



KANAGAWA BREAKFAST

“神奈川の良質食材”新発見！

地産
地消



ライブキッチンから
ご提供します！



ツヤ・
ほど良い甘み・
粘りが特徴
ブランド米
「はるみ」

伝統の味を
今に伝える海苔問屋
蔦金商店の海苔

<メニュー例>
おにぎり (かて飯・ツナマヨネーズ・梅干しなど)

ライブキッチンから
ご提供します！

横浜発祥
サンマーメン/
家系ラーメン
※日替わり

横浜中華街



天然塩と国産魚使用
本カマスの干物／アジの開き
※日替わり



相模湾



神奈川県産の
アカモク／ワカメ

<メニュー例>
うどん・そば・お味噌汁
アカモクの酢の物



きんたろう牛乳

南足柄



横浜中華街



横浜中華街 老舗の味
「大珍楼」名物
豚肉焼売



日本でも有数の水揚げ量を誇る
三崎マグロ

<メニュー例>
三崎まぐろカツ・三崎マグロのたたき・三崎まぐろの漬け
おにぎり



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。また、食品ロス削減の為「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 (トマト・レタス・ほうれん草など)
神奈川野菜の蒸し野菜・神奈川野菜と椎茸のソテー



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。横浜ベイシエ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
シェフ當間の
現地視察の様子



大山

神奈川名産良水が産んだ
大山のとうふ



相模湾

海の恵み
湘南しらす



浅田

昔ながらの製法
浅田の手作り納豆



小田原

小田原の梅干し
<メニュー例> おにぎり



丹沢連峰の
清々しい空気です育った
愛川町の
こだわり卵

<メニュー例>
オムレツ・フライドエッグ・
オムライス・ゆで卵・温泉卵

