



Sheraton®

その先へ…

20 YEARS 周年

BEYOND

2018年5月9日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
 ～700年以上の歴史をもつ大本山總持寺との初の試み～  
 人気の朝食ブッフェに、總持寺直伝の精進料理が登場

提供期間：2018年5月10日(木)～5月25日(金)

相鉄ホテル株式会社（本社：横浜市西区北幸 1-3-23）が運営する横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、曹洞宗大本山總持寺(鶴見区)との初の試みとして、5月10日（木）～5月25日（金）の期間限定で、總持寺の宿泊施設で提供される精進料理を、オールデイブッフェ「コンパス」の朝食ブッフェでご提供いたします。

本企画は、總持寺の宿泊施設である三松閣(研修道場)の改装工事の期間中（2018年4月～9月）、總持寺に宿泊できない全国から上山される檀信徒の皆様に、少しでも總持寺の朝食をお召し上がりいただけないか、という思いから実現いたしました。總持寺の精進料理をホテルで提供することは前例がなく、今回が初めての試みとなります。

提供するメニューは、「小松菜と舞茸のおひたし」「筍と高野豆腐の煮つけ」「ごま豆腐」の3品です。總持寺では、坐禅や作務（掃除）と同様に、料理を作ること、食べることも仏道修行のひとつとされ、修行僧が料理を作っています。丁寧な仕事で昆布出汁をとり、それぞれの素材の持ち味を十二分に生かしたお料理は、もちろん全て手作りで、くず粉と白ごまを合わせ30分以上火にかけて完成させる「ごま豆腐」など、手間暇をじっくりかけています。

期間中はオールデイブッフェ「コンパス」の南料理長が、典座(総料理長相当職) 五十嵐徹通老師より習得した3品をご提供いたします。朝食ブッフェは、ホテルにご宿泊のお客様はもちろん、ご朝食だけでもご利用いただくことができます。

【概要】

- 期間：2018年5月10日(木)～5月25日(金)
- 時間：6：00～10：00
- 場所：オールデイブッフェ「コンパス」
- 料金：大人¥3,410  
お子様（4歳～12歳）¥1,705

■提供メニュー：

- ・小松菜と舞茸のおひたし
- ・筍と高野豆腐の煮つけ
- ・ごま豆腐



五十嵐徹通老師と南料理長  
總持寺にて試作の様子

※和洋中約50種類以上の朝食ブッフェメニューの一部としてご提供します。

※記載のサービス料10%込表示価格に別途税金を加算いたします。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

[https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant\\_bar/compass/1805shojin.php](https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/compass/1805shojin.php)

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](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp) FB: [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW: [twitter.com/yokohamsheraton](https://twitter.com/yokohamsheraton) Instagram: [www.instagram.com/sheratonyokohama/](https://www.instagram.com/sheratonyokohama/)