2018年4月20日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
館内3店舗のレストランにて、大分県を中心とした九州グルメフェアを開催！
～5月20日（日）には一日限りの本マグロ解体ショーも実施～

「九州 大分“しんけん”うまいっちゃ」

5月7日（月）より順次開催！

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、28Fフレンチ「ベイ・ビュー」、鉄板焼「さがみ」、2Fオールデイブッフェ「コンパス」の 3 店舗にて、大分県を中心とする九州の食材を使ったオリジナルメニューや、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「**九州 大分“しんけん”うまいっちゃ**」を 2018 年 5 月 7 日（月）より順次開催いたします。

※“しんけん”とは大分弁で“とても”の意

2018年1月に大分県のブランディングを担当する株式会社DMOジャパン様より大分県の食材をご紹介したいというご要望の下、「コンパス」の南環次シェフ、「ベイ・ビュー」の西村和之シェフ、購買担当者にて大分県へ食材探しの旅へ出かけ、豊後水道に面した豊富な漁獲量の高さや、野菜や農産物、畜産物など魅力あふれる大分のグルメを伝えたいという思いから本フェアの開催に至りました。

「コンパス」では、現地の生産者から得た食材や郷土料理の情報を活かし、素材のうま味を存分に引き出した、和洋中約50種類のオリジナルメニューに、九州の旬の野菜を使用した天ぷらコーナーや、「鶏天」「りゅうきゅう」「ごまだし」（大分）、とんこつラーメン（福岡）、有村屋のさつま揚げ（鹿児島）、角煮そぼろまん（長崎）、シシリアンライス（佐賀）など、九州の郷土料理を集結させたコーナーをご用意いたしました。

「ベイ・ビュー」では、大分県産の「関あじ」や「おおいた豊後牛」や、大分県名産の万能調味料「ごまだし」や大分県産ブランデーなど、大分ならではの素材を組み合わせたフレンチコースに仕上げました。

鉄板焼「さがみ」では、2017年に開催された全国和牛オリンピックの種牛の部で最高賞の内閣総理大臣賞を受賞した、日本一の「おおいた豊後牛」をメインにご提供いたします。美味しさの決め手と言われるオレイン酸をたっぷりと含んだ、きめ細やかな霜降りの上品な甘みや、とろけるような食感をご堪能いただけます。

また、期間中の 5 月 20 日（日）には、一日限りのイベント、大分県津久見港で水揚げされた養殖本マグロを使った“**豊後まぐろ・ヨコヅーナ解体ショー&マグロ寿司の提供**”を「コンパス」にて開催いたします。

後援：大分県　協力：株式会社DMOジャパン

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/sheratonyokohama/

【オールデイブッフェ「コンパス」】

■期 間：2018 年 5 月 11 日（金）～6 月 30 日（土）
■時 間：【ランチブッフェ】　　11:30～15:30（L.O.）
■　　【ディナーブッフェ】　平日：17:30～21:30（L.O.）/土日祝：17:00～21:30（L.O.）
■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：

＜パフォーマンスメニュー（ランチ&ディナー共通）＞
・九州産　黒毛和牛のローストビーフ　カッティングサービス
・大分県別府湾産のしらすと味一ねぎの焼きたてピザ（テーブルサービス）
・九州産の食材を使った　胡麻油香る揚げたての天ぷら
（ランチ限定：長崎県のきびなご、ディナー限定：大分県のはも、
しいたけ、佐賀県のれんこん、宮崎のピーマン）
・福岡県産「ラー麦」を使った　とんこつラーメン
・大分県　津久見名産　太田のぎょろっけ
・大分県産　ステーキ椎茸の鉄板焼き（土日ランチ限定）

＜プレミアムパフォーマンスディッシュ（ディナー限定）＞
・大分県で育った豚「米の恵み」とステーキ椎茸の鉄板焼き
山んだしのソース　カボスの香り　赤紫蘇のポテトピュレと共に
＜冷製＞
・大分県産のヒラマサを使った「りゅうきゅう」（ランチ限定）
・大分県産の本マグロ、ヒラマサを使った握り寿司コーナー(ディナー限定)
・鹿児島県　有村屋　さつまあげ各種（ランチ限定）

＜九州の食材+スーパーフードのオードブル＞
・奇跡のフルーツ　アサイーの果汁でマリネした大分県産チキンと
キヌアのサラダ仕立て
・鹿児島県産　ぶえん鰹のカルパッチョ　ポン酢ジュレとスピルリナの
ソース　ヘンプシードをアクセントに（ディナー限定）
・長崎県産　五島手延べうどんのイタリア風
ミツバチの生命の源ビーポーレン　ブロッコリースーパースプラウトを添えて
・宮崎県産　日向夏のドレッシングを使ったトマトとタコのマリネ
奇跡の木　モリンガの葉とゴジベリー
・福岡県　糸島ねぎ油とアンデスの媚薬マカで仕上げた明太子ポテトサラダ
＜温製＞
・大分名物　鶏天
・大分県　佐伯市　漁村女性グループ「めばる」のごまだしを使ったパスタ
・大分県　安心院亭のすっぽんを使った茶碗蒸し（土日ディナー限定）
・大分県　豊後椎茸とチキンのタイ風グリーンカレー
・九州産　黒毛和牛のホテルカレー
・長崎県　将大　角煮そぼろまん
・九州産　高菜焼売
・佐賀県　ご当地グルメ　シシリアンライス
・熊本県　郷土料理　だご汁

＜デザート（ランチ、ディナー共通）＞
・焼きたてクレープをお好みのスタイルで
・熊本メロンのショートケーキ
・大分県産カボス風味ホワイトチョコレートムース
・長崎文旦堂　長崎カステラ
・豆乳パンナコッタ　大分県産カトレア醤油ソース
・萱島酒造吟醸酒粕プリンと桃のコンポート　ラズベリーソース
・フレッシュチーズクリーム　宮崎県産日向夏のマーマレード
・大分県産　因尾茶のチョコレートファウンテン

など、和洋中の約 50 種類のブッフェです。

【フレンチ「ベイ・ビュー」】28F

■期 間：2018 年 5 月 7 日（月）～6 月 30 日（土）
■時 間：【エレガンスランチ（5 月/6 月）】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（5 月/6 月）】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：
＜「港」コース＞
・アミューズ
・大分県産 関あじのカボス風味のマリネ　ニース風
塩熟トマトとタプナードソース
・大分県産ホワイトアスパラガスのクリームスープ
新ごぼうのクーリと共に
・大分県産天然真鯛に味一葱とちりめんじゃこをのせて
・ひおうぎ貝のエスカルゴバター焼き　佐伯市郷土料理
ごまだし風味の白ワインソース
・お口直しのグラニテ
・おおいた豊後牛サーロイン（3 等級）のステーキ
・大分県産生椎茸のタルティーヌ　大葉風味のジュ・ド・
ブッフと黒ニンニクと焼きナスのピュレを添えて
・大分 安心院葡萄酒工房 ブランデー台与（とよ）のエス
プーマ カボスの香り　赤い果実のマリネとエキゾチック
フルーツのソルベ カボスのパンドジェーンヌと共に
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

【鉄板焼「さがみ」】28F

■期 間：2018 年 5 月 11 日（金）～6 月 30 日（土）
■時 間：月～土：17:30～21:00（L.O.）/日祝：17:30～20:00（L.O.）
■料 金：【シェフ厳選 極上 “おおいた豊後牛”コース】￥18,700
■内 容：

＜5 月メニュー（5/11-5/31）＞
・食前のお愉しみ
・きびなごとカツオのジンジャーソース
　キヌアと空豆のセルクル仕立て
・新ゴボウのポタージュ
・イサキとヒオウギ貝のソテー
　アスパラガスと白ワインソース
・さがみサラダ
・季節の焼き野菜
・極上和牛“おおいた豊後牛”（100g）
　フィレ または サーロイン
・御飯・味噌椀・香の物
・クラウンメロンのジェラードとメロンスープ
・コーヒー または 紅茶

＜6 月メニュー（6/1-6/30）＞
・食前のお愉しみ
・関あじとアボガドのカルパッチョ イチジクとレモンのドレッシング
・野菜たっぷりガスパチョ
・太刀魚と帆立のムニエル ビーツのソースとカボスバターソース
・さがみサラダ
・季節の焼き野菜
・極上和牛“おおいた豊後牛”（100g）フィレ または サーロイン
・御飯・味噌椀・香の物
・宮崎マンゴにバニラビーンズ入りバニラアイス マンゴヤン香るクレープシュゼット
・コーヒー または 紅茶

【豊後まぐろ・ヨコヅーナ解体ショー&マグロ寿司の提供】のイベント概要

大分県津久見港で水揚げされた大分県産養殖本マグロ約 60kg を目の前で鮮やかに解体し、当日のディナーブッフェでご提供する一日限りのイベントです。

■日 時：2018 年 5 月 20 日（日）17:00～
■場 所：2F オールデイブッフェ「コンパス」
■協 力：大分県、株式会社カスガ水産

マグロの解体ショー（イメージ）
写真提供：カスガ水産

■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%込表示価格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　www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/

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。