神奈川の恵みあふれる朝のひとときをお楽しみください。



学生の提案から生まれた、選ぶ楽しさあふれる「神奈川朝食」

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://x.com/yokohamsheraton> Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/
Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohamaweddings LINE ID : sheraton yokohama

【オールデイダイニング「コンパス」朝食buffet「神奈川朝食」 概要】

■場所：オールデイダイニング「コンパス」(2F)

■期間：2026年11月9日(月)～

■時間：7:00～10:00 (最終入店 9:30)

■料金：5,000円(税金・サービス料込み)

※宿泊者以外の方もご利用いただけます(ご予約は承っておりません)。

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



産学連携から誕生した新メニュー



好みの具材をのせて作る「オープンサンド」



三崎マグロの漬けやアカモクなど、
神奈川の食材を使った「和食小鉢」



ラタトゥイユなど彩り豊かな「洋食小鉢」



牛鍋をアレンジした「牛時雨」や
「サーモンハラミと小松菜」など、新登場のおにぎり



神奈川県産温野菜と大豆ミートのキーマカレー

【関東学院大学 経営学部 社会連携教育プラットフォーム「K-biz ベーシック 2」2025 年度受賞チーム】

■授業課題：

「地元神奈川県産食材を使用した朝食サービス『神奈川朝食』に関するビジネスプランの検討」

■最優秀賞：

「神奈川の旅を食卓感覚で味わう朝 地元ミニ小鉢とサンドの朝食提案」（福田 敦チーム）

■横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ賞：「神奈川歴史味わい朝食プラン」（中村 友紀チーム）、
「贅沢アレンジおにぎり」（真保 智行チーム）



関東学院大学「K-biz ベーシック 2」2025 年度受賞チーム



最優秀賞受賞の学生たちへホテル総支配人より表彰状授与

■総支配人の石原 哲也のコメント：学生の皆さんの提案は、神奈川の産物をよく研究し、フードロスの削減にもつながる企画でした。他のホテルにはない「コンパス」らしさが詰まった自信を持ってお勧めできる朝食になったと思っています。



【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：<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/>

【お客様からのお問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188（10:00～19:00）

オールデイダイニング「コンパス」

<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。

©Expo 2027

