



Sheraton

2017年11月30日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
 ずわい蟹！ホタテ貝！チーズ！牛乳！ヨーグルト！
 約90種類の“なまら”うまい素材が集結！
「冬の厳選美食“北海道”フェア2018」開催
 2018年1月12日（金）より開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、「冬の厳選美食“北海道”フェア2018」と題し、厳選した海の幸、大地の恵みを受けた乳製品をふんだんに使用したオリジナルメニュー、スイーツ、また北海道の地ビールやワイン、珍味などご用意し、館内7つのレストラン&ショップにおいて、2018年1月12日（金）から開催いたします。

2回目の開催となる本フェアは、昨年以上に北海道の食材にこだわり、約90種類の北海道食材を取り揃えました。食材の選定にあたり、十勝から世界に向けて食の素晴らしさを伝える“北海道食べる通信”の発行元である「株式会社グリーンストーリープラス」のご協力のもと、オールデイブッフェ『コンパス』シェフの南、エグゼクティブペストリーシェフの武藤が、購買担当者やレストラン担当者と共に現地まで足を運び、生産者の皆様のこだわりや情熱を直接感じながら、食材を厳選してまいりました。

特に、本フェアの中心となる『コンパス』では、約40種類の北海道メニューをご提供いたします。ディナーのパフォーマンスメニューには“ずわい蟹”や“殻つき帆立貝”、さらに土日のランチには“ラクレットチーズ”などの北海道食材がずらりと並びます。さらに、看板メニューであるローストビーフも本フェア中のみ特別に“北海道産の黒毛和牛”をご用意し、北海道の山わさびと共にお召し上がりいただけます。

また、その他のレストラン&ショップにおいても、“北海道産和牛のローストと蝦夷鹿の瞬間スモーク”“苺と十勝産大納言の米粉ロールケーキ”“シェフおすすめオードブル盛り合わせ”など、和洋中、スイーツ、さらにはバーでのお酒のお供としてなど、お好みやシーンに合わせて北海道の食材をお楽しみいただけます。

【実施概要】

- 名称 : 冬の厳選美食“北海道”フェア2018
- 開催期間 : 2018年1月12日（金）～ 3月18日（日）
- 実施レストラン : オールデイブッフェ「コンパス」
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」
- 備考 : 鉄板焼「さがみ」
日本料理「木の花」
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「ドーレ」

※店舗によりフェア開催期間が異なります。
 ※仕入れの状況により、一部料理内容の変更や盛り付け等が変わる場合がございます。また、食材のすべてが北海道産ではございません。



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.yokohamabay-sheraton.co.jp

FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW: twitter.com/yokohamsheraton

Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama/

■オールデイブッフェ「コンパス」(2F)

好評のパフォーマンスキッチンでは美味しそうな音と香ばしい匂いを放ちながら焼きあがる“殻つき帆立貝の炉端焼き風”や“北海道産黒毛和牛のローストビーフ”、さらにディナー限定でぎっしり身が詰まった“ずわい蟹”をご用意しました。ホテルブッフェでの提供は珍しいと昨年も好評を博した、“北海道珍味コーナー”に加え、今年は武藤シェフによる乳製品デザートや、プレミアムオプションメニューとして、「ほっけ」「八角」「きんき」「かれい」などの味わい深い干物の数々をご用意しました。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～3月18日(日)
- 時間 : 【ランチ】 11:30～15:30
【ディナー】 平日: 17:30～21:30 土: 17:00～21:30 日祝: 17:00～21:20
- 料金 : 【ランチブッフェ】
平日: 大人 ¥3,900 / シニア ¥3,600 (平日のみ)
小学生 ¥1,950 / 4歳以上の未就学児 ¥950
土日祝日: 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,250 / 4歳以上の未就学児 ¥1,100

【ディナーブッフェ】
平日: 大人 ¥5,900 / シニア ¥5,600 (平日のみ)
小学生 ¥2,850 / 4歳以上の未就学児 ¥1,400
土日祝日: 大人 ¥5,900 / 小学生 ¥2,850 / 4歳以上の未就学児 ¥1,400

【プレミアムオプションメニュー】 各種 ¥600～¥5,600

- 備考 : 記載の表示料金は税金込の料金です。サービス料は加算されません。



《主なメニュー内容》 ※メニューは一例です

パフォーマンスメニュー

- ・北海道産黒毛和牛のローストビーフ カットサービス
- ・北海道 噴火湾産 殻つき帆立貝の炉端焼き風
- ・北海道産小麦 ゆめちから使用 札幌味噌ラーメン
- ・北海道 旭川 上田畜産オリジナル ラム醤油ジンギスカン
- ・北海道食材を使った胡麻油香る揚げたての天ぷら
- ・北海道ソフトクリーム 塩キャラメルソース又はハスカップコンフィチュール
- ・北海道十勝野フロマージュのあつあつラクレットチーズとインカのみめめ ※土日ランチ限定

冷製

- ・北海道産秋鮭とタマネギのマリネサラダ
- ・北海道産たこのやわらか煮
- ・北海道産イカのエスカベッシュ 山わさび風味



- ・北海づくしの海鮮丼
- ・ずわい蟹食べ放題 ※ディナー限定

シェフ厳選 北海道珍味コーナー

- | | | | |
|-------|-------------|-------|---------|
| ・鍛冶商店 | 紅鮭こうじ漬け | ・三豊 | 数の子松前漬け |
| ・鍛冶商店 | 本ずわい蟹 塩辛 | ・三豊 | つぶ貝わさび |
| ・丸心 | 山わさび入りするめいか | ・丸心 | にしん菜の花 |
| ・道南冷蔵 | たこ三升漬け | ・小松食品 | つぶ貝甘露煮 |

温製

- ・北海道産 イカ焼売
- ・北海道江別市 杉本農産から届いたじゃが芋のせいろ蒸し
北海道産バターとイカの塩辛を添えて
- ・北海道名物 鶏のザンギ
- ・北海道産 甘みたっぷりコーンの濃厚ポタージュ
- ・北海道産 花咲蟹の味噌汁
- ・北海道名物 スープカレー 骨付きチキンとローストベジタブル
- ・北海道産のお米 ななつぼし
- ・北海道産トマト オオカミの桃を使った本日のスパゲティ

プレミアムオプションメニュー

- ・きんきの開き ¥5,600
- ・特大真ほっけの開き ¥1,800
- ・本ししゃも (オス、メス) ¥600
- ・八角の軍艦焼き ¥3,800
- ・宗八かれいの一夜干し ¥3,000



デザート

- ・北海道生乳 100%の純生クリームとコンデンスミルクの苺ショートケーキ
- ・十勝野フロマージュのクリームチーズと北海道産高品質バターチャーシュー
牛乳で作る北海道半熟チーズケーキ
- ・十勝鹿追町「カントリーホーム風景」草原のヨーグルト“でーでーぽっぽ”のムース
北海道幻の果実ハスカップのコンフィチュールと共に
- ・十勝鹿追町「カントリーホーム風景」豊かなコクと甘みの牛乳を使用した
濃厚でクリーミーな北海道牧場プリン
- ・北海道産酒粕のクレームブリュレ
- ・北海道 夕張メロンソフトクリーム
- ・北海道産あずき使用のおはぎ
- ・北海道産あずき使用の冷やしぜんざいと白玉団子

※その他のbuffetメニューと合わせて、約 50 種類の和洋中メニューを取り揃えております。

■スカイラウンジ「ベイ・ビュー」 (28F)

【エレガンス ランチ】

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お楽しみいただけるランチです。1 月シェフのおすすめは“北海道産マダラの蒸し焼きと白子のムニエル ヴェルモット風味”、2 月は“北海道産ポークのロースト”をご用意し、北海道のうまみをお届けします。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～2月28日(水)

- 時間 : 11:30~14:30 (CLOSE)
- 料金 : 平日 ¥3,960
土日祝 ¥4,510

【モダンフレンチディナー】

最上階から煌めく夜景と、エンターテイナーの生演奏がお楽しみいただけるディナーです。繊細な盛り付けで見た目もお楽しみいただける「Special Fair Course」は、蝦夷鮑とトリュフを使用した一品など、北海道の食材を堪能いただける珠玉のフレンチコースに仕上げました。

- 期間 : 2017年1月12日(金)~2月28日(水)
 - 時間 : 17:45~20:00 (LO)
 - 料金 : 『海』¥8,800 / 『風』¥12,100 / 『Special Fair Course』¥16,500
- ※ 期間中『港』コースはお休みします。

《『Special Fair Course』メニュー内容》

- ・北海道産 海の幸を使用したオードブル2種
ウニとカリフラワーのフォンダンコンソメジュレと共に / タラバガニのガトー仕立て
- ・北海道産玉葱を使用したオニオングラタンスープ
鴨のコンフィとインカの目覚めのサルラデーズ温かいテリーヌ仕立て
- ・蝦夷鮑・北海道産帆立貝・トリュフ 北海道産米ゆめぴりかのリゾットと肝ソース
- ・グラニテ
- ・北海道産和牛のローストと蝦夷鹿の瞬間スモーク 北海道産ブルーチーズと赤ワインソース
- ・特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー
- ・北海道産発酵バター
- ・パン



■鉄板焼「さがみ」(28F)

【シェフ厳選ディナー】

鉄板焼「さがみ」では、たらば蟹、毛蟹、ずわい蟹を、焼く、蒸す、生の様々な表情でご提供します。また、メインの和牛は北海道の A5 ランクの黒毛和牛をご用意し、宗谷の塩、網走湖産しじ美醤油やポン酢など、北海道産の調味料と共にお召しあがりいただけます。

- 期間 : 2018年1月12日(金)~2月28日(水)
- 時間 : 月~土 17:30~21:00 (LO)
日・祝 17:30~20:00 (LO)
- 料金 : 『蟹づくしコース』¥17,600
『蟹づくし+北海道黒毛和牛コース』¥22,000

《メニュー内容》

- 鉄板で仕上げる、たらば蟹と毛蟹の茶わん蒸し
- ずわい蟹の刺身
- 毛蟹の蒸し焼き 蟹酢添え



- ずわい蟹の鉄板バター焼き
- サラダ
- たらば蟹の石焼き
- 北海道産焼き野菜（インカのみぎめ、富良野の赤玉ねぎ、山芋など）
- 極上“北海道産黒毛和牛”（100g）フィレまたはサーロイン
～宗谷の塩・網走湖産しじ美醤油とポン酢～
- 蟹のあんかけ入り炒飯、蟹味噌汁
- 北海道産クリームチーズケーキとハスカップソース 北海道のアイスクリーム
- コーヒー または 紅茶

■日本料理「木の花」(8F)

【季節の会席「楽」】

おすすめ会席「楽」コースにて、厳選した北海道の食材を織り込んだ、この時季ならではの会席をご用意いたします。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～2月21日(水)
- 時間 : 【ランチ】 月～金: 11:30～14:30 (LO) 土日祝: 11:30～15:00
【ディナー】 月～土: 17:30～21:00 (LO) 日祝: 17:30～20:30 (LO)
- 料金 : 『料理長おすすめ会席「楽」』 ¥13,750

北海道の日本酒とワインもお食事と一緒に楽しみいただけます。

【ワイン】

- ・グランポレール 北海道 ツヴァイゲルトレーベ
- 【赤】上品で優しい飲み口、控えめな渋みで親しみやすい味わいです。北海道産赤ワインの代表品種です。
- ・グランポレール 北海道 ケルナー辛口
- 【白】青りんごを想わせるフルーティーな香りと、爽やかでキレのある、すっきりとした飲み口が特徴の白ワインです。
- 料金 : ボトル ¥11,220
グラス ¥1,870



【日本酒】

- ・高砂酒造 清酒 国士無双 純米吟醸酒
- 料金 : 一合 ¥1,760



■バー「ベイ・ウエスト」(3F)

【シェフおすすめ オードブル盛合せ】

札幌中央卸売市場で評判の北海道産珍味を何十種類もある中から、シェフが全てテイスティングして選び抜いた5種類と北海道のししゃもを期間限定でご用意いたします。お好みのお酒とお楽しみいただけます。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～3月18日(日)

《メニュー内容》

- ・シェフおすすめオードブル盛合せ ¥2,310
 - ・丸心 にしんの菜の花
 - ・丸心 山わさび入りするめいか
 - ・鍛冶商店 本ずわい蟹 塩辛
 - ・三豊 つぶ貝わさび
 - ・鍛冶商店 紅鮭こうじ漬け
- ・北海道 鶴川産干しししゃもの炙り ¥1,210



■ロビーラウンジ「シーウインド」(2F)

【でーでーぽっぽのヨーグルトシェイク】

生乳本来のおいしさを味わっていただくために、その日の朝しぼった牧場の牛乳から手づくりで作っている、十勝鹿追町「カントリーホーム風景」のヨーグルトを使用した濃厚なシェイクです。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～3月18日(日)
- 時間 : 9:00～21:00
- 料金 : ¥1,650



■ペストリーショップ「ドーレ」(B1F)

一番のおすすめである“苺と十勝産大納言の米粉ロールケーキ”は、旭川と札幌の間に位置する新十津川町で生産された米“ゆめぴりか”をこのケーキのためだけに特別に精製した米粉を使ったスペシャルな一品です。その他、十勝鹿追町の牧場「カントリーホーム風景」の豊かなコクと甘みのある牛乳を使用したプリンや、北海道のソーセージを使ったパンなどをご用意しました。

- 備考 : 記載の表示料金は税金込の料金です。

【苺と十勝産大納言の米粉ロールケーキ】

生産者が武藤シェフの情熱に応え、特別に精製した北海道米の最高峰“ゆめぴりか”の米粉を使用した一品です。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～2月28日(水)
- 料金 : ¥2,800 (1ピース¥450)



【北海道牧場プリン】

土づくりから愛情こめて生産する牧場「カントリーホーム風景」にて、放牧でのびのびと育てられた牛から、ストレスを与えず搾乳した牛乳を使用したプリンです。口に入れた瞬間にほどけるやわらかな食感と牛乳本来のミルクィな味わいをお楽しみいただけます。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～2月28日(水)
- 料金 : ¥400

【北海道パン ソシス】

ソシスとはフランス語でソーセージを意味します。北海道でつくられたロングソーセージをふわふわのブリオッシュ生地で包み焼き上げました。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～2月28日(水)
- 料金 : ¥389



【北海道のビバレージ】

期間中は北海道のクラフトビールや焼酎を提供いたします。北海道の食材を使った美味しいお料理に合わせて、お楽しみいただけます。

- 期間 : 2018年1月12日(金)～3月18日(日)
- 取扱い店舗 : スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、鉄板焼「さがみ」、日本料理「木の花」、バー「ベイ・ウエスト」、ロビーラウンジ「シーウインド」
- 備考 : 店舗によって取扱い内容と期間が異なります。

クラフトビール5種 各¥1,540

- ・ノースアイランドビール スタウト
- ・小樽ビール ドンケル
- ・小樽麦酒 ラガー
- ・薄野地ビール ピルスナー
- ・網走ビール 流水ドラフト



焼酎3種 各¥990

- ・鍛高譚(しそ)
- ・黄金譚(昆布)
- ・伍升譚(じゃがいも)



【グルメパスポートアプリ限定スタンプラリー】

期間中、北海道からの産地直送グルメがあたる豪華プレゼントキャンペーンを開催します。専用アプリをダウンロードいただき、当ホテルレストランの会員組織、グルメパスポートの会員（無料）にご登録いただければ、スタンプラリーに参加ができ、期間中 2 回のご利用で応募が可能です。

【賞品】

- A 賞: 北海海鮮福箱 1 名様
- B 賞: 海鮮福箱 2 名様
- C 賞: ボイル毛蟹（特大） . . . 2 名様
- D 賞: ボイルたらば蟹 5 名様
- E 賞: 帆立バター焼セット . . . 5 名様



「北海海鮮福箱」イメージ



「海鮮福箱」イメージ

協賛：丸水札幌中央水産株式会社

※対象店舗：スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、鉄板焼「さがみ」、日本料理「木の花」、
オールデイブッフェ「コンパス」、バー「ベイ・ウエスト」、
ペストリーショップ「ドーレ」、ロビーラウンジ「シーウインド」

※1 店舗 ¥2,000（税抜）以上のご利用となります。

■備考（すべて共通）

※最新の情報はホテル公式ホームページにてご案内しております。

※特別な記載がない限り、表示価格はサービス料10%込・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あります。

また、食材のすべてが北海道産ではございません。

※写真はすべてイメージです。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~19:00)

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

シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・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は、世界 70 の国と地域に 450 軒以上のホテルでお客様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、多角的なマーケティング、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。また、業界での受賞歴もあるロイヤリティ・プログラム、スターウッドプリファードゲスト®プログラムに参加しております。会員の皆様は、ご自身のアカウントをマリオット リワード®(ザ・リッツ・カールトン・リワード®を含む)と members.marriott.com よりリンクでき、エリートステータスのマッチングやポイント移行を無制限に行えます。詳しい情報は、www.sheraton.com、Facebook、または Twitter、Instagram にてご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、現在 124 の国と地域に、30 のブランド、6,100 軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード® (ザ・リッツ・カールトン リワード®を含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl) でも情報発信しております。