



Sheraton®

その先へ…

20 YEARS 周年

BEYOND

2018年3月1日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
 開業 20 周年を記念して、オールデイブッフェ「コンパス」を改装  
 3月19日（月）リニューアルオープン！

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、オープン以来 120 万人※1 のお客様にご来店いただいたブッフェレストラン「オールデイブッフェ コンパス」の一部を改装し、3月19日（月）ランチタイムよりリニューアルオープンいたします。

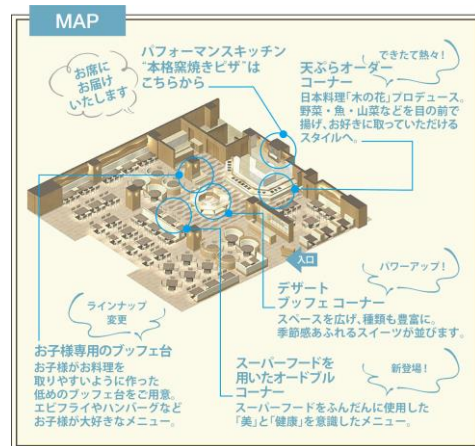
これは、今年9月に迎える開業20周年に向けたプロジェクトの一環で、「コンパス」の魅力であるパフォーマンスキッチンのライブ感はそのままに、メニューラインナップの充実や設備の増強などお客様のニーズに合わせた改装をおこない、さらなる魅力アップを目指します。

今回のリニューアルでは、“美と健康”をテーマにスーパーフードを取り入れたオードブルコーナーの新設やデザートコーナーを倍以上に拡大するほか、出来立ての窯焼きピザをスタッフがお客様のテーブルにお届けする「パスアラウンド方式サービス」の導入や旬の食材をお客様の目の前で調理してご提供する「プレミアムパフォーマンスディッシュ」など、メニューラインナップの充実も図ります。

※1 2010年7月の開店から現在までのランチ・ディナーの累計客数



スーパーフードを使ったオードブル(イメージ)



改装後の店内イメージ

【リニューアルポイント】

- 1、「オードブルコーナー」を増設
- 2、「デザートコーナー」を増設
- 3、「本格窯焼きピザ」をパスアラウンド方式でご提供
- 4、旬の食材を使用した「プレミアムパフォーマンスディッシュ」が新登場（※ディナー限定）
- 5、「天ぶらコーナー」にオーダー制を導入
- 6、お子様向けにbuffet台とメニューをリニューアル

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/

## 【リニューアルポイント】



### 1. 「オードブルコーナー」を増設

サラダバーとオードブルコーナーを増設します。最大16種類のスーパーフードを使用したサラダやオードブルなど、コンパス料理長 南 環次が“美と健康”を意識したメニューを提供します。



### 2. 「デザートコーナー」を増設

現行の倍以上にスペースを拡大して種類も豊富になる「デザートコーナー」では、当ホテルのエグゼクティブペストリーシェフ武藤 修司がプロデュースする季節感あふれるデザートをご用意。ケーキやグラスデザートのほか、シェフが目の前で焼き上げるクレープにお客様がお好みでフルーツやソースをトッピングしてアレンジできる「焼きたてクレープ」も目玉のひとつです。



### 3. 「本格窯焼きピザ」をパスアラウンド方式でご提供

パフォーマンスキッチンの中央に備えられた専用の窯で焼いたピザを、出来立て熱々の状態でスタッフがお客様のテーブルまでお届けします。



### 4. 旬の食材を使用した「プレミアムパフォーマンスディッシュ」が新登場（※ディナー限定）

フレンチ出身のコンパス料理長 南 環次が考案したレシピを一人一人のお客様にむけてシェフが目の前で調理し、まるでフレンチの一皿のような盛りつけでご提供する「プレミアムパフォーマンスディッシュ」が新登場。第一弾は、三崎港「大畑鮮魚」から届いた真鯛を使用したお料理を提供します。



### 5. 「天ぷらコーナー」にオーダー制を導入

当ホテルの日本料理「木の花」プロデュースで、野菜・魚・山菜など旬の素材をお客様の目の前で揚げてご提供する「天ぷらコーナー」は、お客様のお好み素材をオーダーしていただけるスタイルにリニューアルします。



### 6. お子様向けにbuffet台とメニューをリニューアル

お子様がお料理を取りやすいようにbuffet台を現行より低く作り替え、メニューも新たにエビフライやハンバーグなどお子様が大好きなラインナップをご用意いたします。

## リニューアル第1弾「開業20周年記念buffet」開催

開催期間：2018年3月19日（月）～5月10日（木）

リニューアル後の第1弾企画として、「開業20周年記念buffet」を開催いたします。黒毛和牛のローストビーフや揚げたて天ぷらなどの当店人気の定番メニューのほか、モッツアレラチーズたっぷりの本格窯焼きマルゲリータピザや神奈川県三浦市の三崎港の新鮮な魚を使用した数々のメニューなど、開業20周年記念にふさわしい豪華なラインナップでご提供いたします。

### 【開業20周年記念 ランチ&ディナーbuffetの概要】

■期間：2018年3月19日（月）～5月10日（木）

■時間：ランチ 11:30～15:30（110分制）※ご予約時間：1部 11:30～13:20／2部 13:40～15:30  
ディナー 平日 17:30～21:30 土日祝 17:00～21:30（110分制）

■場所：オールデイbuffet「コンパス」2F

■料金：

<ランチ>

平日：大人¥3,520／シニア（65歳以上）¥3,190／小学生¥1,760／4歳以上の未就学児¥880  
土日祝：大人¥4,070／小学生¥2,035／4歳以上の未就学児¥1,045

<ディナー>

平日：大人¥4,950／シニア（65歳以上）¥4,620／小学生¥2,475／4歳以上の未就学児¥1,265  
土日祝：大人¥5,610／小学生¥2,805／4歳以上の未就学児¥1,430

和洋中約50種類のbuffetメニューの中から主なメニュー

#### 【パフォーマンスメニュー】

- ・プレミアムパフォーマンスディッシュ  
三崎港から届いた真鯛と海老のポワレ アメリカソース 空豆のリゾット添え
- ・黒毛和牛のカッティングサービス お好みのコンディメントで
- ・モッツアレラチーズをたっぷり使った本格窯焼きマルゲリータピザ
- ・胡麻油香る揚げたての天ぷら（ランチ：魚、野菜2種、ディナー：海老、魚、野菜2種）
- ・焼きたてクレープをお好みのスタイルで

#### 【buffetメニュー】

- ・スーパーフードをふんだんに使ったオードブルコーナー  
小海老とゴボウのマリネ 白ゴマとココナッツ風味 ゴジベリー ブロッコリースーパースプラウトと共に  
ミックスビーンズとアマランサス ターキーパストラミのイタリア風マリネ  
かぼちゃとパプリカのサラダ クルミとチアシードを添えて  
木綿豆腐とサラダホウレン草 スピルリナとコリアンドレッシング  
ミディトマトとチェリーモッツアレラチーズのカプレーゼ ビーポーレンを添えて イタリア産生ハム ハモンセラノー  
と共に（土日祝限定）  
三崎大畑鮮魚から届いたお魚のカルパッチョ カムカムジュレとフラックスシードオイル（ディナー限定）

- ・タイ風スパイシーチキンカレー
- ・三崎マグロを使った握り寿司
- ・横浜ポーク焼売 など

#### 【デザート】

- ・フレッシュチーズクリーム 桜ゼリー
- ・ストロベリーパンナコッタ 赤い果実
- ・チョコレートシャンティ チョコレート飾り など

#### 【備考】

※記載のサービス料10%込表示料金に、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ございます。

※写真はイメージです。

## 【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

オンライン予約 [www.yokohamabay-sheraton.co.jp/compass/reneweal.php](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/compass/reneweal.php)

### ～開業 20 周年特設サイト オープン情報～

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、今年 9 月に迎える開業 20 周年を記念して、本日より当ホテル公式ホームページ上に「20 周年記念特設サイト」をオープンします。館内レストランのメニューや各種キャンペーンなど、さまざまな 20 周年記念企画の情報を提供してまいります。



<https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/event/20th/>

#### おかげさまで開業 20 周年

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2018 年 9 月 24 日(月・祝)に開業 20 周年を迎えるにあたり、2018 年 4 月 1 日(日)～2019 年 3 月 31 日(日)までを開業 20 周年記念期間とし、感謝の気持ちを込めた様々な催事企画や宿泊プラン、レストランプラン、ウエディングプランなどをご用意いたします。

#### シェラトンホテル&リゾートについて

マリOTT・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OTT 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OTT・インターナショナルについて

マリOTT・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OTT 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。