

地産地消

シェフ厳選! KANAGAWA Breakfast
オールデイブッフェ「コンパス」

“神奈川県の良い食材”新発見!



野菜 1. 環境にやさしい良品栽培
地元神奈川の新鮮野菜



市内契約農家より、シェフが厳選した旬の野菜を料理に取り入れています。又、食品ロス削減のため「自立循環型食品リサイクルループ=ヤサイクル」も導入し、ホテル館内で堆肥化した食品資源で栽培されたエコ野菜も使用しています。

<メニュー例>
フレッシュサラダ(例:カンパルトマト、クイーンレタス、サラダほうれん草など)

大豆 3. 昔ながらの製法にこだわる
浅田の手作り納豆



一つ一つ手織りの経木に手詰りして作られた納豆です。

米 4. 伝統の味を今に伝える
海苔問屋 蔦金商店の海苔
県産ブランド米「はるみ」



明治27年創業時から県民に愛される老舗の特選海苔です。
ツヤ・ほど良い甘味・粘りが特徴の美味しい白米をご用意しております。

魚 9. 天然塩と国産魚使用
本カマスの干物 / あじの開き



近郊漁場で獲れる新鮮な「本カマス」を熟練職人が一枚ずつ丁寧に開き、天然塩で薄味に仕立てた干物は、白身本来の上品な旨味が引き立ちます。また、「あじの開き」は脂がのり、とってもジューシーです。

豚肉 10. 大珍 横浜中華街 老舗の味「大珍樓」名物
豚肉焼売



「大珍樓」は1947年横浜中華街で創業した老舗店。手作りの「豚肉焼売」は国産食材を使用した人気メニューです。横浜を代表する観光スポット「中華街」の味をお楽しみください。

麺 11. 横浜発祥
サンマー麺

神奈川県民のソウルフード。あっさりとした醤油ベースのスープに、とろみをつけたたっぷりの野菜やお肉のたっぷりご当地ラーメンです。



魚 5. 神奈川県産の
ワカメ / アカモク



種の採取から行う、まさに天然もののわかめは、柔らかな食感と旨味が凝縮した味わいを楽しめます。
<メニュー例> わかめうどん、お味噌汁



神奈川県で養殖される「アカモク」はたっぷりのミネラルを含んだ褐藻類の海藻です。ねばりと風味が美味しさの特徴です。
<メニュー例> アカモクの酢の物

魚 8. 日本でも有数の水揚げ量を誇る
三崎マグロ



三浦半島の最南端に位置する三崎漁港は、1日に1000本ものマグロを取り扱う日本有数のマグロ基地。お馴染みの「漬けマグロ」や「ネギトロ」に加え、「マグロのフライ」や「マグロのテール(※日替わり)」は、地元神奈川ならではのおすすめ料理です。

魚 12. 海の恵み
湘南しらす



<メニュー例> 湘南しらすみぞれ和え
黒潮が流れ込む、豊かな相模湾沿岸で漁獲される「湘南しらす」は、鮮度抜群な状態のまますぐに加工されるため、旨味がたっぷり含まれています。神奈川県産品としてブランド登録された人気の「しらす」です。

横浜農場について

横浜農場は、食や農に関わる多様な人たち、農畜産物、農景観など横浜らしい農業全体を一つの農場に見立てた言葉です。

横浜市では、この「横浜農場」を使い、農業のPRを進めています。

横浜ベイシェラトンも地産地消を推奨し、横浜農場と共にこれからも地域社会への貢献活動を続けてまいります。

コンパス当間シェフの現地視察の様子▶

大豆 2. 神奈川名産 良水が生んだ
大山のとうふ



神奈川県大山は、日本有数の豆腐の名産地。名水百撰の地「丹沢」の美味しい水と良質な国産大豆100%を使用し、天然のにがりのみで固めるこだわりの製法で作られた豆腐です。

果物 6. 小田原の梅干し



小田原産の上質な梅を選定し、その芳香を生かした製法で漬けた「梅干し」は、ほど良い酸味とまろやかな味がご飯のお供にぴったりです。

鶏 7. 愛川町のこだわり卵

丹沢連峰の清々しい空気の中で育った元気な鶏が産んだ新鮮な卵を使用しています。



<メニュー例> 魅力のパフォーマンスメニュー
オムレツ、オムライス、フライドエッグ

<協賛広告>

創業明治二十七年
磯の香りが心を運ぶ
つた金の焼き海苔

横浜 つか金

横浜中央卸売市場
株式会社 蔦金商店
横浜市神奈川区栄町89

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により、一部料理内容が変わる場合がございます。