



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「うんまか。鹿児島フェア」開催
～「鹿児島黒牛」「かごしま黒豚」から黒酢・焼酎など、
鹿児島の“うんまか”食材が最高級メニューに～

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2016年1月4日（月）から2月29日（月）まで「うんまか。鹿児島フェア」と題し、ホテル内各レストラン（一部除く）で鹿児島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。

本フェアは、2014年からスタートした鹿児島県と神奈川県との産業、観光・文化、教育交流活動の一環として実施するもので、当ホテルでは「鹿児島黒牛」「かごしま黒豚」を中心に、黒酢*¹、焼酎、さつま揚げ*²、魚介類、野菜など、鹿児島が育んだ約50種類に及ぶ様々な県産品の魅力を伝えるメニューをご用意いたします。“うんまか”とは、鹿児島の方言で“美味しい”の意味です。本フェアの開催に伴い、当ホテルのシェフが直接、鹿児島の産地を訪ねその味を確認し、また生産者から食材へのこだわりを伺いました。そこで得たインスピレーションをもとに考案したレシピで、食材の魅力を余すことなくお伝えいたします。

■実施概要

名称： うんまか。鹿児島フェア

開催期間： 2016年1月4日（月）～ 2月29日（月）

実施レストラン： オールデイブッフェ「コンパス」、鉄板焼「さがみ」、
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、中国料理「彩龍」、バー「ベイ・ウエスト」、
ロビーラウンジ「シーウインド」、ペストリーショップ「ドレー」



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）

「うんまか。鹿児島フェア」 実施概要

【オールデイブッフェ「コンパス」(2F)】

オールデイブッフェ「コンパス」は、和洋中約 50 種類のメニューを提供するbuffetレストランです。1月・2月は、海の幸、山の幸、畑の幸、匠の幸など、豊富な鹿児島の“うんまか”食材を使用したオードブルからデザートまで、約 20 種類のメニューをご用意いたします。シェフが目の前で仕上げるパフォーマンスメニューとして、1月に「かごしま黒豚カツカレー」、2月に「かごしま黒豚ステーキ」などのスペシャルメニュー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buffet>

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buffet>

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。

※buffet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》

1月

- ・かごしま黒豚カツカレー ※パフォーマンスメニュー
- ・鹿児島 奄美群島 郷土料理 鶏飯
- ・鹿児島県産キハダマグロのエスカベッシュ JA南さつま 金柑のコンポート添え
- ・鹿児島から届いた有村屋のさつま揚げ盛り合わせ
- ・鹿児島県産野菜使用 チリマヨネーズサラダ
- ・鹿児島県産カツオのステーキ
ヒシク藤安醸造の醤油とガーリック風味ソース
- ・鹿児島県産鰹節とメセナ食彩センター青柚子胡椒のピラフ
- ・鹿児島くみあい食品
金柑黒酢使用バーニャカウダーソース
- ・鹿児島県産 紫芋のポタージュ
- ・かごしま黒豚餃子
- ・知覧茶チョコレートファウンテン その他



かごしま黒豚カツカレー

2月

- ・かごしま黒豚ステーキ 鹿児島くみあい食品 金柑黒酢と大根卸し添え ※パフォーマンスメニュー
- ・鹿児島 奄美群島 郷土料理 鶏飯
- ・鹿児島県産鰹のタタキ サラダ仕立て ヒシク藤安醸造の醤油ドレッシング
- ・鹿児島から届いた有村屋のさつま揚げ盛り合わせ
- ・鹿児島県産野菜使用 チョレギサラダ
- ・鹿児島県産キビナゴのフライ タルタルソース添え
- ・鹿児島 藤崎商事 山川漬け 黒豚味噌のピラフ
- ・鹿児島坂元醸造の黒酢使用 アイフリソース
- ・鹿児島県産 安納芋入りキーマカレー
- ・鹿児島県産 紅きさら芋のポタージュ
- ・かごしま黒豚焼売
- ・知覧茶チョコレートファウンテン その他



かごしま黒豚ステーキ

【鉄板焼「さがみ」 (28F)】

鉄板焼「さがみ」では、きめ細かな美しい霜降りならではの
まろやかなコクとうま味が特徴の「鹿児島黒牛」をメインに、
鰹や平目、金目鯛などの魚介類を、絶妙な焼き具合・調理具合
でご提供いたします。また、お料理をさらにおいしく引き立て
る塩に「渚のあま塩」や、500年の伝統の味が人気の大根漬
「山川漬」など、脇役にも鹿児島の“うんまか”を取りそろえ
ました。

- 時 間： ランチ 11:30～14:30
 ディナー 17:30～21:00
- 料 金： (サービス料込、消費税別)
 ランチ ¥9,900
 ディナー ¥17,600



「さがみ」ディナー (イメージ)

《主なメニュー》

1月のメニュー

[ランチ]

- ・先付／本日のスープ／サラダ
- ・鹿児島県産 真鯛と蓮根のソテー 白ワインソースと粒マスタード
- ・焼き野菜
- ・極上“鹿児島黒牛” (100g) フィレまたはサーロイン
～渚のあま塩を添えて～
- ・御飯／味噌椀／山川漬
- ・デザート／コーヒーまたは紅茶



鹿児島県産 真鯛と蓮根のソテー
白ワインソースと粒マスタード

[ディナー]:

- ・先付
- ・鹿児島県産食材を使用したオードブル (鰹・きびなご・黒豚生ハム)
- ・本日のスープ／サラダ
- ・鹿児島県産 平目のソテー デュグレソース
マッシュポテトとトマトソースのコンキリエ
- ・焼き野菜盛り合わせ
- ・極上和牛“鹿児島黒牛” (100g) フィレまたはサーロイン
～渚のあま塩を添えて～
- ・御飯／味噌椀／山川漬
- ・“かるかん”とバニラアイスクリーム
坂元醸造の黒酢のキャラメルソースと苺
- ・コーヒーまたは紅茶



鹿児島県産食材を使用したオードブル
(鰹、きびなご、黒豚生ハム)

2月のメニュー

[ランチ]

- ・先付／本日のスープ／サラダ
- ・鹿児島県産 金目鯛と桜島大根のみぞれ餡
- ・焼き野菜
- ・極上“鹿児島黒牛” (100g) フィレまたはサーロイン
～渚のあま塩を添えて～
- ・御飯／味噌椀／山川漬
- ・デザート／コーヒーまたは紅茶



鹿児島県産 金目鯛と桜島大根の
みぞれ餡

[ディナー]

- ・先付
- ・鹿児島県産食材を使用したオードブル（鰹・きびなご・黒豚生ハム）
- ・本日のスープ／サラダ
- ・鹿児島県産 ヨコワの香草焼き
坂元醸造の黒酢のエアールと百合根のピューレ
- ・焼き野菜盛り合わせ
- ・極上和牛“鹿児島黒牛”（100g）フィレまたはサーロイン
～渚のあま塩を添えて～
- ・御飯・味噌椀・山川漬
- ・“かるかん”とバニラアイスクリーム
坂元醸造の黒酢のキャラメルソースと苺
- ・コーヒーまたは紅茶



鹿児島県産 ヨコワの香草焼き
坂元醸造の黒酢のエアールと百合根のピューレ

【スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)】

最上階からの眺望とともにフランス料理をお楽しみいただけるスカイラウンジ「ベイ・ビュー」では、鹿児島県産の魚介類や黒さつま鶏、さらに約 200 年間変わらぬ手法で大切に醸成された「坂元醸造の黒酢」などを使用し、ディナーおよびランチでご提供いたします。

- 時 間：ランチ 11:30～14:30
ディナー 平日 17:30～21:00 (LO21:00)
土日祝 17:30～20:00 (LO20:00)
- 料 金：（サービス料込、消費税別）
ランチ 平日 ¥3,960 / 土日祝 ¥4,510
ディナー 『海』 ¥8,800、 『風』 ¥12,100、
『港』 ¥14,300



ベイビューディナー
(1月、イメージ)

《主なメニュー》

1月

[エレガンスランチ]

- ・マグロのミキユイとキャビア・ド・オーベルジーヌのミルフィーユ仕立て
または、鹿児島県産金目鯛のマリネ 柚子風味のエスカパーシュ (+¥990)
- ・キノコのコンソメスープ
- ・鱈のブランダード仕立て
または、鰯のポワレ ヴェルデュレットソース青海苔風味
- ・あべ鶏胸肉の低温調理 きのこのクリームソース
鹿児島坂元醸造の黒酢を使ったキャベツのマリネを添えて(※)
または、国産牛サーロインのポワレ 赤ワインソース
人参のピューレとサツマイモのフランを添えて (+¥2,530)
- ・デザート2種／イチゴのヴァシュラン (+¥660) の
3種よりお好みの一皿



「ベイ・ビュー」エレガンスランチ
(イメージ)

(※)「あべ鶏胸肉の低温調理 きのこのクリームソース

鹿児島坂元醸造の黒酢を使ったキャベツのマリネを添えて」

当ホテルで本年9月に、「第7回 YBS 未来のシェフが作る料理コンテスト」にて入賞した高木浩平の作品です。アップグレードメニューには、鹿児島県産金目鯛のマリネをご用意いたしております。



あべ鶏胸肉の低温調理 きのこのクリームソース
鹿児島坂元醸造の黒酢を使ったキャベツのマリネを添えて

[ディナー]

～Menu de Port『港』～

- ・アミューズ3種
- ・鹿児島県産金目鯛のマリネ エスカベージュ仕立ての柚子風味
- ・フォアグラのロワイヤル ロッシーニ風
- ・平目のポワレとオマール海老のムース
イカとレモンのコンディメント
シャンパンソースのカプチーノと共に
- ・黒毛和牛のフィレ肉のポワレ 赤ワインソース
人参のピューレとサツマイモのフランを添えて
- ・アヴァンデセール
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー



鹿児島県産金目鯛のマリネ
エスカベージュ仕立ての柚子風味

2月のメニュー

[エレガンスランチ]

- ・国産鶏モモ肉のガランティースのサラダ仕立て
- ・クラムチャウダー
- ・鹿児島県産メダイのポロネーズ風
牛蒡と菜の花のクーリーを添えて
- ・国産牛スネ肉と大根のポトフ仕立て
または、国産豚肩ロースの煮込み グリーンペッパー風味
または、国産牛サーロインのグリエ香草風味
ジュ・ド・ブッフとアンショヤード (+¥2,530)
- ・デザート2種/プラリネとオレンジのスクエア (+¥660) の3種よりお好みの一皿



鹿児島県産メダイのポロネーズ風
牛蒡と菜の花のクリームを添えて

[ディナー]

～Menu de Port『港』～

- ・アミューズ3種
- ・鹿児島県産黒さつま鶏とフォアグラのガランティース
ソーテルヌのジュレを添えて
- ・アンコウのフリカッセ ペルノ風味 ヴォロヴァン仕立て
- ・アマダイの松笠焼き
ハマグリとエビのサバイヨンソースとポワローのピューレで
- ・黒毛和牛サーロインのグリエ香草風味
ジュ・ド・ブッフとアンショヤード
- ・アヴァンデセール
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー



鹿児島県産黒さつま鶏とフォアグラの
ガランティース
ソーテルヌのジュレを添えて

【中国料理「彩龍」 (3F)】

中華街とは一線を画すモダン&ラグジュアリーな中国料理「彩龍」では、珠玉の広東料理を流行の香港スタイルにてご提供しています。本フェアでは『うんまか。鹿児島 飲茶ワゴン』と題し、本場香港の点心師直伝の飲茶と香港スイーツの数々を、鹿児島県産食材でお作りします。さらに飲茶は、本場香港さながらのワゴンサービスでテーブルまでお届けいたします。

ひとつひとつ丁寧に手作りする点心がお楽しみいただける「飲茶ランチ」と、週替わりのお料理を含めた全7品の「彩ランチ」をお楽しみいただけます。

- 時 間：平日 11:00～14:30
 土日祝 11:00～15:30
- 料 金：（サービス料込、消費税別）
 飲茶ランチ ¥5,500
 彩ランチ ¥4,400



「彩龍」飲茶（イメージ）

【バー「ベイ・ウエスト」 (3F)】

バー「ベイ・ウエスト」では、シェフが厳選した鹿児島県産のオードブルを、期間限定でご用意いたします。

- 時 間：月～土 17:00～23:30
 日祝 17:00～22:30
- 料 金： ¥2,310 （サービス料込、消費税別）

《メニュー》

- ・鹿児島県産ぶえん鰹のカルパッチョ
 ヒシク藤安醸造の醤油ドレッシング
- ・かごしま黒豚の生ハム 金柑のコンポート添え
- ・鹿児島 有村屋さつま揚げのグリル 生姜醤油添え



鹿児島県産のオードブル
（イメージ）

【ロビーラウンジ「シーウインド」 (2F)】

ロビーラウンジ「シーウインド」では、1月・2月に鹿児島のやさしい甘さと素朴な味わいの“紫芋のデニッシュ”と、“紫芋のタルト”を、アフタヌーンティーセットのメニューに加えてご提供いたします。

- 時 間：11:30～21:00
- 料 金：¥3,240（サービス料込、消費税別）

《メニュー》

- [1 段目] ・紫芋のタルト
 ・いちごの大福風シュー
 ・二色だんご
 ・杏仁豆腐
 ・お好みのケーキ
- [2 段目] ・プレースコーン
 ・紫芋のデニッシュ
- [3 段目] ・サンドウィッチ
 ・キッシュ
 ・生ハムグリッシーニ
 ・ラタトゥイユ



アフタヌーンティーセット
（イメージ）

※仕入の状況により一部料理内容の変更、または盛り付けなどが変わる場合がございます。

【ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)】

鹿児島の豊かな陽の光と水で育ったさつまいもや紫芋、金柑などを使用したスイーツをご用意します。

『Paquet ～スイートポテトとキャラメルナッツのハーモニー～』

Paquette
Paquetは、フランス語で「包み」という意味です。サクサクのクロワッサン生地の中から鹿児島の安納芋と、紫芋を使った柔らかな甘みのスイートポテトと香ばしく楽しい食感のキャラメルナッツが入っています。サクサク・ほっこり・カリコリ。いくつもの食感と音のハーモニーをお楽しみいただけます。

■料 金： ¥281 (消費税込)



Paquet ～スイートポテトとキャラメルナッツのハーモニー～

『鹿児島県産のさつまいもと紫芋のモンブラン』

アーモンドクリームを使ったサクサクのサブレットと生クリームとさつまいものダイスカットが入っています。

■料 金： ¥388 (消費税込)



鹿児島県産のさつまいもと紫芋のモンブラン

『金柑パウンドと金柑黒酢入りヨーグルトムースのアンサンブル』

金柑のコンフィチュールを混ぜたパウンドケーキを、酸味のある金柑黒酢入りのヨーグルトムースで包みオレンジ風味のナパージュで仕上げました。

トップに、フレッシュの金柑を坂元醸造の黒酢でコンポートしたものを添えました。

■料 金： ¥464 (消費税込)



金柑パウンドと金柑黒酢入りヨーグルトムースのアンサンブル

【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)

中国料理「彩龍」 TEL: 045-411-1144 (10:30～21:00)

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 で確認できます。