



2011年8月5日

**オールデイブッフェレストラン「コンパス」改装1周年記念
料理コンテスト～かながわの食材を使って～
優秀作品の提供を9月1日からスタート**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2011年6月1日から6月24日まで、「オールデイブッフェ『コンパス』改装1周年記念料理コンテスト～かながわの食材を使って～」と題し、一般の方を対象にレシピの公募を行いました。その結果、日本料理、西洋料理、中国料理部門において、総数123通もの応募をいただき、その中から選ばれた優秀作品を9月1日(木)から9月30日(金)まで、同レストランでブッフェ料理の一品として、ランチタイムとディナータイムでご提供いたします。

**【オールデイブッフェ「コンパス」改装1周年記念料理コンテスト～かながわの食材を使って～
優秀作品についての概要】**

- 期 間：2011年9月1日(木)～9月30日(金)
- 営業時間：ランチブッフェ 平日 11:30～15:00 / 土・日・祝～15:30
：ディナーブッフェ 平日 17:30～22:00 (L.O.21:30) / 土・日・祝 17:00～22:00 (L.O.21:30)
- 場 所：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ オールデイブッフェ「コンパス」2F
- 料 金：ランチブッフェ 大人 ¥3,000 シニア (60歳～) ¥2,500 お子様 (4～12歳) ¥1,450
ディナーブッフェ 大人 ¥4,000 シニア (60歳～) ¥3,500 お子様 (4～12歳) ¥1,950

- 提供作品：◆日本料理賞：かぶ梅香味煮 しらす雑穀添え
東京在住 松下 朋子さん 考案
◆西洋料理賞：ロースティッドバタフライドポーク&椎茸ロールアップルグレービー添え
アメリカ在住 ウォルフ 明子さん 考案
◆中国料理賞：茹で豚バラの柔らかヘルシー煮
北海道在住 久光 智美さん 考案

※ 優秀作品の詳細はホテルウェブサイト (<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp>) に掲載しております。

※ いずれも税込・サービス料なし

※ ご予約・お問合せ：045-411-1143 (オールデイブッフェ「コンパス」直通) 10:30～22:00



〔入賞作品 左より：「日本料理賞・かぶ梅香味煮しらす雑穀添え」「西洋料理賞・ロースティッドバターフライドポーク&椎茸ロールアップルグレービー添え」「中国料理賞・茹で豚バラの柔らかヘルシー煮」〕