



Sheraton®

その先へ…

20 YEARS  
1998

BEYOND

2018年9月5日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
～旅するホテルブッフェ！隠れた美食の県・愛媛県の絶品食材が勢揃い！～

## 「四国・愛媛フェア」

開催期間：10月1日（月）～11月30日（金）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは 2F オールデイブッフェ「コンパス」にて、愛媛県の食材を中心に使ったオリジナルメニューや、四国のバリエーション豊かな郷土料理を提供するグルメフェア「四国・愛媛フェア」を2018年10月1日（月）より開催いたします。

愛媛の県魚である鯛の中でも、抗菌化作用のあるみかん果皮を餌に配合し、身からほんのりとさわやかな柑橘の香りのする“みかん愛たい”を使用した“宇和島鯛めし”と“松山鯛めし”の2種の鯛めしや、希少品種をかけ合わせ、愛媛県産裸麦を加えた餌で育てた脂の甘みととろける食感が味わえるブランド豚“愛媛甘とろ豚”を使ったせいろ蒸しや特製のカレーなど、愛媛の食材を活かした料理をご用意しました。

また、熱々のご飯に焼き豚と半熟玉子をのせ甘辛タレを絡めた愛媛のB級グルメ“今治焼豚玉子飯”を再現したピザなど、愛媛の郷土の味をオリジナルメニューで提供するほか、香川の讃岐うどん、高知のかつおのたたきなど四国の定番メニューや、愛媛県のイメージアップキャラクター“みきゃん”が来館するイベント、さらに、愛媛の都市伝説とも言われている“蛇口からみかんジュース”をイメージし、ポンジュースとオレンジジュースをミックスしたホテルオリジナルジュースを蛇口から提供するなど、まるでホテルにいながら四国を旅しているかのようにお楽しみいただけます。

さらに、最上階のフレンチ「ベイ・ビュー」や鉄板焼「さがみ」でも、愛媛県産の食材を使用したメニューをご用意します。瀬戸内海や宇和海、西日本最高峰・石鎚山が連なる四国山脈の豊かな自然と伝統が育んだ食材と味わいを存分にご堪能いただけます。



本フェアの期間中、“平成30年7月豪雨災害”の義援金を愛媛県と協力して募っております。集まった義援金は日本赤十字社より各被災地の市町村を通じて被災者の皆さまへお届けいたします。

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: [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/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

## 【オールデイブッフェ「コンパス」四国・愛媛フェア】

■期間：2018年10月1日（月）～11月30日（金）

■時間：【ランチブッフェ】 11:30～15:30

■ 【ディナーブッフェ】 平日：17:30～21:30 / 土日祝：17:00～21:30

■料金：【ランチブッフェ】

平日：大人¥3,520、シニア¥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

【ディナーブッフェ】

平日：大人¥4,950、シニア¥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

■内容：（記載のないものはランチ&ディナー共通）

＜パフォーマンスメニュー＞

- ・愛媛今治名物鉄板焼きとり
- ・愛媛県 安岡蒲鉾 宇和島じゃこ天
- ・香川県 讃岐うどん お好みのトッピングで
- ・四国産食材を使用した天ぷらコーナー
- ・黒毛和牛ローストビーフ カuttingサービス
- ・焼豚玉子ピザ テーブルサービス



宇和島鯛めし（上）と松山鯛めし（下）

＜プレミアムパフォーマンスディッシュ＞（ディナー限定）

- ・愛媛県産 みかん愛たいのパイ包み焼き（ディナープレミアムディッシュ）

＜愛媛の食材+スーパーフードのオードブル＞

- ・愛媛県産 甘夏とコールスローのサラダデトックスの王様ブロッコリースーパースプラウト
- ・愛媛県 石丸弥蔵商店の「いりこ」のエスカベッシュ ミツバチの命の源 ビーポーレン
- ・愛媛県産スーパーフード「あかもく」を使ったアミューズ  
内子町 森文醸造の果汁たっぷりポン酢（ディナー限定）
- ・愛媛県 四国乳業 エヌプラスドリンクヨーグルト チアシード アセロラ果汁と共に
- ・愛媛県産スーパーフード「もち麦」を使ったグレイNZサラダ

＜ホットメニュー＞

- ・愛媛県産食材を使ったスパゲティ
- ・愛媛県 地蔵味噌の麦みそとばらのりの味噌汁
- ・愛媛県 郷土料理 宇和島鯛めし
- ・愛媛県 郷土料理 松山鯛めし
- ・愛媛県産 愛媛甘とろ豚のホテルカレー
- ・徳島県産 地養鶏のバターチキンカレー



愛媛甘とろ豚のせいろ蒸し 白胡麻ソース

＜中華メニュー＞

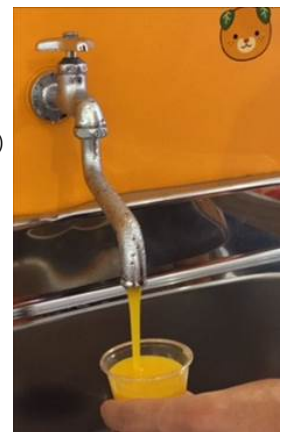
- ・愛媛県産 愛媛甘とろ豚のせいろ蒸し 白胡麻ソース  
まる
- ・愛媛県 浅野食品 もち〇ぎょうざ

＜和食メニュー＞

- ・愛媛県産 生しらすの小井ぶり
- ・愛媛県産のみかん愛たい、みかん愛ぶりをを使った握り寿司（ディナー限定）
- ・高知県産カツオのたたき（土日祝限定）

＜デザート＞

- ・愛媛産和栗のモンブラン
- ・讃岐和三盆プリン
- ・愛媛ポンジュースゼリー



ホテルオリジナルジュース

## 【フレンチ「ベイ・ビュー」】28F

■期間：2018年10月1日（月）～11月30日（金）

■時間：【エレガンスランチ】11:30～14:30（L.O.）

【フレンチディナー】17:30～20:00（L.O.）

■料金：【エレガンスランチ】平日：¥4,400、土日祝：¥4,900

【フレンチディナー】「海」コース：¥8,800、「港」コース：¥13,200

### ■内容：

#### <エレガンスランチ>

- ・高知県の鰹たたき
- ・松山どりのロワイヤルとヴルーテ
- ・愛媛県産真鯛の蒸し焼き トリュフ風味のカブと根セロリのピューレ  
または  
愛媛県産シマアジのバジル風味パン粉焼き ジュドコキヤージュ
- ・阿波尾鶏胸肉の茸とハーブのクルートと愛媛県産甘トロ豚肩ロースのグリエ 食べ比べ

#### ▼下記のデザートより1品お選びください。

- ・クレームブリュレ ラズベリーとマスカルポーネのジェラート
- ・バニラのパルフェ マスカットとラズベリーシャーベット（10/1-10/31）
- ・洋梨のロティとパンデピス マスカルポーネとラズベリーの  
マーブルアイス カシスソースと共に（11/1-12/21）
- ・季節のフルーツの盛り合わせ【土日祝限定】
- ・愛媛の和栗を使用したカシスのモンブラン仕立て 柚子風味（+660円）

- ・パンとバター
- ・コーヒー

#### <ディナー「港」コース>

- ・アミューズ
- ・愛媛県産真鯛のマリネ 柚子風味エスカベージュ仕立て
- ・フォアグラの愛媛県産麦味噌焼き 米茄子と分葱を添えて
- ・愛媛県産甘鯛の松笠焼き ハーブのピューレとサバイヨンソース
- ・お口直しのグラニテ
- ・伊予牛絹の味 和牛サーロインのポワレ ジロール茸のクリームソース マデラ風味
- ・カシスモンブラン 柚子風味 四国の柚子を使って  
または  
特製デザート プラッターサービス
- ・小菓子とコーヒー
- ・パンとバター



愛媛県産シマアジのバジル風味パン粉焼き  
ジュドコキヤージュ



愛媛県産真鯛のマリネ  
柚子風味エスカベージュ仕立て



愛媛県産甘鯛の松笠焼き  
ハーブのピューレとサバイヨンソース

## 【愛媛県イメージアップキャラクター“みきゃん”が来館】の概要

ゆるきゃらグランプリ 2015 で準グランプリを受賞した愛媛県イメージアップキャラクター“みきゃん”が横浜ベイシェラトンにやってきます。

- 日時：2018年10月14日（日）、11月3日（土・祝）  
13:30～/17:00～
- 場所：2F オールデイブッフェ「コンパス」店頭
- 内容：みきゃんとの写真撮影、オリジナルグッズのプレゼント（先着）
- 後援：愛媛県



### ■備考（すべて共通）

- ※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。
- ※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あります。
- ※写真はすべてイメージです。

### 【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188（10：00～19：00）

詳細はこちら [https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant\\_bar/compass/](https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/compass/)

### 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。