



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ

COMPASS
ALL-DAY BUFFET

2023年7月1日～

Gourmet Palette News

Vol. 13



夏の北海道フェア

シェフ厳選の特産物を使用した
オリジナルメニューをご堪能いただけます

シェフこだわりの一皿！

6

増毛産
サクラマス
のマリネ
オレンジ風味の
ヨーグルトソース



Appetizer

増毛で水揚げされたサクラマスを丁寧にマリネした一皿。夏の暑い時期にぴったりな甘酸っぱいオレンジ風味のさわやかなソースでお召し上がりください。

4

留萌産
水ダコの
エスニックサラダ



Appetizer

留萌産水ダコ特徴のプリプリ食感が楽しめる一品。レモングラスやカフィアライムの香りを活かしたドレッシングがアクセント。

21

カスベの
ムニエル
焦がしバターの
和風ソース



Hot Menu

白身魚のような味と歯ごたえの良い軟骨が特徴のカスベ。バターの香ばしい風味とケッパーの酸味を効かせたソースがたんぱくな身によく合います。

23

羽幌産
甘海老と
アイヌネギの
パエリア



Hot Menu

全国でも有数の水揚げ量を誇る羽幌町から届いた甘海老を使ったパエリアは、身だけでなく甘海老からとったスープも味わえる贅沢な一品。

19

増毛名物
たこザンギ



Hot Menu

北海道でポピュラーなたこのから揚げ“たこザンギ”。ぷりぷりの食感とジューシーさがやみつきになります。

Noodle



33

留萌産
ルルロossoの
つけ麺
海老風味の
醤油スープ

香り豊かな小麦の風味と生パスタのような強いコシが特徴のルルロossoを使用した一品。羽幌町の甘海老を使ったオリジナルスープでお召し上がり下さい。

29

留萌丸夕田中青果
やん衆
にしん漬けオイルの
ペペロンチーノ



Pasta

ニシン漁で隆盛した頃から保存食として作られてきた郷土料理“にしん漬け”をパスタソースにアレンジしました。ニシンの風味がクセになる一品です。

45

留萌産
数の子入り
ニシン
鰯の棒寿司



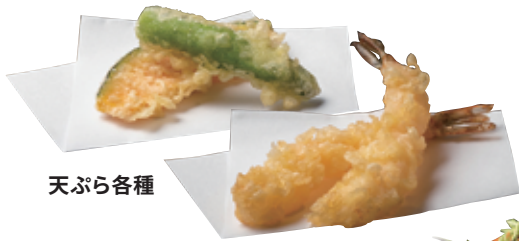
Japanese

留萌を代表する食材の一つであるニシンを丁寧に煮て棒寿司にしました。プチプチとした食感が味わえる数の子と甘く煮たニシンの相性は言うまでもありません。

LUNCH MENU

コンパスシグニチャーメニュー Compass Signature Menu

シェフこだわりの
絶品シグニチャーメニュー。



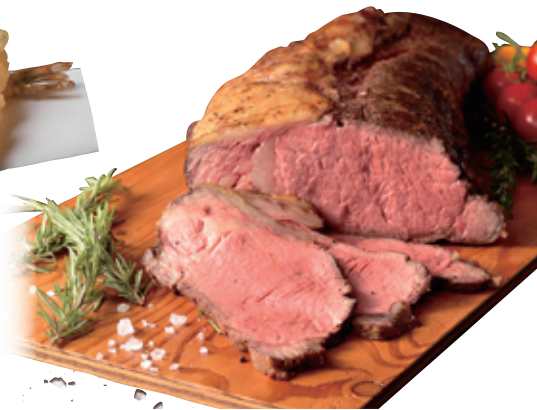
天ぷら各種



変わらぬ美味しさ
横浜ベイシェラトンホテル 野菜カレー



札幌名物スープカレー
牛バラ肉を使った
コンパススタイル



ローストビーフ



デザート各種

アパタイザー Appetizer

フレッシュな素材を活かした
シェフ自慢の冷製料理が勢ぞろい。



1 グリーンサラダ
お好みのドレッシングを
お選びください

山わさびドレッシング

フレンチ

日替わり



6 増毛産サクラマスのマリネ
オレンジ風味のヨーグルトソース



4 留萌産
水ダコのエスニックサラダ



9 カラフルトマトと
チーズのサラダ
ハーブドレッシング



3 ブランダード
北海道産塩鱈と
じゃが芋のポテトサラダ



2 札幌名物ラーメンサラダ
コンパス特製ゴマだれ



5 知床鶏の柔らかか蒸しと
夏野菜の冷製ラタトゥイユ

チーズ & コンディメント Cheese and Condiment

バラエティー豊かな厳選チーズ。
食べくらべもお楽しみみの一つ。



16 チーズ3種盛り合せ
(カマンベール、ゴーダ、ブルー)



15 イタリア風
ドライフルーツのコンポート
“モスタルダ”

温製料理 Hot Menu

素材の持ち味を大切に、
一つひとつ丁寧に作り上げた逸品。
温かいうちにお召し上がりください。



17 コンパスシグネチャーメニューの
ローストビーフ
北海道産山わさびの和風ソース



19 増毛名物
たこザンギ



18 旭川上田畜産
手仕込みジンギスカン



22 苫前町上田ファームの
かぼちゃ団子とチキンの
クリーム煮



23 羽幌産
甘海老とアイヌネギのパエリア



21 カスベのムニエル
焦がしバターの和風ソース

パスタ & ピザ Pasta & Pizza

スパゲティはお好みのソースと合わせて
お届けいたします。

スパゲティ



29 留萌丸夕田中青果
やん衆にしん漬けオイルの
ペペロンチーノ



28 留萌産
しじみの
クリームスパゲティ



30 ジェノベーゼ
クリームスパゲティ



31 北海道産モッツアレラチーズと
イカの塩辛のガーリックピザ

ピザ

麺類 Noodle

温かいうどんや冷たい蕎麦でほっと一息
お口直しや締めの一杯にいかがでしょうか。



33 留萌産ルルロツソのつけ麺
海老風味の醤油スープ



35 日高昆布出し
きつねうどん (温)



34 むかわ町中澤農園
だるま芋の
とろろそば (冷)



32 札幌名物
濃厚味噌ラーメン

ホテル特製カレー Original Curry

横浜ベイシェラトンで世代を超えて
愛され続ける絶品カレー。



26 変わらぬ美味しさ
横浜ベイシェラトンホテル
野菜カレー



27 札幌名物スープカレー
牛バラ肉を使ったコンパススタイル

スープ

Soup

和・洋・中より定番人気のスープをご用意いたします。

65

苫前町上田ファームのかぼちゃで作った冷製ポタージュ



66

ほたて稚貝の味噌汁



67

北海道産コーンの中華スープ



ご飯 & パン

Rice & Bread

お好みのお料理と合わせてお召し上がりください。

71

サーモンいくらご飯



70

北海道産米“ゆめぴりか”



72

ホテルベーカリーで焼き上げたパンの盛り合せ



69

きのこのチーズリゾット



天ぷら

Tempura

天ぷらに最適な食材を厳選。アツアツの揚げたてをお召し上がりいただけます。

60

鱈のすり身とコーンの天ぷら (コーンボール)



62

海老



59

むかわ町中澤農園 だるま芋



64

本日のお野菜



和食

Japanese

箸休めに、そしてお酒のつまみとしてもお愉しみいただける小鉢を揃えました。

47

北海道産アスパラと夏野菜の冷やし煮物
べっこう餡と胡麻くすりむ



45

留萌産ニシン数の子入り鯨の棒寿司



44

郷土料理にしんの切込み



50

自家製胡瓜の浅漬け
もろ味噌添え



49

自家製大根の千枚漬け



中国料理

Chinese

「彩龍」焼物師直伝のチャーシューなど本場の味をご堪能いただけます。

39

北海道産かみふらのポークの角煮



40

コリコリ食感クラゲの中華風和え物



48

北海道あんバターまんじゅう



36

横浜中華街大珍樓豚肉焼売



38

麻婆豆腐



41

自家製チャーシュー



キッズ

Kids menu

おいしさ、たのしさ、スマイルあふれる人気のお子様メニュー。

104

キッズ ネギトロご飯
(小学生以下のお子様に限らせていただきます。)



デザート

Dessert

エグゼクティブパストリーシェフ監修の季節感あふれるデザートにも注目。

北海道生乳100%純生クリーム
赤肉メロンショートケーキ

北海道産クリームチーズ使用
レアチーズムース ハスカップコンフィチュール

七飯町のリンゴを使ったアップルパイ
・ ムースショコラ
・ 季節のフルーツタルト

十勝産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

抹茶のパンナコッタ 北海道大納言

増毛産りんごジュースのゼリー
・ ドゥーブル フロマージュ



クレープ

Crepes

コンパス大人気デザート!ふっくらとしたクレープ生地と、バリエーション豊富なトッピングで楽しさ充実。

焼きたてのクレープ
お好みのトッピングでお召し上がりください。



ソフトクリーム

Soft-serve ice cream

厳選した2種類のソフトクリームをご用意しました。

バニラ

夕張メロン





フルーツ各種

Fruits

フレッシュフルーツのジューシーな果肉でリフレッシュ。
※入荷状況により変更する場合がございます

・キウイ
・オレンジ
・パイナップル
・ライチ
・グレープフルーツ



Pick Up

おすすめドリンク

北島 秀樹 (余市町)

•ケルナー (白/辛口)
•ツヴァイゲルト (赤/ミディアム)
Glass / 各¥1,500
Bottle / 各¥9,000



百合の花を彷彿とさせる香り、さわやかな酸味と新鮮な柑橘系フレーバーのハーモニーを感じる本格辛口ワイン。

奥尻ワイナリー (奥尻島)

•ピノグリ (白/やや辛口)
•メルロー (赤/ミディアム)
Glass / 各¥1,500
Bottle / 各¥9,000



オレンジピールのような柑橘系の香りから、白い花の香りへと変化。ボリューム感のあるやや辛口、蒸栗のような余韻を感じます。

口当たりが良く、印象的な果実味を持ち、柔らかな渋み・濃縮感が特徴のミディアムボディの赤ワイン。



時間が経過するにつれて立ち上がるハーブ、若草のアロマ。ベリー系の味わいの奥にミントの香りが潜んでいます。なめらか味のミディアムボディ。



Drink menu

お飲み物

北海道

Selection

ワイン

Wine

<北島 秀樹(余市町)>

・ケルナー(白/辛口)

・ツヴァイゲルト(赤/ミディアム)

Glass/各¥1,500

Bottle/各¥9,000

<奥尻ワイナリー(奥尻島)>

・ピノグリ(白/やや辛口)

・メルロー(赤/ミディアム)

Glass/各¥1,500

Bottle/各¥9,000

日本酒

Sake

<国稀酒造(増毛町)>

・国稀上撰

Glass/約180ml ¥900

<国稀船積み酒(増毛町)>

・限定品「漁師の力酒」

Glass/約180ml ¥1,200

Bottle/900ml ¥6,000

焼酎

Shochu

・じゃがいも焼酎「伍升譚」

・こんぶ焼酎「黄金譚」

・しそ焼酎「鍛高譚」

ソフトドリンク

Soft Drink

・ハスカップスカッシュ ¥850

・夕張メロンスカッシュ ¥850

Glass/ ¥900

Bottle/ ¥4,500

ビール

Beer

●生ビール(ザ・プレミアム・モルツ) Glass/¥1,400

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Beer

●キリン グリーンスフリー 小瓶/¥900

ワイン

Wine

●白ワイン ●赤ワイン

Glass/ ¥1,000

Bottle/ ¥5,000

ノンアルコールワイン

Non-Alcoholic Wine

●スパークリングワイン

●白ワイン ●赤ワイン

Glass/各¥700

Bottle/ ¥3,500

カクテル

Cocktail

●ミモザ(フレッシュオレンジ) ¥1,100

●ジントニック ¥1,250

●カシス(ソーダ/オレンジ) ¥1,250

●カンパリ(ソーダ/オレンジ) ¥1,250

●ハイボール ¥1,250

焼酎

Shochu

●芋焼酎 ●麦焼酎

Glass/各¥900

Bottle/ ¥7,000

ソフトドリンク

Soft Drink

●フレッシュオレンジスカッシュ ¥700

●フレッシュオレンジジュース ¥900

●グレープフルーツジュース ¥850

●ペプシ/ペプシゼロ ¥850

●ジンジャーエール ¥850

●ペリエ ¥1,350 ●エビアン ¥1,350

Free Drink

北海道フェアフリードリンク ¥4,200

・瓶ビール「キリン一番搾り」・日本酒 ・ワイン ・焼酎 ・ソフトドリンク

フリードリンク ¥3,500

・瓶ビール「キリン一番搾り」

・ノンアルコールビール「キリン グリーンスフリー」

・白ワイン ・赤ワイン ・ハイボール ・焼酎(芋/麦)

・ソフトドリンク(グレープフルーツ/オレンジ/ペプシ/ジンジャーエール)

・ノンアルコールワイン(白/赤)

ワインフリードリンク ランチ限定 ¥2,000

・白ワイン ・赤ワイン ・ノンアルコールワイン各種

・スパークリングワイン ・ノンアルコールスパークリングワイン

ビールフリードリンク ¥1,500

・瓶ビール「キリン一番搾り」

・ノンアルコールビール「キリン グリーンスフリー」

スパークリングワイン Sparkling Wine

Beltoure Brut

ベルトウーレ ブリュット

Glass/ ¥1,000

Bottle/ ¥5,000

●サムシングブルー ¥1,250

●プリンセス ¥1,250

営業時間

ランチ [全日] 11:30 - 15:30 (最終入店14:30)

ディナー [平日] 17:30 - 21:30 (最終入店20:30) / [土日祝] 17:00 - 21:30 (最終入店20:30)

ご利用時間

ランチ

120分制

(90分ラストオーダー)

ディナー

【平 日】 ●大人 ¥5,500 ●子供(4歳〜12歳) ¥2,750

【土日祝】 ●大人 ¥8,500 ●子供(4歳〜12歳) ¥4,250

【全 日】 ●大人 ¥8,500 ●子供(4歳〜12歳) ¥4,250

※仕入状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※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。

※フリードリンクは割引対象外となります。

※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ (レストラン総合予約)

T 045 411 1188 (10:00 - 19:00)

<協賛広告>

「いつも」を守る

「これから」を作る。

プロのリレーでつなぐ、海と食卓。

水

丸水札幌中央水産株式会社

Twitter

ゴム長さんが市場の情報を定期発信

Youtube

北海道のお魚と水産流通の秘密を動画で発信

<協賛広告>

いつも選べる。うまいを選ぶ。

札幌市中央卸売市場

高級 鮮魚 専門店

今までにない

北海道をお届け

「うまい！」

を選べる

やまた水産

札幌市中央卸売市場