

press release

報道関係者各位

2020年8月31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**  
**食べて応援！九州・大分県のご当地絶品グルメがずらり！**  
**「グルメパレット～九州・大分フェア～」**

**10月1日（木）よりオールデイブッフェ「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、オールデイブッフェ「コンパス」にて九州地方・大分県のご当地グルメが満喫できる人気のレストランフェアを、今年も10月1日(木)より開催いたします。本年7月より、感染予防対策として料理提供スタイルをオーダーブッフェに変更し、一皿ずつ丁寧に仕上げる料理は、シェフ厳選の海の幸、山の幸をふんだんに使用したメニューを多数ご用意いたします。

九州は年中温暖な気候と地形により、自然の恵みが育んだ様々な食材が揃うことでも有名なエリア。中でも、九州から直送される鮮魚を使用したランチ限定「海鮮丼」、またディナー限定「握り寿司」には当ホテル日本料理「木の花」料理長が監修する横井醸造の赤酢を使用したシャリに、ネタは新鮮な大分県産“豊後アジ”、福岡県産“このしろ”、佐賀県産“呼子の烏賊”など全15品どれもが選りすぐりの贅沢三昧。そして、きめ細やかで美しい霜降りのコクが味わえる大分県産“豊美牛”の塩麴焼きや同県産ブランド豚“米の恵み”のポークソテーは、上質な肉の旨味とシェフ特製ソースが絶妙なバランスの逸品。ほかにも名物郷土料理をはじめ、お腹いっぱいでもお見逃しなくお召し上がりいただきたいデザートには、秋の味覚熊本県産“栗”のモンブランや大分県産“かぼす”シャーベットなど楽しみ溢れるメニューを取り揃えた充実の内容です。

今回のフェアでは、本年7月に九州豪雨災害に見舞われた地域の食材を使用することにより、多くの皆さまに豊富なメニューをご提供しながら、お客さまと共に被災地を応援してまいります。また、災害募金、売上金の一部を義捐金として被災地域へ寄付することも予定しております。

横浜にしながら、日本有数の美食エリア「九州・大分」をグルメ旅行しているかのようなワクワクした気分でお食事をお楽しみください。



九州地方、大分県の絶品グルメが目白押し

**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/sheratonnyokohama/](https://www.instagram.com/sheratonnyokohama/)

Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheratonnyokohamaweddings/](https://www.instagram.com/sheratonnyokohamaweddings/) LINE ID : sheratonnyokohama

## 【New Normal オーダーブッフェ “グルメパレット ～九州・大分フェア～” 概要】

■場 所：オールデイブッフェ「コンパス」(2F)

■期 間：2020年10月1日(木)～2021年1月8日(金)

※クリスマス特別営業日12/19～12/27、お正月期間1/1～1/3は、季節限定メニューをご用意いたします。

■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：ランチ 平日：大人¥3,900 子供¥1,950(4歳～12歳) ※70品以上

土日祝：大人¥6,980 子供¥3,490(4歳～12歳) ※100品以上

ディナー 大人¥6,980 子供¥3,490(4歳～12歳) ※100品以上

※上記クリスマス特別営業日、お正月期間は、特別料金にてご提供を予定いたしております。

■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 ～九州・大分フェア～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。

<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

[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]豊美牛の塩麴焼き ごまだしソース

(※お一人様一皿限定、ディナー限定)

★[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)

★[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

★[福岡]博多地鶏のがめ煮

★[大分]豆鮓の南蛮漬け

★[大分]鶏めし

★[佐賀]佐賀米夢しずく

★[九州]麦味噌使用 あら汁



★九州近海の鮮魚を使用した握り寿司



★大分県産 豊美牛の塩麴焼き



★大分県産 米の恵みポークのソテー

- ★[九州]高菜焼売
- ★[鹿児島]黒豚焼売

- ★[大分]佐伯マリンレモンケーキ
- ★[熊本]栗のモンブラン
- ★[大分]カボスゼリー
- ★[大分]カボスのシャーベット(※ディナー限定)
- ★[鹿児島]たんかんのシャーベット(※ディナー限定)
- ★[鹿児島]種子島産安納芋のジェラート(※ディナー限定)

<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
- ・鱈のブランダード
- ・焼き立てのクレープ各種

<洋食>

- オードブル
  - ・三浦産直野菜使用 季節のフレッシュサラダ
  - ・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  
ハーブの香り
  - ・カラフル野菜のグレック
  - ・サーモンのリエット
  - ・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

- ・メバルのアクアパッツァ
- ・季節野菜のセイロ蒸し アンチョビソース添え
- ・コンパス特製 牛バラ肉のスープカレー
- ・チキンのグリーンカレー
- ・スパゲッティ&ペンネ  
(トマトソース、★[福岡]明太クリーム、ジェノベーゼ、和風ソース)
- ・ピザ釜で焼いた アツアツ焼き立てピザ
- ・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
- ・チキンのフォー
- ・きのこのクリームスープ
- ・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



★大分県名物 鶏めし



★長崎県名物 五島うどん あごだしスープ



★鹿児島県産 黒豚焼売



★熊本県産 栗のモンブラン



★大分県産 カボスのゼリー

<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

<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

<デザート>

- ・ストロベリーショートケーキ
- ・ガトーショコラ
- ・アップルパイ
- ・バンプキンプリン
- ・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

<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。



コンパス自慢のローストビーフ



変わらぬ美味しさ 伝統のホテルカレー



揚げたて 天ぷら盛り合わせ



自家製 チャーシュー



人気の焼きたてクレープ

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
- ・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TON・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TON・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TON・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](http://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をご利用いただけます。[Marriott.com](http://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、そして最適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