

2019 年 8 月 2 日

オールデイブッフェ「コンパス」

Meat × Vegetable Party

お肉も野菜も思う存分！女性にぴったりの肉会ブッフェ

2019 年 9 月 20 日（金）～11 月 30 日（土）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、約 50 種類の和洋中のブッフェ料理をご提供するオールデイブッフェ「コンパス」にて、2019 年 9 月 20 日（金）～11 月 30 日（土）の期間、肉料理フェアの第 3 弾「Meat × Vegetable Party」を開催いたします。

今回は肉料理と野菜をどちらもたっぷりと摂ることのできる、女性におすすめのラインナップをご用意いたしました。パフォーマンスキッチンでは約 1 キロを超える骨付きリブローズ“トマホーク”を豪快にステーキでご提供します。またアメリカ産のジューシーなローストポークと、肉の旨味たっぷり吸わせたポテトと一緒に味わうフランスの家庭料理“ポークのロースト ブーランジェール風”や、コクのある旨味がくせになるジューシーな豚肉を使った韓国料理の焼肉“サムギョプサル”、アイルランド発祥のギネスビールで柔らかく煮込んだ“牛肉のギネスビール煮込み”など、世界各国の肉料理をご堪能いただけます。野菜は 6 種類のフレッシュサラダバー、スーパーフードのオードブルの他、肉料理を包んで召し上がれるように葉野菜などをたっぷりとご用意いたしました。シェフ特製のソースやトッピングもバラエティ豊かに取り揃え、趣向を変えて楽しみながら野菜をたっぷり摂ることでき、お肉と野菜をバランス良くお召し上がりいただけます。

臨場感たっぷりの鉄板焼きや、肉汁あふれるジューシーなステーキ、ダイナミックな塊肉を楽しむ煮込み、写真映え間違いなしのスペイン産の生ハム ハモンセラノの“生ハムタワー”など、味はもちろん目でも楽しめる肉料理が勢揃いのブッフェで、友達同士やご家族と至福の“肉会”をお楽しみいただけます。



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 FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton
TW: twitter.com/yokohamsheraton Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama/
Wedding Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama weddings LINE ID: [sheraton yokohama](https://line.me/tv/sheraton yokohama)

【Meat × Vegetable Party の概要】

■期 間：2019年9月20日（金）～11月30日（土）

■場 所：オールデイブッフェ「コンパス」2F

■時間：【ランチ】 11:30～15:30 【ディナー】 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

土日祝日：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 ¥1,265

土日祝日：大人 ¥5,610／小学生 ¥2,805／4歳以上の未就学児 ¥1,430

■メニュー：

＜パフォーマンスメニュー＞

- ・骨付き“トマホーク”ビーフの鉄板焼ステーキ
お好みのソースとトッピングで（ランチ限定）
- ・アメリカ産ポークのロースト ブーランジェール風
カッティングサービス
- ・胡麻油香る揚げたての天ぷら
- ・自家製焼豚のカッティングサービス
- ・こだわり黒酢の酸辣湯麺
- ・スペイン産の生ハム ハモンセラーノのスライス
テーブルサービス

＜ディナー限定プレミアムディッシュ＞

- ・骨付き“トマホーク”ビーフの鉄板焼き
ポルト酒とトリュフ入りソース

●冷製料理

- ・パストラミビーフとイタリア野菜のマリネ マキベリーの
エッセンスとヘンプナッツ
- ・グリーンスムージーとチアシード スーパーフードの王様
スピルリナと共に
- ・シーフードのレモンマリネ ブロッコリースーパースプラウト
- ・大畑鮮魚から届いたお魚のカルパッチョ モリンガとアマニ
オイルのドレッシング
- ・本日のオードブル

●温製料理

- ・アメリカンポークのサムギョブサル風 彩り野菜と共に
- ・ハニーマスタードチキン ガーリックと香草風味の秋野菜
- ・牛肉のギネスビール煮込み
- ・ホテル特製キーマカレー
- ・バリエーション豊富な本日のスパゲッティ
- ・パンプキンポタージュ



●中華

- ・肉団子のもち米蒸し 黒酢だれ
- ・黒豚春巻き
- ・蒸し鶏の冷製 黒胡椒とネギ塩ソース

●和食

- ・松茸入り 錦秋の茶碗蒸し（土日限定）
- ・三崎まぐろとネギトロ丼（ランチ限定）
- ・肉寿司（ディナー限定）
- ・鶏と薩摩芋の煮物
- ・胡麻豆腐
- ・季節の漬物



●デザート

- ・ホールケーキ
- ・グラスデザート
- ・ソフトクリーム（2種類、ランチ限定）
- ・アイスクリーム&シャーベット（ディナー限定）
- ・フルーツ各種

<パフォーマンスデザート>

- ・焼きたてクレープをお好みのトッピングで



●ドリンク

- ・コーヒー（ブレンド、アメリカン、エスプレッソ、ダブルエスプレッソ、カプチーノ、カフェラテ、カフェオレ、アイスコーヒー）
- ・紅茶（アールグレイ、セイロン、アッサム、アップルティー、ピーチティー、ブルーベリーティー、アイスティー）
- ・ハーブティー（カモミール、ペパーミント、ローズヒップ&ハイビスカス）
- ・日本茶
- ・フルーツジュース 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 TEL：045-411-1188 （10:00～19:00）

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