



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ



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！

10

本ずわい蟹  
蟹酢添え

お一人様一食限定



*Appetizer*

身がしっかりと詰まっていて、口の中にふんわり広がる甘みがたまらない本ずわいがに。お好みで蟹酢をつけて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。

*Hot Menu*



25

白老産和牛  
“ピリカルージュ”の  
石焼ステーキ

グリーンペッパーソース

お一人様一食限定

広大な牧草地で良質な牧草を食べて大切に育てられた、高たんぱく、低脂質、美味しく美しい赤身が自慢のピリカルージュを熱々のステーキでお召し上がりください。

*Appetizer*



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

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。

*Hot Menu*



23

羽幌産  
甘海老と  
アイヌネギの  
パエリア

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。

*Rice*



68

蟹いくらご飯

お一人様一食限定

蟹といくらを両方楽しめるコンパス北海道フェアでも大人気のメニュー。甘みのある蟹と厳選したいくらとの相性は間違いない美味しさ。

33

留萌産  
ルルロツソの  
つけ麺  
海老風味の  
醤油スープ



*Noodle*

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ツソを使用した一品。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。

21

カスベの  
ムニエル  
焦がしバターの  
和風ソース



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。

*Hot Menu*

# 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。



## アペタイザー 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

**4** 留萌産  
水ダコの  
エスニックサラダ

**9** カラフルマトとチーズのサラダ  
ハーブドレッシング

**2** 札幌名物ラーメンサラダ  
コンパス特製ゴマだれ

**5** 知床鶏の柔らか蒸しと  
夏野菜の  
冷製ラタトゥイユ

**7** 北海道産黒豚のリエット  
バゲット添え

**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

**8** きこのマリネ  
シェリービネガー風味

**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

**10** 本ずわい蟹  
蟹酢添え

**15** イタリア風  
ドライフルーツのコンポート  
“モスタルダ”

## 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の一つ。



## 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。



## 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。  
温かいうちにお召上がりください。



## 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、  
ピザは熱々をお届けいたします。



## 種類 Noodle

特製スープとこだわり麺との相性は抜群！  
あつあつな湯気が食欲をそそります。



## 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。



## ご飯&パン Rice & Bread

お好みのお料理と合わせて  
お召上がりください。



## 寿司 Sushi

厳選した赤酢を使用した特製シャリにて握りたてをご用意。  
さわやかな酸味ですっきりした味わいの贅沢寿司をお楽しみいただけます。



51 まぐろ



52 いか



53 留萌産数の子入り鰯(ニシ)の棒寿司



54 水だこ



55 南蛮海老の軍艦



56 常呂産ほたて



57 大雪山の雪解け水で育った「葉膳サーモン」



58 本日のおすすめ

## 天ぷら Japanese

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



61 北海道産モッツアレラチーズ



59 むかわ町中澤農園だるま芋



63 キス



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楽しみいただける小鉢を揃えました。



46 北海道産ほたてのバター焼きレモン醤油



42 珍味ひとすじ半世紀三豊の珍味盛合せ



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りーむ



44 郷土料理にしんの切込み



43 いかめし



49 自家製大根の千枚漬



50 自家製胡瓜の浅漬  
もろ味噌添え

## 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 コロコロ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

エグゼクティブペ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
- 十勝鹿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 Crepe

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。



## アイスクリーム&シャーベット Ice cream & Sherbet

フルーツのシャーベットは食後にさっぱりと。濃厚なアイスはクレープと合わせるのもオススメ!

- ・バニラアイス
- ・塩キャラメルアイス
- ・北海道小豆アイス
- ・フローズンヨーグルトアイス
- ・ストロベリーマスカルポーネアイス
- ・本日のアイス又はシャーベット



## 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

お一人様一食限定



北海道プレミアムフルーツメロン

- ・キウイ
- ・オレンジ
- ・パイナップル
- ・ライチ
- ・グレープフルーツ

## 北海道 Sake Selection



国稀酒造(増毛町)

国稀上撰

Glass / 約180ml ¥900  
淡麗辛口であと味のスッキリとした味わい。



国稀船積み酒(増毛町)

限定品「漁師の力酒」

Glass / 180ml ¥1,200  
Bottle / 900ml ¥6,000

漁船の船下で約40日間揺られながら熟成されてまろやかに仕上がった旨口酒。

### おすすめ料理

- 10 本ずわい蟹 19 たこザンギ 42 珍味ひとすじ半世紀三豊の珍味盛合せ 46 北海道産ほたてのバター焼き

# 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 / 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」

Glass / ¥900  
Bottle / ¥4,500

### 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

## 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 グリーンズフリー」
- ・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)

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 グリーンズフリー」

### 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

### 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 グリーンズフリー 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

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 (90分ラストオーダー)	ランチ	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。  
プロのルレーでつなぐ、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>

今までにない  
北海道をお届け

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**

「うまい!」  
を選べる  
**やまた水産**  
札幌市中央卸売市場