



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

2019年12月19日

かに！帆立貝！チーズ！ジンギスカン！
食の大地「北海道」の美食をまるごと堪能！

冬の北海道フェア 2020

2020年1月10日（金）よりホテル内レストランで開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、毎回ご好評をいただいている「北海道フェア」を1月10日（金）より開催いたします。今回はフェアの中心となるオールデイブッフェ「コンパス」よりシェフ高木が十勝に赴き、生産者のみなさまのこだわりや情熱を直に感じながら食材を厳選してまいりました。

「コンパス」では、豪快に盛られたズワイ蟹の食べ放題や、香ばしい殻付きホタテ貝の炉端焼など、魅力あふれる海の幸はもちろん、大地の恵みを受けた十勝の名産とろけるラクレットチーズをはじめ、新鮮な乳製品を贅沢に使用した、エグゼクティブペストリーシェフ武藤が手掛ける濃厚なチーズケーキやプリンなどのデザートもふんだんにご用意いたします。また、雪の中でぎゅっと甘みを蓄えた「雪下キャベツ」を十勝産牛乳でコクとうま味を引き立てた、心も体も温まるスープはシェフ自慢の一品です。

北海道の食材が持つ魅力を最大限に引き出したメニューの数々を、心ゆくまでお楽しみください。



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

【2020年冬の北海道フェア 実施概要】

■実施レストラン&開催期間

オールデイブッフェ「コンパス」2F 2020年1月10日（金）～4月5日（日）

フレンチ「ベイ・ビュー」28F 2020年1月10日（金）～2月29日（土）

鉄板焼「さがみ」28F 2020年1月10日（金）～2月29日（土）

オールデイブッフェ「コンパス」/2F

約50種類、和洋中のブッフェ料理をご提供いたします。

テーブルサービスには、北海道バターでいただく“北海道産玉ねぎの熱々ホイル焼き”をご用意します。その他、北海道産のクリ蟹、ホッケ、タラ、鮭、ムール貝など魚介のうま味たっぷりのブイヤベースもシェフの一押しメニューです。毎年大人気の“北海道珍味コーナー”に加え、北海道産食材を使った天ぷら、須藤製麺の札幌味噌ラーメン、さらに土日祝のランチとディナーには、いくら丼をお1人様に一つご用意します。北海道産乳製品を使用した濃厚なデザートもお楽しみください。

■期間：2020年1月10日（金）～4月5日（日）

■時間：【ランチ】11:30～15:30

【ディナー】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¥3,700 シニア ¥3,425 小学生 ¥1,850 4歳以上の未就学児 ¥1,025

土日祝日：大人 ¥6,180 小学生 ¥3,090 4歳以上の未就学児 ¥1,544

【ディナーブッフェ】

平日：大人 ¥5,750 シニア ¥5,420 小学生 ¥2,875 4歳以上の未就学児 ¥1,437

土日祝日：大人 ¥6,180 小学生 ¥3,090 4歳以上の未就学児 ¥1,544

※シニア料金は平日のみとなります。

《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>

- ・旭川須藤製麺 札幌味噌ラーメン
- ・ローストビーフ 北海道山わさび添え
- ・旭川 上田畜産特製ジンギスカンの鉄板焼き
- ・十勝から届いたラクレットチーズ（平日ディナー限定）
- ・北海道食材を使用した揚げたての天ぷら
- ・ホタテ貝炉端焼（※土日祝ランチ、全日ディナー限定）

<スペシャルメニュー>

- ・イクラ丼
- （※土日祝ランチ、全日ディナー お一人様一皿限定）



<ブッフェメニュー>

【洋食】

- ・十勝清水コスモファームの牛バラ肉を使った特製スープカレー
- ・北海道ブイヤベース
- ・十勝カントリーホーム風景の牛乳で作る雪下キャベツとオニオンのスープ
- ・ポテト3種の食べ比べ“北海道スタイル”（バター、塩辛添え）
- ・ずわいガニ大漁盛り（※土日祝ランチ、全日ディナー限定）

【日本料理】

- ・北海道珍味5種
- ・サーモンとイクラの親子丼（※平日ランチ限定）
- ・握り寿司（※土日祝ランチ、全日ディナー限定）



【デザート】

- ・十勝鹿追町カントリーホーム風景の牛乳使用 北海道牧場プリン
- ・十勝野フロマージュで作る北海道半熟チーズケーキ
- ・草原のヨーグルト デーデーぼっぼのムース ハスカップコンフィチュール
- ・十勝カントリーホーム風景のフローズンヨーグルト（※土日祝ランチ、全日ディナー限定）

【ドリンク】

- ・コーヒー各種 ・紅茶、ハーブティー各種・日本茶・フルーツジュースなど

鉄板焼「さがみ」/28F

【蟹づくしコース】

前菜からメインディッシュまで全て蟹尽くしの贅沢なコースです。
たらば蟹、毛蟹、ずわい蟹を、焼く、蒸す、生の様々なスタイルでシェフ平塚が調理いたします。
また、北海道のA5ランクの和牛をお楽しみいただけるコースもご用意いたします。

- 期間：2020年1月10日（金）～2月29日（土）
- 時間：月～土 17:30～21:00（LO）
日・祝 17:30～20:00（LO）
- 料金：『メインが選べる“蟹づくし”コース』 ¥19,800
『“蟹づくし”+北海道産黒毛和牛コース』 ¥29,700



フレンチ「ベイ・ビュー」/28F

最上階からの眺望とともに、繊細な盛り付けで見栄えもお楽しみいただけるフレンチコースをランチ、ディナーでご用意いたしました。シェフ西村が北海道産食材の素材を活かして作るお料理の数々を是非ご堪能ください。

- 期間：2019年1月10日（金）～2月29日（土）
- 時間：ランチ：11:30～14:30（CLOSE） ディナー：17:30～20:00（LO）
- 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』 ¥8,800 / 『港』 ¥13,200
『スペシャルティ』 ¥19,800



■備考

- ※最新の情報はホテル公式ホームページにて案内しております。
- ※表示料金はサービス料10%込み、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。

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ホテル&リゾートは、世界の70に及ぶ国と地域に展開する450軒以上のホテルで、ゲスト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、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、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。詳細は www.sheraton.com をご覧ください。また、FacebookやTwitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト（SPG）に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。