



Sheraton

2015年8月10日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「Sheraton 秋グルメ 2015 福岡・長崎」開催
～はかた地どり、博多名産おきゅうとなど・・・
九州産の食材を使用したオリジナルメニューの数々～

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、9月1日（火）から10月31日（土）まで「Sheraton 秋グルメ 2015 福岡・長崎」と題し、ホテル内各レストラン（一部除く）で九州産の食材を使用したオリジナルメニューをご提供いたします。

期間中、オールデイブッフェ「コンパス」では、はかた地どりや博多名産おきゅうと、島原手延素麺、明太子など九州を代表する食材の他、博多万能ねぎや福岡産のイチジクなど希少な食材を使用し、多彩な味わいのメニューをご提供いたします。その他、「コンパス」に登場する佐賀県が発祥の地とされる「シシリアンライス」や、ペストリーショップ「ドーレ」で販売する長崎のご当地スイーツ「シースケーキ」など、関東エリアでは珍しい九州のグルメもご紹介いたします。



写真左：オールデイブッフェ「コンパス」（イメージ）
写真右：鉄板焼「さがみ」（イメージ）

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:<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB:<https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

「Sheraton 秋グルメ 2015 福岡・長崎」 実施概要

名 称： Sheraton 秋グルメ 2015 福岡・長崎
開催期間： 2015年9月1日（火）～ 10月31日（土）

【オールデイブッフェ「コンパス」 (2F)】

オードブルからデザートまで和・洋・中、約 50 種類のメニューをブッフェスタイルでお楽しみいただける、オールデイブッフェ「コンパス」。9・10 月は、豊かな山海の幸に恵まれ、異国文化との交差点でもあった美食の宝庫、福岡・長崎の秋の食材をふんだんに使ったお料理をご提供いたします。

時 間： ランチ 11:30～15:20 / 土日祝 11:30～15:30
ディナー 17:30～21:30 / 土 17:00～21:30 / 日祝 17:00～21:20

料 金：（消費税込、サービス料なし）

<ランチブッフェ>

平日 大人 ¥3,500 / シニア（60歳以上） ¥3,000 / 子ども（4～12歳） ¥1,600
土日祝 大人 ¥3,900 / シニア（60歳以上） ¥3,300 / 子ども（4～12歳） ¥1,800

<ディナーブッフェ>

平日 大人 ¥4,300 / シニア（60歳以上） ¥4,000 / 子ども（4～12歳） ¥2,100
土日祝 大人 ¥4,900 / シニア（60歳以上） ¥4,500 / 子ども（4～12歳） ¥2,400

※仕入れ状況により、一部料理内容の変更、また内容・盛り付け等が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

※ブッフェのご利用は1時間50分制とさせていただきます。

主なメニュー：

<9月>

- ・福岡南里商店の博多名産おきゅうとと海藻のサラダ
- ・はかた地どりとオクラのガスパチョ仕立て
- ・佐賀発祥 シシリアンライス
- ・はかた地どりの親子煮
- ・産地直送 魚介の鉄板焼
福岡九州酢造の柿酢と博多万能ねぎのバターソース
- ・はかた地どりの白湯スープ 肉団子入り



産地直送 魚介の鉄板焼
福岡九州酢造の柿酢と博多万能ねぎのバターソース

<10月>

- ・島原手延素麺の和風サラダ
- ・福岡産のイチジク 生ハム添え
- ・明太子ピラフ
- ・ポークソテー 長崎平戸産椎茸のクリームソース
- ・産地直送 魚介のフライ
博多うまうち徳しょうゆマヨネーズ添え
- ・野菜入り博多とんこつスープ



島原手延素麺の和風サラダ

【鉄板焼「さがみ」 (28F)】

シェフ自慢の極上和牛をメインに、旬の魚介や野菜を堪能いただける季節感溢れるコースをご提供する「さがみ」では、9月に「いわて牛」と10月に「神戸ビーフ」のテーマ牛のメニューを中心に、九州産の魚介類を使用したサイドメニューをご用意いたします。9月には、海の幸の宝庫・九州で獲れた車海老とタコのソテーを、10月には九州産のマグロに、シソ・菊花・赤芽などの和香草をまぶして焼き上げる、バチ鯨の香草焼きをご用意いたします。

時 間： 17:30～21:00

料 金： ¥17,600 (サービス料込、消費税別)

主なメニュー： (アミューズからメイン、デザートまで 10品をご提供します。)

(9月)

九州産 車海老とタコのソテー 大葉と白ワインのソース レモンの香り
極上和牛“いわて牛” (100g) フィレまたはサーロイン

(10月)

九州産 バチ鯨の香草焼き 百合根のピューレと山葵醤油の泡ソース
極上和牛“神戸ビーフ” (80g) フィレまたはサーロイン

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)】

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、最上階からの眺望とともにフルコース仕立てのお料理が楽しめるエレガンス ランチに、9月はきめ細やかで柔らかい肉質に豊富な旨味成分を含む“熊本産りんどうポーク”を、10月は新鮮な“福岡または長崎産の真鯛”を使用したメニューをご提供いたします。

時 間： 11:30～14:30 (ラストオーダー)

料 金： 平日 ¥3,960 / 土日祝 ¥4,510 (サービス料込、消費税別)

メニュー：

[9月]

- ・鯛と蛸のマリネ タブナード風味
- ・野菜たっぷりのミネストローネ パルメザンチーズの泡と共に
- ・サーモンのコンフィ アサリとパセリのバターソース

または

キスのベニエ トマトとバジル風味グリビッシュソース添え

- ・熊本産りんどうポークのロース肉とフィレ肉の味比べ

<アップグレードメニュー>

- ・国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ風 (+¥2,530)

<土日限定ワゴンデザート>

- ・焼き栗風クレープ アイスクリーム添え



9月のメニュー (イメージ)

[10月]

- ・鴨の軽いスモークのサラダ 茸マリネと共に
- ・茸のフランとコンソメスープ
- ・真鯛のグリル カブと根セロリのピューレを添えて
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮

または

仔羊のロティ ペルシヤード風

<アップグレードメニュー>

- ・国産牛サーロインステーキ

エシャロットのコンポート入り赤ワインソース (+¥2,530)

<土日限定ワゴンデザート>

- ・焼き栗風クレープ アイスクリーム添え



10月のメニュー (イメージ)

【バー「ベイ・ウエスト」 (3F)】

重厚かつ静謐な空間で、世界の銘酒をお楽しみいただけるバー「ベイ・ウエスト」では、甘味と酸味のバランスが良い高品質の福岡みかんをまるごと使用した、フレッシュな味わいのカクテルをご提供いたします。

名 称： まるごとミカンの Citrus Ball

料 金： ￥2,200

(サービス料込、消費税別、カバーチャージ別)



まるごとミカンの Citrus Ball

【ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)】

ペストリーショップ「ドーレ」では、長崎のご当地スイーツの「シースケーキ」を販売いたします。「シースケーキ」は、しっとりとしたスポンジに、特製のカスタードクリームと生クリームを乗せ、さらに黄桃とパイナップルを乗せた、長崎の人々に愛され続けているスイーツです。



シースケーキ (ピース)

名 称： シースケーキ

料 金： ピース ￥432、 ホール ￥1,620 (消費税込)

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~20:00)

※下記店舗は、直通電話もご利用いただけます。

スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 TEL:045-411-1147 (10:30~24:00)

鉄板焼「さがみ」 TEL:045-411-1147 (10:30~24:00)

オールデイブッフェ「コンパス」 TEL: 045-411-1143 (10:00~22:00)

ペストリーショップ「ドーレ」 TEL:045-411-1354 (10:00~20:00)

※店舗によっては、オンラインでも予約を承ります。

オンライン予約 http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

シェラトンホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では @sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://www.facebook.com/Sheraton) で確認できます。