



Sheraton®

その先へ…
20 YEARS
BEYOND

2018年11月28日

かに！帆立貝！北海道産黒毛和牛！
期間中のご利用で豪華な「北海道海鮮福箱」が当たるチャンスも！
冬の厳選美食 “北海道フェア” 2019
2019年1月11日（金）よりホテル内5店舗で開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、「冬の厳選美食“北海道フェア”2019」と題し、厳選した海の幸、大地の恵みを受けた乳製品などをふんだんに使用したオリジナルメニュー、スイーツ、北海道の地ビールやカクテル、珍味などご用意し、館内5つのレストラン&バーにおいて、2019年1月11日（金）から開催いたします。

3回目の開催となる本フェア。今年もオールデイブッフェ『コンパス』シェフの南が北海道に赴き、十勝から世界に向けて食の素晴らしさを伝える“北海道食べる通信”の発行元である「株式会社グリーンストーリープラス」のご協力のもと、生産者の皆様のこだわりや情熱を直接感じながら食材を厳選してまいりました。本フェアの中心となる『コンパス』では、約40種類の北海道メニューをご提供いたします。ディナーと土日祝のランチには“ずわい蟹”の食べ放題、パフォーマンスメニューには“殻つき帆立貝”を、さらに土日祝にはプレミアムディッシュ「いくら丼」をご用意するなど北海道食材がずらりと並びます。さらに、看板メニューであるローストビーフも本フェア中のみ特別に“北海道産の黒毛和牛”をご用意し、北海道の山わさびと共にお召しあがりいただけます。

最上階28Fのフレンチ「バイ・ビュー」では近年人気のジビエ、蝦夷鹿のローストや北海道大沼黒牛のサーロインなど、北海道食材を取り入れたランチとディナーを、28F鉄板焼「さがみ」では前菜からメインまで、蟹づくし+北海道和牛のコースをご用意いたします。

また、ホテルの会員組織、グルメパスポートのお客様には、北海道フェアのご利用で北海道直送、北海の海の幸が詰まった「海鮮福箱」などの豪華ギフトが抽選で合計10名様に当たるキャンペーンも開催いたします。



イメージ

平成30年9月6日に発生した北海道胆振地方中東部を震源とする地震により被災された皆さまに心よりお見舞いを申し上げますと共に、一日も早い復旧をお祈りいたします。本フェアにて義援金を受け付け、お寄せいただいた義援金は北海道に設置された義援金配分委員会を通じ全額を被災された皆さまにお届けいたします。

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 FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW: twitter.com/yokohamsheraton Instagram: www.instagram.com/sheraton yokohama/

【冬の厳選美食“北海道フェア”2019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	2019年1月11日（金）～4月7日（日）
フレンチ「ベイ・ビュー」28F	2019年1月11日（金）～2月28日（木）
スカイラウンジ「ベイ・ビュー」28F	2019年1月11日（金）～2月28日（木）
鉄板焼「さがみ」28F	2019年1月11日（金）～2月28日（木）
バー「ベイ・ウエスト」3F	2019年1月11日（金）～3月31日（日）

■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用意するコンパスでは、ぎっしり身が詰まった“ずわい蟹”を、ディナーと土日祝のランチでお好きなだけお召し上がりいただけます。また、お客様の目の前で作りたてのお料理をお届けするパフォーマンスキッチンからは、北海道の“殻つき帆立貝の炉端焼き風”、“北海道産黒毛和牛のローストビーフ”、をご用意します。その他、毎年大人気の“北海道珍味コーナー”に加え北海道の素材とスーパーフードを組み合わせたオードブル、北海道食材を使った胡麻油香る揚げたての天ぷら、北海道産小麦ゆめちからを使用した札幌味噌ラーメン、さらに土日祝のランチとディナーにはスペシャルディッシュとして、北海道産いくら丼をお1人様一つをご用意します。その他、エグゼクティブペストリーシェフ武藤による乳製品デザートも豊富にご用意いたします。

■ 期間：2019年1月11日（金）～4月7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 ¥3,685 シニア ¥3,410 小学生 ¥1,815 4歳以上の未就学児 ¥990

土日祝日：大人 ¥5,720 / 小学生 ¥2,860 / 4歳以上の未就学児 ¥1,430

【ディナーブッフェ】

平日：大人 ¥5,280 シニア ¥4,950 小学生 ¥2,640 / 4歳以上の未就学児 ¥1,320

土日祝日：大人 ¥5,720 / 小学生 ¥2,860 / 4歳以上の未就学児 ¥1,430

※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

- ・北海道産黒毛和牛のローストビーフ カuttingサービス 北海道産山わさびを添えて
- ・北海道産小麦 ゆめちから使用 札幌味噌ラーメン
- ・北海道 旭川 上田畜産オリジナル ラム醤油ジンギスカン
- ・北海道食材を使った胡麻油香る揚げたての天ぷら
- ・北海道 十勝 折笠農場 無肥料自然栽培のじゃが芋 「さやあかね」と蟹の焼きたてピザのテールサービス

プレミアムディッシュ

- ・北海道産 殻付き帆立貝の炉端焼き風

冷製料理

- ・北海づくしの海鮮丼 ※平日
- ・北海道産いくら丼 ※土日祝 ※チケット制お1人様1皿限定
- ・ずわい蟹食べ放題 ※土日祝ランチ、全日ディナー

スーパーフードのオードブル

- ・北海道産秋鮭とタマネギのマリネ モリンガとブロッコリースーパーズブラウト
- ・北海道産ミズダコのカルパッチョ ガーリックドレッシング ビーポーレン添え
- ・北海道 折笠農場 黒大豆とキヌアのグレインズサラダ
- ・北海道産じゃがいものサラダ



シェフ厳選 北海道珍味コーナー

- ・鍛冶商店 紅鮭こうじ漬け
- ・三豊 数の子松前漬け
- ・鍛冶商店 本ズワイ蟹 塩辛
- ・丸心 にしん菜の花
- ・丸心 山わさび入りするめいか
- ・小松食品 あさりわかめ
- ・道南冷蔵 たこ三升漬け
- ・小松食品 つぶ貝甘露煮

温製料理

- ・北海道産豚肉の焼売
- ・北海道名物 “いももち”&“かぼちゃもち”カマンベールチーズ入り
- ・北海道 折笠農場から届いたじゃが芋のせいろ蒸し 北海道産バターとイカの塩辛を添えて
- ・北海道名物 鶏のザンギ
- ・北海道産 甘みたっぷりコーンの濃厚ポタージュ
- ・北海道産 花咲蟹の味噌汁
- ・北海道名物 スープカレー 骨付きチキンとローストベジタブル
- ・北海道産のお米 ななつぼし
- ・北海道産 秋鮭のハラス焼き

デザート

- ・北海道生乳100%の純生クリームとコンデンスミルクの苺ショートケーキ
- ・抹茶と北海道大納言のケーキ
- ・木の実のタルト 北海道生キャラメルクリーム
- ・ホワイトチョコレートムース
- ・北海道銘菓 よいとまけ
- ・十勝野フロマージュで作る北海道半熟チーズケーキ
- ・草原のヨーグルトでーでーぼぼのムース ハスカップコンフィチュール
- ・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
- ・北海道かぼちゃプリン
- ・北海道バニラソフトクリーム ※ランチのみ
- ・北海道 夕張メロンソフトクリーム ※ランチのみ

※その他のブッフェメニューと合わせて、約 50 種類の和洋中メニューを取り揃えております。

■ フレンチ「ベイ・ビュー」 (28F)

【エレガンス ランチ】

最上階からの眺望とともにフルコース仕立てのお料理がお楽しみいただけるランチです。シェフのおすすめは”北海道食材のオードブルの盛合せ”、”北海道産ホエー豚のロースト ブルーチーズソース”など、お選びいただけるメニューも豊富にご用意し、北海道の美食をお届けします。

■ 期間 : 2019年1月11日(金)～2月28日(木)

■ 時間 : 11:30～14:30 (CLOSE)

■ 料金 : 平日 ¥4,400

土日祝 ¥4,900

・北海道食材のオードブルの盛合せ

(ニシン・ミズダコのユズマリネ・短角牛のジャンボンドジャレ・カマンベールチーズ)

・北海道産真鱈のエスカロップとムール貝のマリニエール風

または

北海道産帆立貝とサーモンのスフレ仕立て 白ワイン風味のソース

- ・北海道産ホエー豚のロースト ブルーチーズソース
または
牛肉の赤ワイン煮込み 十勝のポワローと根セロリのピュレ添え
または
国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ仕立て
+¥2,860 (和牛+¥4,180)



- ・デザート
▼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
- ・自然・人・牛たちの創作 十勝の恵みを一皿に
(牧場プリン・半熟チーズケーキ・フローズンヨーグルト)
- ・十勝新得町 共働学舎新得農場のフロマージュブランを使用した淡雪のクリーム
赤い果実とハスカップのコンフィチュール添え +¥660 (1/11~1/31)
- ・フォンダンショコラ・フランボワーズ +¥660 (2/1~2/28)
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

【フレンチディナー】

最上階から煌めく夜景と生演奏がお楽しみいただけるディナーです。繊細な盛り付けで見た目もお楽しみいただけるフレンチコースには、蝦夷鹿を使用した一品など、北海道の食材を堪能いただける珠玉のフレンチコースに仕上げました。

- 期間 : 2019年1月11日(金)~2月28日(木)
- 時間 : 17:30~20:00 (LO)
- 料金 : 『海』¥8,800 / 『港』¥13,200



《メニュー内容》

- ・アミューズ
- ・北海道の海の幸を使用したオードブル
~たらば蟹と帆立貝のガトー仕立て サフラン風味のムースリヌ
雲丹とカリフラワーのフォンダン コンソメジュレと共に~
- ・北海道の玉葱を使用したオニオングラタンスープ 鴨モモ肉のコンフィとプティサラダ トリュフドレッシング
または
北海道の貝類を使用したクラムチャウダーパイ包み焼き
- ・北海道産キンキのブイヤベース仕立て 柚子胡椒のルイユを添えて
または
蝦夷鹿のロースト ポワブレードソース
または
北海道産大沼黒牛サーロイン(3等級)のポワレ ブルーチーズと赤ワインソース
- ・十勝新得町 共働学舎新得農場のフロマージュブランを使用した淡雪のクリーム
赤い果実とハスカップのコンフィチュール添え (1/11~1/31 まで)
- ・フォンダンショコラ・フランボワーズ (2/1~2/28 まで)
- ・小菓子とコーヒー
- ・パンとバター

■鉄板焼「さがみ」(28F)

【蟹づくしコース】

鉄板焼「さがみ」は、前菜からメインディッシュまで全て蟹尽くしのコースです。たらば蟹、毛蟹、ずわい蟹を、焼く、蒸す、生の様々な表情でご用意。北海道のA5ランクの黒毛和牛をつけたコースではコンディメントに北海道の山わさび、宗谷の塩、網走湖産しじ美醤油やポン酢など、北海道産の調味料と共にお召しあがりいただけます。

- 期間 : 2019年1月11日(金)～2月28日(木)
- 時間 : 月～土 17:30～21:00 (LO)
日・祝 17:30～20:00 (LO)
- 料金 : 『蟹づくしコース』 ¥17,600
『蟹づくし+北海道黒毛和牛コース』 ¥22,000

《蟹づくし+北海道黒毛和牛コースメニュー内容》

- ずわい蟹の刺身と昆布締め
- 毛蟹と三杯酢
- 蟹味噌焼き
- 蟹サラダ
- ずわい蟹の蒸し
- 北海道産焼き野菜 (インカのみぎめ、富良野の赤玉ねぎ、山芋など)
- 極上“北海道産黒毛和牛”フィレまたはサーロイン (100g)
～北海道産山わさび、宗谷の塩・網走湖産しじ美醤油とポン酢～
- 蟹のあんかけ炒飯、蟹味噌汁
- 北海道産クリームチーズケーキ 北海道のアイスクリーム
- コーヒーまたは紅茶



■ バー「ベイ・ウエスト」 (3F)

札幌中央卸売市場で評判の北海道産珍味をシェフが全てテイastingをして、何十種類もある中から選び抜いた5種類と北海道十勝ハープ牛のタルタル風を数量限定でご用意いたします。北海道のお酒はもちろんのこと、お好みのお酒とともにお楽しみいただけます。

- 期間 : 2019年1月11日(金)～3月31日(日)
- 時間 : 月～土 17:30～23:30
日・祝 17:30～22:30

■ 内容・料金:

- 十勝ハープ牛のタルタル風 ¥2,530
- 北海道珍味五種盛り合わせ ¥2,310
- ・丸心 山わさび入り するめいか
- ・丸心 にしんの菜の花
- ・小松食品 あさりわかめ
- ・鍛冶商店 紅鮭こうじ漬け
- ・鍛冶商店 本ズワイ蟹 塩辛



【北海道のビバレージ】

期間中は北海道のクラフトビール、カクテルを提供いたします。北海道の食材を使った美味しいお料理に合わせて、お楽しみいただけます。

- 期間 : 2019年1月11日(金)～2月28日(木)
- 取扱い店舗 : フレンチ「ベイ・ビュー」、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、
鉄板焼「さがみ」、オールデイブッフェ「コンパス」、バー「ベイ・ウエスト」
- 備考 : 店舗によって取扱い内容と期間が異なります。

クラフトビール3種 各¥1,540

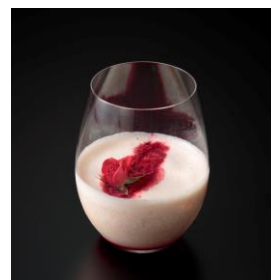
- ・小樽麦酒 ダーク
- ・小樽麦酒 ラガー
- ・網走ビール 流氷ドラフト



【White Lover (ホワイトラヴァー)】

北海道産の濃厚な飲むヨーグルトを贅沢に使用し、香りが良く柔らかなボンベイサファイアのジンとメロンリキュールにミルクを合わせてフローズンスタイルに仕上げました。ヨーグルトの酸味とフルーツの甘味にキリッとしたジンが効いた、女性におすすめのカクテルです。

- 期間 : 2019年1月11日(金)～2月28日(木)
- 時間 : 月～土 17:30～24:00
日・祝 17:30～23:00
- 料金 : ￥1,980
- 取扱い店舗 : スカイラウンジ「ベイ・ビュー」



【グルメパスポートアプリ限定スタンプラリー】

北海道フェアのご利用で北海道直送の豪華ギフトが抽選で合計10名に当たるキャンペーンを実施します。横浜ベイシェラトンのレストラン会員組織「グルメパスポート」専用アプリをダウンロードいただき、グルメパスポートの会員(無料)にご登録いただければ、スタンプラリーに参加できます。北海道フェア期間中2回のご利用で応募が可能です。すでに会員の方もご参加いただけます。

【賞品】

- A賞: 北海海鮮福箱・・・2名様
- B賞: かに三昧・・・2名様
- C賞: 銀聖いくら・・・2名様
- D賞: 銀だらセット・・・2名様
- E賞: 帆立バター焼きセット・・・2名様



「北海海鮮福箱」イメージ

協賛: 丸水札幌中央水産株式会社

※対象店舗: フレンチ「ベイ・ビュー」、スカイラウンジ「ベイ・ビュー」、鉄板焼「さがみ」、オールデイブッフェ「コンパス」、バー「ベイ・ウエスト」

■備考(すべて共通)

※最新の情報はホテル公式ホームページにてご案内しております。

※特別な記載がない限り、表示料金はサービス料10%込・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。

また、食材のすべてが北海道産ではございません。

※写真はすべてイメージです。

【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/event/hokkaido2019

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 周年を迎えました。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、ウェディングプランなどをご用意いたします。

シェラトンリゾート&ホテルについて

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、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、業界の受賞歴あ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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3 つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は 130 の国と地域に展開する 6,700 軒以上のホテルを含む 29 ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、members.marriott.com をご覧ください。

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 (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、130 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 6,700 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開し、また受賞歴あ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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) も運営しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や Twitter (@MarriottIntl)、Instagram (@MarriottIntl) でも情報発信しています。