

press release

報道関係者各位

2020年11月27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

今年のクリスマス&お正月は 新スタイルのホテルbuffetで心ときめく！

オールデイbuffet「コンパス」～グルメパレット～

ホリデイシーズン限定スペシャルメニュー登場

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、オールデイbuffet「コンパス」にてクリスマス特別期間(2020年12月19日(土)～2020年12月27日(日))、及びお正月期間(2021年1月1日(金)～2021年1月3日(日))限定のスペシャルメニューをご提供いたします。

今年、新たな生活様式に則り、安心できる食事のご提供を第一に考慮し誕生いたしましたオーダーbuffet形式の“グルメパレット”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る中、ホリデイシーズンにぴったりな期間限定スペシャルメニューが登場。クリスマス気分を一気に盛り上げるシェフおすすめのジューシーな「ローストチキン」をはじめ、いちごのデコレーションが華やかなクリスマス仕様の「ショートケーキ」や「シュトレン」など楽しみ溢れるメニューをご用意いたします。更に、ディナー限定メニューには、シェフ厳選の高級食材を贅沢に使用し、とろけるような食感とキメ細やかな肉質が特徴の「黒毛和牛の石焼ステーキ」や「フォアグラのソテー」も加わり、思わず笑顔がこぼれるワクワクするようなメニューをご提供いたします。

また、新たな年を迎える大切なお食事にはこだわりたいお正月限定メニューには、縁起のよい食材が一挙に詰まった「おせち料理」や「お雑煮」はもちろん、冬の味覚の王様「ズワイ蟹」や「国産牛フィレ肉の石焼ステーキ」など、晴れやかな新年の幕開けにふさわしい豪華メニューがずらりと並ぶ充実のラインナップ。今年のお正月はご家族との時間を大切に、安心した食事の提供スタイルで、優雅に過ごす特別なひとときをご提案いたします。

現在好評開催中の「九州・大分フェア」にてご提供しております産地直送の鮮魚を使用したメニューやご当地グルメとして人気のメニューはそのままだ、コンパスを代表する「ローストビーフ」や「揚げたて天ぷら」など、オリジナリティあふれる多様なメニューで心躍るホリデイシーズンをお過ごしください。



華やかなクリスマスbuffet



新春を彩るお正月buffet

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/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheraton yokohama

【New Normal オーダーブッフェ “グルメパレット ～クリスマスフェア～” 概要】

- 場 所：オールデイブッフェ「コンパス」(2F)
- 期 間：2020年12月19日(土)～2020年12月27日(日)
- 時 間：ランチ 平日：11:30～15:30 / 土日祝：11:00～16:00
ディナー 平日：17:30～21:30 / 土日祝：17:00～21:30
※12月21日(月)～12月25日(金)のディナーは17:30～22:00
120分制(90分ラストオーダー)
- 料 金：ランチ 平日 : 大人¥4,400 子供¥2,200 (4歳～12歳) ※70品以上
土日祝：大人¥7,920 子供¥3,960 (4歳～12歳) ※100品以上
ディナー 大人¥7,920 子供¥3,960 (4歳～12歳) ※100品以上
※土日祝のランチは、ディナーメニューをご提供いたします
- 協力(グルメパレット～九州・大分フェア～大分県産食材使用メニュー企画)：株式会社コイート

■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 ～クリスマス～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。

■クリスマス限定メニュー

- ・Xmas ローストチキン
- ・黒毛和牛の石焼ステーキ ※お一人様1皿限定
- ・コンソメスープのパイ包み焼き※お一人様1皿限定
- ・フォアグラのソテー
- ・Xmas ショートケーキ
- ・シュトレン

■その他メニュー例

<コンパスシグニチャーメニュー>

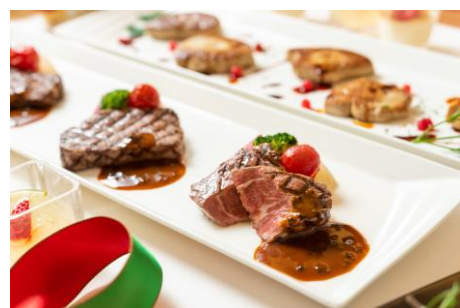
- ・低温オーブンで焼き上げるコンパス自慢のローストビーフ
山葵香る和風ソース
- ・変わらぬ美味しさ横浜ベイシェラトンホテルカレー
季節の野菜添え
- ・柔らか蒸し鶏とワイルドスライスのサラダ
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・彩龍監修 自家製チャーシュー
- ・鱈のブランドド
- ・焼き立てのクレープ各種

<九州・大分フェア 期間限定メニュー>

- 握り寿司15品(※ディナー限定)
- [大分]豊後アジ、かぼすぶり、かまがり
- [福岡]このしろ



Xmas ローストチキン



黒毛和牛の石焼ステーキ



フォアグラのソテー

[佐賀]呼子の烏賊
 [九州]贅沢海鮮丼(※ランチ限定)
 [九州]本日の鮮魚のカルパッチョ キヌアのラヴィゴットソース
 [大分]米の恵みポークのソテー ハニーマスタードソース
 [宮崎]チキン南蛮 バジル風味のタルタルソース
 [大分]太田のぎょろっけ スウィートチリソース
 [鹿児島]有村屋の五目揚げ 炙り焼き(※ディナー限定)
 [鹿児島]有村屋の梅おはら揚げ 炙り焼き(※ディナー限定)



Xmas ショートケーキ

[福岡]博多とんこつラーメン
 [大分]別府冷麺
 [長崎]五島うどん あごだしスープ
 [鹿児島]安納芋の天ぷら



九州近海の鮮魚を使用した握り寿司

[福岡]博多地鶏のがめ煮
 [大分]豆鮭の南蛮漬け
 [大分]鶏めし
 [佐賀]佐賀米夢しずく
 [九州]麦味噌使用 あら汁

<日本料理>

- ・肉寿司
- ・季節のお野菜天ぷら 2種(レンコン、椎茸など)
- ・海老の天ぷら
- ・烏賊の天ぷら
- ・本日のおすすめ天ぷら (メゴチ、キスなど)
- ・天ぷら盛合せ
- ・鰹のたたき
- ・高菜とジャコの炒め煮
- ・箸休め 自家製 大根の千枚漬け
- ・箸休め 自家製 胡瓜の浅漬け もろ味噌添え



大分県産 米の恵みポークのソテー

<中国料理>

- ・ほたて焼売
- ・海鮮海老蒸し餃子
- ・五目春巻
- ・コリコリ食感クラゲの和え物
- ・蟹と卵の中華スープ



コンパス自慢のローストビーフ

<デザート>

- ・ガトーショコラ
- ・アップルパイ
- ・パンプキンプリン
- ・キャラメルポワール
- ・クレームブリュレ
- ・バニラソフトクリーム(※ランチ限定)
- ・巨峰ソフトクリーム(※ランチ限定)
- ・バニラアイス(※ディナー限定)
- ・キャラメルアイス(※ディナー限定)
- ・ストロベリーシャーベット(※ディナー限定)
- ・フルーツ各種



揚げたて天ぷら

<お子様>

- ・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。

【New Normal オーダーbuffet “グルメパレット ～お正月～” 概要】

- 場 所：オールデイbuffet「コンパス」(2F)
- 期 間：2021年1月1日(金)～2021年1月3日(日)
- 時 間：ランチ 平日：11:30～15:30 / 土日祝：11:00～16:00
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：大人¥8,800 子供¥4,400(4歳～12歳) ※100品以上

■お正月限定メニュー

- ・ズワイ蟹
- ・イクラ丼(お一人様1皿限定)
- ・おせち
- ・お雑煮
- ・お汁粉
- ・国産牛フィレ肉の石焼ステーキ(お一人様1皿限定)

※その他メニューはクリスマスメニュー参照。



ズワイ蟹



イクラ丼



国産牛フィレ肉の石焼ステーキ



おせち

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。
- ・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。

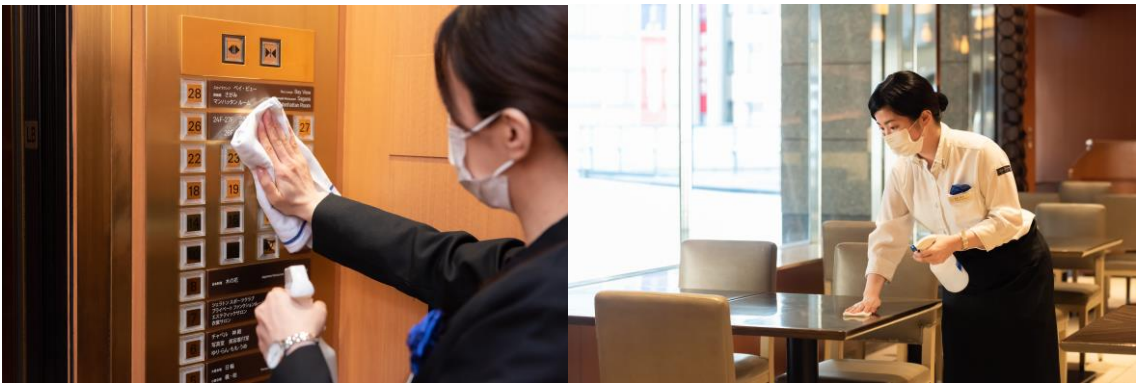
●ご注文/会計システムに関する対策

- ・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。シェラトンは、これまでのマリオット 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オットの旅行プログラム、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、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、これまでのマリオット 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 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 (マリオット 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オット・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、「マリオット 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 (マリオット 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、マリオットアプリでは、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

横浜ベイシェラトン 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/

横浜ベイシェラトン 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