



Sheraton

2014年4月25日

5月のブッフェは、日本各地の名産・名物料理の食べ歩き

オールデイブッフェ「コンパス」5月のメニュー
『ご当地グルメ』のご紹介
～福島県の“あかもく”、群馬県の“氷室豚”などが登場～

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、オールデイブッフェ「コンパス」において、5月7日(水)から31日(土)までの期間、『ご当地グルメ』をテーマに、日本各地の名産を使用した和・洋・中、前菜からデザートまで、約50種類のメニューをご用意いたします。期間中、福島県産のあかもくを使用した“あかもくパスタ”や群馬県産の氷温熟成の“氷室豚”の鉄板焼きなど、「コンパス」料理長の道谷太郎が探し求めた全国のご当地食材に独自のアレンジを加えてご紹介いたします。



群馬県産氷温熟成“氷室豚”の鉄板焼き



三崎直送鮭を使った握り寿司



長崎ちゃんぽん

【5月のメニュー『ご当地グルメ』概要】

■期間： 2014年5月7日(水)～5月31日(土)

■時間・料金：[ランチブッフェ]

大人：¥3,300、シニア：¥2,800、子供：¥1,600

月～金曜日：11:30～15:20、土・日曜日・祝日：11:30～15:30

[ディナーブッフェ]

大人：¥4,350、シニア：¥3,850、子供：¥2,100

月～金曜日：17:30～21:30、土・日曜日・祝日：17:00～21:30

※上記料金は、消費税込。サービス料なし。

※全席1時間50分(110分制)。

<道谷太郎料理長からメッセージ>

「2014年は、全国各地の美味しい食材やご当地グルメをたくさんご紹介してまいります。お楽しみに！」

道谷太郎 (みちたに たろう) プロフィール

1972年3月30日 東京生まれ

1991年3月 武蔵野調理師専門学校卒業

卒業後、国内有名ホテルに勤務する他、フランスのミシュラン一つ星レストラン「レ・ジャルダン・ド・ラフォルジュ」に1年半務める。

1998年7月 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社

宴会調理アシスタントシェフ、バイ・ビューアシスタントシェフを歴任後、2009年4月に28Fの統括シェフに着任

2013年4月 オールデイブッフェ「コンパス」料理長に着任



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

■主なメニュー：

[冷製] 三崎直送鮪^{*3}と魚介のハーブ風味トマトのチムチュリ添え
仔牛肉のテリーヌ ブリオッシュ包み
あかもく^{*1}パスタとサーモンのサラダ仕立て
横浜・有田さんのサラダと能登野菜“NOTO 高（のたとか）”農園のサラダバー
茨城まほろ馬農場のハーブ入りスピニングボールサラダ

[温製] 清流鶏の唐揚げ ハニーホッター
本日の魚のソテー駿河湾しらすとブロッコリーのソース
北海道ミルク入りコーンポタージュ
コンパス特製カレー

[パフォーマンスキッチン]
黒毛和牛のローストビーフ カuttingサービス レフォール山葵のソース
群馬県産氷温熟成“氷室豚”^{*2}の鉄板焼

[デザート] 和歌山温州みかん入り クレープシュザット バニラ添え（ディナーメニュー限定）
チェリーのザクロシロップ漬けショートケーキ仕立て
フロマージュブランのパンナコッタとゆず風味のヒアルロン酸入りジュレ
フルーツ各種

[日本料理] 今月のお惣菜2種
小どんぶり又は寿司（ランチメニュー限定）
三崎直送鮪^{*3}を使った握り寿司（ディナーメニュー限定）

[中国料理] 長崎ちゃんぽん

■食材のご紹介と調理ポイント

***1 あかもく（福島県産）**

「あかもく」は、地方によっては昔から保存食として食べられていた海藻で、みそ汁の具や酢の物として並ぶ食材でした。近年、「あかもく」に含まれるミネラルや植物繊維、ポリフェノール、フコイダンなどの栄養成分が注目され、学術機関での研究も進み多くの研究結果が発表されているようです。今回は、福島県産の「あかもく」をパスタに練り込み、海藻独特の風味や食感がユニークなメニューに仕上げました。

***2 氷温熟成“氷室豚”（群馬県産）**

良質な豚肉を氷温（摂氏0度）の氷室でじっくりと熟成させた豚肉。氷温では有害微生物が減少し、肉の老化が抑制できることから、高鮮度のまま衛生的にじっくりと時間をかけて熟成でき、旨味と甘みを最大限引き出された、クセのない美味しい豚肉です。
今回は、氷室豚の特長をシンプルに体感していただくために、鉄板焼きでご提供いたします。

***3 三崎直送鮪を使った握り寿司**

三崎鮪は、神奈川県三浦半島沖にある三崎港に水揚げされる鮪のことで、青森県の大間マグロと並んで有名なまぐろです。日本屈指のマグロ漁港として有名な、三浦半島の南端にある三崎町の三崎港に水揚げされるマグロを三崎鮪と呼び、世界各地で獲れた本マグロからミナミマグロまでバラエティに富んでいます。三崎港が都心に近い立地条件を活かし、三崎から直送された世界各地の上質な鮪をご提供いたします。

【ご予約・お問合せ】 045-411-1188 (予約専用ダイヤル) (10:00~20:00)

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国 400 を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60 億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に 50 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100 カ国で 1,134 のホテルを展開し、総従業員数 15 万 4 千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セント レジス(St. Regis)、ラグジュアリー コレクション(The Luxury Collection)、W、ウェスティン(Westin)、ル メリディアン(Le Méridien)、シェラトン(Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト (特典除外日) なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッド バケーション オーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は www.starwoodhotels.com および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。