



Sheraton

2016年2月15日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
「瀬戸内 春の味めぐり」開催
～恵まれた自然の中育まれた瀬戸内の名産品が、
バリエーション豊かなメニューで登場～

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2016年3月1日（火）から4月30日（土）まで「瀬戸内 春の味めぐり」と題し、ホテル内各レストランで瀬戸内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。

温暖な気候で島が点在する景観から“日本の地中海”とも言われる瀬戸内海は、緩急様々な潮の流れを持つ海で獲れる魚の種類が多く、豊かな太陽の恵みを受ける土地には栄養素が高い果実や野菜が実り、穏やかな土地には良質な家畜も多く、食材の宝庫でもあります。

本フェアは、予てより瀬戸内の豊富な食材の魅力に注目していたグルメジャーナリストの東龍（とうりゅう）氏からの紹介で、当ホテルの洋食総料理長：赤見雅宣が、瀬戸内海沿いの4県を巡り、その土地の優れた食材との出会いからスタートしました。瀬戸内六穀豚（広島県産）や阿波尾鶏（徳島県産）、真鯛（愛媛県産）、明石蛸（兵庫県産）などのメインの食材から、瀬戸田レモン（広島県産）や淡路島の藻塩（兵庫県産）など料理を一層美味しく引き立てる逸品まで、その種類の多さに感動し圧倒されました。本フェアでは、それぞれの食材の魅力を引き出すメニューを、和・洋・中とそれぞれのレストラン毎にアレンジしてご提供いたします。

■実施概要

名称： 瀬戸内 春の味めぐり

開催期間： 2016年3月1日（火）～ 4月30日（土）

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」



写真右：オールデイブッフェ「コンパス」（イメージ）
写真上：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」（イメージ）



<東龍氏からのメッセージ>

瀬戸内は、地中海の2倍以上も魚の種類が豊富で、30種類以上も柑橘類があります。知る人ぞ知る食材の天国。横浜にしながら、瀬戸内の魅力を十分に味わえる渾身のフェアです。

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>

「瀬戸内 春の味めぐり」 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ブッフェレストランです。3月・4月は“瀬戸内”をテーマに、海の幸、山の幸、畑の幸など、バリエーションに富んだ瀬戸内の食材を使用したオードブルからデザートまでご用意いたします。また、シェフが目の前で調理するパフォーマンスメニューとして、3月は「瀬戸内直送地魚の鉄板焼き」、4月は「愛媛県ご当地グルメ焼豚玉子飯」をご用意いたします。

<東龍ポイント！>

瀬戸内の魅力を最大限に楽しむのであれば、大人気ブッフェレストランのコンパスがおすすめ。関東では珍しい広島県の六穀豚、みかんの皮を混ぜ込んだえさを与えた、ネーミングがユニークな愛媛県の「みかん愛ぶり」「みかん愛たい」、裏メニューも用意している讃岐うどんが必食メニューです。

■期 間：2016年3月1日(火)～4月28日(木)

■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》

3月

【パフォーマンスメニュー】

- ・瀬戸内直送地魚の鉄板焼き 瀬戸田レモンのバターソース (①)
- ・愛媛県産「日向夏」使用 クレームブリュレ(ランチ) (②)
- ・瀬戸内から届いた「せとか」使用 クレープシュゼット(ディナー)

その他

- ・“みかん愛ぶり”の中華風サラダ仕立て 彩り豊かな瀬戸内野菜と共に
- ・岡山AGRIブロードカントリーのミニトマト食べ比べ (③)
- ・瀬戸内六穀豚のロースト 愛媛宇和島・清五郎農園の柑橘の香り
- ・愛媛県宇和島 郷土料理 鯛飯
- ・瀬戸内野菜(温野菜)
- ・広島熟成鶏と瀬戸内野菜たっぷりのコンソメスープ
- ・香川県 さぬき麺業 讃岐うどん

4月

【パフォーマンスメニュー】

- ・愛媛県 ご当地グルメ「焼豚玉子飯」
- ・愛媛県産「日向夏」使用 クレームブリュレ(ランチ)

①



②



③



その他

- ・ “みかん愛たい” の冷製プロヴァンス風
- ・ 岡山AGRIブロードカントリーのミニトマト食べ比べ
- ・ 広島熟成鶏のソテー 瀬戸田レモンと梶田商店の醤油ソース
- ・ 瀬戸内直送地魚 シェフスタイル
- ・ 愛媛県郷土料理 炊き込み鯛飯 (④)
- ・ 瀬戸内野菜 (温野菜)
- ・ 瀬戸内六穀豚と宇和島旭醤油の麦みそを使用したクリームスープ
- ・ 香川県 さぬき麺業 讃岐うどん



【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、旨味が凝縮された瀬戸内の真鯛を使用した「瀬戸内の真鯛に分葱と桜海老をのせて 味噌風味のブルブランソース」、や、肉の旨みとコク、あっさりとした後味が魅力の“瀬戸内六穀豚”を使った、「瀬戸内六穀豚ロースの柑橘と生姜のドレッシング フィレ肉にフキノトウのディップを添えて」など、瀬戸内の食材を使用し、味も香りも色合いもさわやかなフランス料理でご提供いたします。

<東龍ポイント！>

瀬戸内の食材を本格フレンチと融合させた贅沢なフルコース。6種の穀物で育った六穀豚のロースとフィレの食べ比べは他ではまずできないメニューです。

■期間：2016年3月1日(火)～4月28日(木)

■時間：ランチ 11:30～14:30
ディナー 平日 17:30～21:00
土日祝 17:30～20:00

※4月より、ディナータイムは全日 17:30～20:00

■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
(4月イメージ)

《主なメニュー》

3月

[エレガンスランチ]

- ・ サーモンマリネの瞬間スモーク 半熟卵と赤ピーマンのクーリと共に
または、
瀬戸内の魚介と野菜を使用したサラダ仕立て
香川県産ユズ風味のアンティボワーズ (+¥990)
- ・ ホワイトアスパラのスープ ベーコンの泡を添えて
- ・ 瀬戸内の真鯛に分葱と桜海老をのせて 味噌風味のブルブランソース (⑤)
- ・ ニューージーランド産牛フィレ肉のグリユ 雅ソースと共に
または、
阿波尾鶏のモモ肉のフリカッセと胸肉の茸とハーブのクルートと共に
- ・ デザート2種/柑橘とメープルシロップのフォンダン (+¥660)
よりお好みの一皿



[ディナー]

～Menu de Port『港』～

- ・アミューズ3種
- ・瀬戸内の魚介と野菜を使用したサラダ仕立て
香川県産ユズ風味のアンティボワーズ (⑥)
- ・ホワイトアスパラガスとヤリイカ 淡路島たまごのカルボナーラ風
- ・オマール海老と春野菜 グリーンピースのソースと共に
- ・黒毛和牛サーロインのグリエ 春の庭園をイメージして
モリーユ茸風味のソースで
- ・いちご・赤ワインのグラニテ・カタラーナのエスプーマ
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー

⑥



4月のメニュー

[エレガンスランチ]

- ・桜風味の鯛マリネ タブレ仕立て
または、
サーモンマリネのフリヴォリテとホワイトアスパラ
瀬戸田レモンのクーリを添えて (+¥990)
- ・マンハッタクラムチャウダー
- ・魚介のブイヤベース 柚子胡椒のルイユを添えて
または、
鱈のグリエ 春キャベツとアンチョビと共に
- ・瀬戸内六穀豚のロースの柑橘と生姜ドレッシング
フィレ肉にフキノトウのディップを添えて (⑦)
- ・デザート2種/桜といちごのアンサンブル (+¥660)
よりお好みの一皿

⑦



[ディナー]

～Menu de Port『港』～

- ・アミューズ3種
- ・サーモンマリネのフリヴォリテとホワイトアスパラ
瀬戸田レモンのクーリを添えて
- ・春野菜とコキヤージュのアンサンブル
サラダ菜のスープと共に
- ・瀬戸内の鱈のポワレとホタルイカのコンフィ
筍と山菜の温かいサラダ (⑧)
- ・黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのルーラード
グリーンアスパラガスのサバイヨンソースと共に
- ・柑橘のパフェ
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー

⑧



◆赤見総料理長ガラディナー「瀬戸内 春の味めぐり」

～フランス料理と日本酒のマリアージュ～

赤見総料理長自らが瀬戸内に赴き、厳選した旬の食材をふんだんに織り込んだフレンチのフルコースと、ソムリエが厳選した瀬戸内の地酒との極上のマリアージュがご堪能いただける一夜限りのディナーをご用意いたします。

ホテル最上階「マンハッタン ルーム」からの煌めく夜景と共にお楽しみいただけます。

<東龍ポイント！>

フランス料理を知り尽くした赤見総料理長と、瀬戸内の食材と日本酒の奇跡の共演。瀬戸内食材をふんだんに使った最高のガラディナーは、たった1日だけの幻のコースです。

- 期 日：2016年4月3日（日）
- 場 所：マンハッタン ルーム（28F）
- 時 間：18:30～（開場/18:00）
- 料 金：お一人様 ￥20,000
（お料理・お飲物・サービス料・消費税込）
- 定 員：30名様



ガラディナー（イメージ）

《メニュー》

- ・瀬戸内シーフード（マダコ、アオリイカ、ミルガイ、赤貝、下津のわかめ）サラダ仕立て
美豊卵フライ、セトカ添え、シーザードレッシングと共に
- ・広島 赤鶏&熟成鶏のブイヨンスープ
- ・瀬戸内 マナガツオのポワレ フェネルのソテーを添えて
川鶴 さぬきよいまい 純米酒風味のクリームソース
- ・旭醤油 ポン酢風味のグラニテ
- ・香川県産 オリーブ牛 サーロイン&フィレ肉のソテー
愛媛 天然醸造丸大豆醤油「巽」と小豆島オリーブオイル、レモンでお召し上がりください。
- ・トマトプティのジャム入りタルト ブラッドオレンジとデコポンを添えて
- ・コーヒー
- ・パンとバター、小豆島のオリーブオイル

[洋食総料理長 赤見雅宣プロフィール]

1957年東京生まれ。1976年、帝国ホテルからキャリアをスタートし、フランス、アメリカなどの一流ホテルにて修行・研究を重ねる。フランス料理「レ・セゾン」、コーヒーハウス「ユリーカ」等で要職を務める。2003年横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社、2011年より現職。

（社）全国司厨士協会神奈川県本部副会長等、各団体役職も務める。



洋食総料理長 赤見雅宣

【鉄板焼「さがみ」（28F）】

鉄板焼「さがみ」では、3月は柔らかい鮮紅色の赤肉にきめ細かな風味ただよサシが入った“武州和牛”と、4月は肉質のきめ細やかさと柔らかさ、豊かな風味が特長の極上霜降り和牛“常陸牛”をメインに、お肉の風味を引き立てる瀬戸内の食材を添えてご提供いたします。

<東龍ポイント！>

ヘルシーで良質な瀬戸内の野菜と魚が、月替りの和牛とコラボレーション。

- 期 間：2016年3月1日（火）～4月30日（土）
- 時 間：ランチ 11:30～14:30
ディナー 17:30～21:00



「さがみ」ディナー
（イメージ）

■料 金：（サービス料込、消費税別）

ランチ ¥9,900

ディナー 3月：¥17,600、4月：¥17,930

《主なメニュー》

3月のメニュー

[ランチ]

- ・先付／本日のスープ／サラダ
- ・鱈のソテー ふき味噌をあおさのりの銀あんソース
- ・焼き野菜
- ・極上“武州和牛”（100g）フィレまたはサーロイン～淡路島の藻塩を添えて～
- ・御飯／味噌椀／いかなごぐぎ煮
- ・デザート／コーヒーまたは紅茶

⑨



[ディナー]:

- ・先付
- ・サヨリと蛸烏賊 春の庭園 菜の花のクーリと百合根の花びら
- ・兵庫県産玉葱のポタージュ
- ・瀬戸内の鯛とスティックオニオンのソテー
鳴門ワカメとマスタードの白ワインソース (⑨)
- ・阿波尾鶏の削り節と蒸し鶏のさがみサラダ
- ・焼き野菜
- ・“武州和牛”（100g）フィレまたはサーロイン 淡路島の藻塩と共に
- ・御飯／味噌汁／いかなごぐぎ煮
- ・愛媛県いよかんと桜のジュレ ココナツにタピオカ
ブラッドオレンジのシャーベット (⑩)
- ・コーヒーまたは紅茶

⑩



4月のメニュー

[ランチ]

- ・先付／本日のスープ／サラダ
- ・真鯛のソテー 桜風味のヴァンブランソース 春野菜を添えて
- ・焼き野菜
- ・極上“常陸牛”（100g）フィレまたはサーロイン ～淡路島の藻塩を添えて～
- ・御飯／味噌椀／いかなごぐぎ煮
- ・デザート／コーヒーまたは紅茶

[ディナー]

- ・先付
- ・太刀魚と蛸烏賊 春の庭園 菜の花のクーリと百合根の花びら (⑪)
- ・兵庫県産玉葱のポタージュ
- ・瀬戸内産マナガツオのソテー 広島レモンのアンティープ風
- ・阿波尾鶏の削り節と蒸し鶏のさがみサラダ
- ・焼き野菜
- ・“常陸牛”（100g）フィレまたはサーロイン 淡路島の藻塩と共に
- ・御飯・味噌汁・いかなごぐぎ煮
- ・愛媛県いよかんと桜のジュレ ココナツにタピオカ
ブラッドオレンジのシャーベット (⑩)
- ・コーヒーまたは紅茶

⑪



【中国料理「彩龍」 (3F)】

食材の宝庫・瀬戸内で獲れたハタやアオリイカ、タコなどの魚介や豚肉を使い、広東料理ならではの滋味深い味わいに仕立てた、料理長おすすめの全7品のコース「瀬戸内 春の味めぐり 料理長おすすめコース」をご用意いたします。

<東龍ポイント！>

瀬戸内の最高の魚介類を使った、海鮮料理。広東スタイルでおいしく仕上げています。

■期 間：2016年3月1日（火）～4月30日（土）

■時 間：ランチ 平日 11:00～14:30

土日祝 11:00～15:30

ディナー 17:30～20:30

■料 金：¥9,900（サービス料込、消費税別）

《主なメニュー》

- ・焼き物入り前菜の盛り合わせ
- ・三種海鮮入りスープ
- ・愛媛県産アオリイカとタコの炒め
- ・広島県産豚ロースの黒胡椒炒め
- ・愛媛県産ハタの蒸し物 金華ハム添え
- ・アサリと叉焼入りチャーハン
- ・季節のフルーツ入り香港式スープ



「彩龍」コース（イメージ）

【バー「ベイ・ウエスト」 (3F)】

バー「ベイ・ウエスト」では、シェフが厳選した瀬戸内尽くしのオードブルと、瀬戸内の果実を使用したカクテルを、期間限定でご用意いたします。

<東龍ポイント！>

バーの料理にまで瀬戸内の食材が使われているのは、とても贅沢です。

■期 間：2016年3月1日（火）～4月30日（土）

■時 間：月～土 17:00～23:30

日祝 17:00～22:30

《オードブル》

●料 金：¥2,310（サービス料込、消費税別）

●メニュー：

岡山 AGRI ブロードカンントリーのミニトマト使用のカプレーゼ
明石蛸の唐揚げ 瀬戸田レモン添え
瀬戸内六穀豚のロースト 愛媛宇和島・清五郎農園の柑橘の香り



「ベイ・ウエスト」オードブル
（イメージ）

《カクテル》（金額は、サービス料込、消費税別）

●Double "B" Martini ¥1,980

プレミアムウォッカ「ベルヴェデーレ」をベースにしたショートカクテル。ピュアウォッカならではの爽やかな芳香と、清見オレンジの甘酸っぱい風味をお楽しみいただけます。

●Grand Citrus ¥2,200

清見オレンジの果肉感と、オレンジリキュール「グランマルニエ」の豊かな香りが楽しめるカクテル。トニックウォーターのほろ苦さ、マンゴーピューレのトロピカルな味わいがアクセント。



左：Double "B" Martini 右：Grand Citrus

【ペストリーショップ「ドーレ」 (B1F)】

瀬戸田レモンの風味豊かな果汁入りのカスタードをたっぷり詰め込んだエクレア。レモンのフォンダンをかけて仕上げました。ふんわり香るレモンの風味をお楽しみいただけます。

<東龍ポイント！>

知名度が高くなってきた瀬戸田レモンをたっぷり包んだエクレアは春先にぴったりです。

- 期 間： 2016年3月1日（火）～4月30日（土）
- 料 金： ￥378（消費税込）
※全長約15cm



エクレア（イメージ）

【グルメジャーナリスト：東龍氏 プロフィール】



1976年生まれ

（略歴）

テレビ東京「TVチャンピオン」で2002年と2007年に優勝。

Yahoo!ニュース 個人 オーサー、All Aboutガイド、全日本司厨士協会「東京CHEFS」連載。テレビや雑誌で活躍し、講演や相談、コラボも多数。

【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、旅は共有することで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。