

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

**食の大地“北海道、から産地直送の豪華食材が横浜に続々と到着！
毛がに、まつかわ蝶、牡蠣などレストラン初登場の新鮮魚介をbuffetで楽しめる**

グルメパレット～冬の北海道フェア～

1月8日（土）よりオールデイbuffet「コンパス」にて開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、北海道の豪華美食グルメが満喫できる「冬の北海道フェア」をオールデイbuffet「コンパス」にて、2022年1月8日(土)より開催いたします。

新年の幕開けと共に、食の宝庫と異名を持つ北海道より産地直送で届くシェフ厳選の豪華食材を惜しげもなく使用した絶品グルメが贅沢に楽しめるコンパス人気の「冬の北海道フェア」。

ランチ70種類、ディナー100種類以上もある豊富なメニューの中でも、やはり人気の北海道産の海産物にはとことんこだわり、毎年好評の「本ずわいがに蟹酢添え」に加え、今回はさらに初登場の丸ごと一杯でご提供する「毛がに蟹酢添え」とお好きな方をお選びいただけます。また、厚岸産のブランド牡蠣“カキえもん”やほたてなどを豪快に盛り合わせた「豪華貝づくし 厚岸産カキえもん、ほたて、青つぶ貝の陶板蒸し 香草バターソース」そして苫小牧産の北寄貝を使用した「北寄貝のすり身団子とゴジラ海老、白貝のビスク」、さらには苫小牧漁港で水揚げされたマツカワ蝶の中でも幻といわれる“王蝶”を「握りずし」でご用意するなど、美食ばかりを集めた新メニューを多数ご用意しております。

その他にも「北海道産黒豚の石焼ステーキ にんにくとリンゴの特製ソース」をはじめ、「北海道産蝦夷鹿のスモーク グリーンマスタードのラヴィゴットソース」や「北海道産蝦夷鹿バーガー スウィートチリソース」など冬のジビエを代表する肉料理、ご当地グルメを代表する「旭川須藤製麺特注 麺使用 旭川醤油ラーメン」、「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」など余すことなく北海道の絶品グルメをお楽しみいただけます。

北の大地の恵みがぎっしり詰まった魅力あふれる北海道グルメは、心も身体も満たされる贅沢な味わいばかり。安心・安全なオーダーbuffetスタイルでゆっくりとお食事をご堪能ください。



北海道の豪華食材を満喫できる「冬の北海道フェア」

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

【New Normal オーダーブッフェ “グルメパレット ～冬の北海道フェア～” 概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」(2F)
- 期 間：2022年1月8日(土)～2022年4月3日(日)
- 時 間：ランチ 11:30～15:30
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 平日：大人¥4,300 子供¥2,150(4歳～12歳) ※70品以上
土日祝：大人¥7,800 子供¥3,900(4歳～12歳) ※100品以上
ディナー 大人¥7,800 子供¥3,900(4歳～12歳) ※100品以上

■グルメパレット概要：

新しい生活様式に則り、従来のブッフェスタイルからオーダーブッフェ形式へ変更し、ランチ 70品以上(土日祝日除く)、ディナー100品以上の魅力溢れる豊富なメニューを全てお席までお持ちいたします。また、季節ごとに旬を迎える厳選食材や世界各国の美食をテーマにしたレストランフェアを常時開催するなど、幅広い世代のお客様にご満足いただけるグルメ体験をご提案いたします。更には、非接触オーダーシステムを導入し、お客様のスマートフォンからご注文いただくなど、時代のニーズに即した新しい食のスタイルを追求してまいります。

【グルメパレット ～冬の北海道フェア～メニュー】

※一部ランチまたはディナー限定メニューを含みます。

<冬の北海道フェア 期間限定メニュー>

- ★本ずわいがに 蟹酢添え(※お一人様一皿限定、ディナー限定)
- ★毛がに 蟹酢添え(※お一人様一皿限定、ディナー限定)
- ★北寄貝のすり身団子とゴジラ海老、白貝のビスク
- ★豪華貝づくし“厚岸産カキえもん・ほたて・青つぶ貝”の陶板蒸し
香草バターソース (※お一人様一皿限定、ディナー限定)



★「本ずわいがに」や「毛がに」

- ★北海道産黒豚の石焼ステーキ にんにくとリンゴの特製ソース
- ★北海道産蝦夷鹿のスモーク
グリーンマスタードのラヴィゴットソース
- ★北海道産蝦夷鹿バーガー スウィートチリソース
(※ディナー限定)



★北寄貝のすり身団子とゴジラ海老、白貝のビスク

- ★ほたてとサーモンの海鮮タルタル丼(※ランチ限定)
- ★いくらの小丼(※お一人様一皿限定、ディナー限定)
- ★厚岸産大あさりとキャベツのトマトスープスパゲティ
- ★塩辛のペペロンチーノスパゲティ

- ★握り寿司(※ディナー限定)
 - ・幻のマツカワ蝶「王蝶」
 - ・水だこ
 - ・肉寿司 北海道産山わさび添え



★豪華貝づくし
“厚岸産カキえもん・ほたて・青つぶ貝”の陶板蒸し
香草バターソース

- ★水だこのカルパッチョ アボカドとクスクスのディップ
エスニックドレッシング
- ★知床鶏のサラダ仕立てバジル風味
- ★塩鱈とインカの目覚めのポテトサラダ“ブランダード”
- ★札幌名物ラーメンサラダ コンパス特製ゴマダレ

- ★秋鮭と北海道産キタアカリのココット焼き
- ★北海道名物 ザンギ
- ★旭川上田畜産の手仕込みジンギスカン
- ★北海道のローカルフード“ほっけフライ”
コンパス特製マスタードソース

- ★旭川須藤製麺特注麺使用 濃厚味噌ラーメン
- ★旭川須藤製麺特注麺使用 旭川醤油ラーメン
- ★むかわ町中澤農園 だるま芋のとろろそば
- ★日高昆布出し きつねうどん

- ★むかわ町中澤農園 だるま芋の天ぷら
- ★鱈のすり身とコーンの天ぷら
- ★北海道産モッツアレラチーズの天ぷら

- ★北海道 珍味5種盛合せ(※ディナー限定)
- ★いかめし(※ディナー限定)
- ★わかさぎの南蛮漬け
- ★北海道産ほたて入り うま煮
- ★北海道あんバター饅頭(※ディナー限定)

- ★北海道カマンベール(※ディナー限定)
- ★あしよ町から取り寄せた厳選チーズ(※ディナー限定)
- ★北海道産モッツアレラチーズ ドライトマト添え
(※ディナー限定)
- ★十勝新得農場のラクレットチーズとインカの目覚めのピザ

- ★北海道産コーンのクリームスープ
- ★ほたて稚貝の味噌汁
- ★北海道産ゆめぴりか

- ★北海道生乳 100%純生クリームのもちのショートケーキ
- ★抹茶ロールケーキ 北海道大納言のケーキ
- ★チョコレートケーキ 北海道生キャラメルソース
- ★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
- ★草原のヨーグルト でーでーぼっぼのムース
ハスカップコンフィチュール
- ★北海道小豆アイス(※ディナー限定)



★北海道産黒豚の石焼ステーキ にんにくとリンゴの特製ソース



グリーンマスタードのラヴィゴットソース



★北海道産蝦夷鹿バーガー



★新鮮魚介の握りずし



★ほたてとサーモンの海鮮タルタル丼

<コンパスシグニチャーメニュー>

- ★コンパス自慢のローストビーフ 北海道産山わさび添え
- ・変わらぬ美味しさ 横浜ベイシェラトンホテル 季節の野菜カレー
- ・彩龍監修 自家製チャーシュー
- ・焼き立てのクレープ各種

<洋食>

- オードブル&チーズ
- ・季節のフレッシュサラダ
- ・茸のマリネ
- ・カポナータと豆の煮込み
- ・ブルーチーズ
- ・イタリア風ドライフルーツのコンポート “モスタルダ”

●ホットメニュー

- ・コンパス特製 牛バラ肉のスープカレー
- ・スパゲッティ ジェノベーゼ
- ・きのこのチーズリゾット
- ・ホテルベーカリーで焼き上げたパンの盛合せ

<寿司> (※ディナー限定)

- ・甘海老
- ・まぐろ
- ・ぶり
- ・いか
- ・サーモン

<日本料理>

- ・海老の天ぷら
- ・穴子の天ぷら
- ・野菜の天ぷら 2種
- ・自家製 大根の千枚漬け
- ・自家製 胡瓜の浅漬け もろ味噌添え

<中国料理>

- ・豚肉焼売
- ・海鮮焼売
- ・麻婆豆腐
- ・コリコリ食感クラゲの和え物
- ・春雨と玉子の中華スープ

<デザート>

- ・チーズケーキ
- ・アップルパイ
- ・赤い果実のゼリー
- ・ストロベリーパンナコッタ



★旭川須藤製麺特注麺使用 旭川醤油ラーメン



★厚岸産大あさりとキャベツのトマトスープスパゲティ



★秋鮭と北海道産キタアカリのココット焼き



★コンパス自慢のローストビーフ
北海道産山わさび添え



★十勝新得農場のラクレットチーズとインカの目覚めのピザ

- ・バニラソフトクリーム(※ランチ限定)
- ・夕張メロンソフトクリーム(※ランチ限定)
- ・バニラアイス(※ディナー限定)
- ・ストロベリー&マスカルポーネアイス(※ディナー限定)
- ・塩キャラメルアイス(※ディナー限定)
- ・フローズンヨーグルトアイス(※ディナー限定)
- ・チョコレートアイス(※ディナー限定)
- ・フルーツ各種

<お子様>

- ・どさんこキッズプレート

<お飲み物>

オレンジジュース、ウーロン茶、
 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。



★北海道牧場プリン



★草原のヨーグルト デーデーぼっぼのムース



★北海道生乳 100%純生クリームの苺のショートケーキ
 ★抹茶ロールケーキ 北海道大納言のケーキ

備考：

※記載料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれます。

※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。

※写真はイメージです。

【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 (10:00~19:00)

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。
- ・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。

●ご注文/会計システムに関する対策

- ・レストラン施設につきましては、お客様自身のモバイルフォンをご利用の上、ご注文/お会計可能なシステムを導入している店舗もございます。また、メニューをご利用の際には、ご使用ごとにアルコール消毒液を使用し、常に清潔な状態を保つように努めております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温



館内施設における消毒・清掃の徹底



接触・飛沫感染予防に関する対策

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TONは、マリOTT・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 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、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OTT 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OTT・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT 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OTT・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OTT 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OTT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。