



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10月2日～

# Gourmet Palette News

# Vol. 14

## 地中海フェア

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！

11

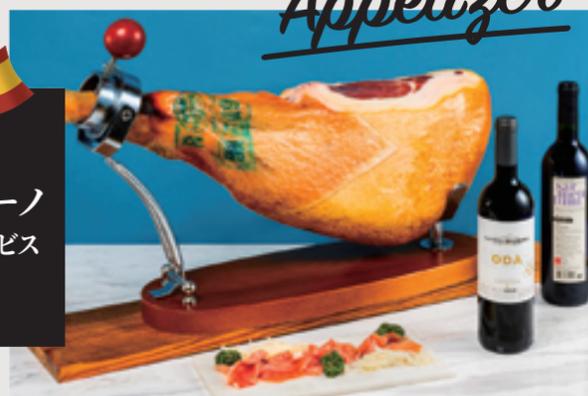
地中海産  
マグロの食べ比べ  
(赤身、中トロ)  
お一人様一食限定



*Appetizer*

地中海産本マグロの中トロと赤身を食べ比べでお楽しみいただけます。カラスミパウダーとスペイン産最高級のオリーブオイルをあわせてお召し上がりください。

ハモンセラノ  
カッティングサービス



*Appetizer*

言わずと知れたスペインの生ハム「ハモンセラノ」は、世界三大生ハムの一つです。長期熟成されて醸し出される風味豊かな生ハムは絶品。原木の骨付き生ハムは見た目にも迫力満点です。



*Hot Menu*

23

ムサカ  
～挽肉、茄子、  
ポテトのグラタン～



茄子、ズッキーニ、ポテトをミートソースとホワイトソースで重ねて焼いたギリシャの家庭料理。アツアツのうちにお召し上がりください。

*Cheese*

チーズ各種



深い甘みと香ばしい香りが特徴のロディジャーノチーズは削りたてを様々な料理に合わせてお召し上がりいただけます。他にも、ギリシャのフェタチーズやモロッコのカシュールなどバリエーション豊かなチーズをお楽しみください。

*Hot Menu*

29

丸ごと1匹  
アクアパッツァ



丸ごと一匹のお魚やアサリ、ムール貝をオリーブオイルやニンニク、特製のスープで煮込みます。魚介の旨みがたっぷり詰まったスープはパスタとも相性抜群。(一皿2～3名様サイズ)

*Hot Menu*



25

キノコ、  
ベーコン入り  
シュトルクリ  
～コンパススタイル～

ユネスコ無形文化遺産に登録されたクロアチアの伝統料理、シュトルクリをコンパス流にアレンジ。カネロニという筒状のパスタにキノコやベーコン、チーズなどを詰め、焼き上げました。トマトソースとあわせてお召し上がりください。

35

こだわりの  
ヨコハマ・ルゲリータ  
～石焼プレートにて～



*Pizza*

シェフこだわりのトマトソースやモッツアレラチーズをもっちりとした生地に合わせたコンパスオリジナルのピザ。アツアツの石焼プレートにて提供いたします。(一皿2～3名様サイズ)

39

地中海風  
トマトラーメン



*Noodle*



魚介の旨みたっぷりのスープにトマトの酸味と甘みを加え地中海風に仕上げました。あっさりながらクセになる味わいです。

# 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

コンパス名物  
牛バラ肉の  
スープカレー

変わらぬ美味しさ  
横浜ベイシラトンホテル  
野菜カレー

ローストビーフ

## 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。



お一人様  
一食限定

11 地中海産マグロの食べ比べ  
(赤身、中トロ)  
カラスミパウダーと  
マシヤ・エル・アルテット

ハモンセラノ  
カッティングサービス

ギリシャ風サラダ  
お好みのドレッシングを  
お選びください  
ブラッドオレンジ  
地中海レモン 日替わり

4 タラモサラダ

10 ツナとオリーブのフラン

7 ぶりのマリネ  
オリーブソース

2 タコとポテトの  
ダルマチア風

5 レモンとハーブ香る  
柔らかチキン

3 きのこと栗のマリネ  
スペイン産  
シェリービネガー風味

6 カラフルトマトの  
カプレーゼ

8 シーフードボロネーゼの  
クロスティーニ

9 アンダルシア風  
トマトの冷製スープ  
～サルモレホ～  
パスタ添え

## チーズ Cheese

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。



13 ロディジャーノ  
チーズ

17 カシール  
(クリームチーズ&スパイス)

18 地中海おすすめチーズ盛り合せ  
(フェタ&オリーブ、カシール、  
本日のチーズ)

16 フェタチーズ&  
オリーブ

14 カマンベール&  
アプリコット

19 シェフおすすめチーズ盛合せ  
(ミモレット、テットドモンヌ、  
本日のチーズ)

15 ブルーチーズ  
～りんご&ナッツ～

## 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。



20 コンパスシグニチャーメニュー  
ローストビーフ  
わさび風味の和風ソース

25 キノコ、ベーコン入り  
シュトルクリ  
～コンパススタイル～

23 ムサカ  
～挽肉、茄子、  
ポテトのグラタン～

22 パスティス・デ・パカリャウ  
～タラのコロッケ～

24 鶏モモ肉と  
ハルミチーズのグリル

28 ラム肉のロースト  
ケバブソース  
トルティヤ包み

21 カラマリ  
～イカのフライ～

27 コスクシビルフト  
～魚介のトマト煮と  
クスクス～  
ハリッサ添え

26 シーフードバリエア (一皿2名様サイズ)

29 丸ごと一匹アクアパッツァ  
～紙鍋にて～  
(一皿2～3名様サイズ)

## 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。



35 こだわりの  
ヨコハマ・ルゲリータ  
～石焼プレートにて～  
(一皿2～3名様サイズ)

36 クワトロフォルマッジ  
ゴールデンハニーマスタード  
～石焼プレートにて～  
(一皿2～3名様サイズ)

33 イベリコ生チョリソーの  
トマトスパゲティ

34 アッラ・ガラム (魚醤) と  
シラスのペペロンチーノ

## 麺類 Noodle

温かいうどんや冷たい蕎麦でほっと一息  
お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。



39 地中海風トマトラーメン

37 とうろそば (冷)

38 きつねうどん

## 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。



66 ポルチーニ茸入り  
きのこのチーズリゾット

白飯

ホテルベーカリーで  
焼き上げたパン各種

スープ  
**Soup**

定番人気のスープをご用意いたします。

63 ファソラーダ  
～ギリシャ風 豆たっぷりの野菜スープ～



64 カルド・ヴェルデ  
～緑のスープ じゃが芋～



65 かぼちゃの  
クリームスープ

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。



30 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



31 コンパス名物  
牛バラ肉の  
スープカレー

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。



59 穴子



60 タロ



61 かぼちゃ



62 本日の野菜



58 海老

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 小松菜とタコの  
酢味噌掛け



47 鶏モモ肉と茄子の煮びたし



49 胡瓜の浅漬け  
もろ味噌添え



48 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。



43 海老のマヨネーズソース  
～ブラッドオレンジの香り～



41 海老のハーカオ



44 コリコリ食感  
クラゲの中華風  
和え物



40 横浜中華街大珍楼  
豚肉焼売



42 麻婆豆腐



45 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。



102 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**

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。



- ・バスクチーズケーキ
- ・ティラミス
- ・季節のショートケーキ
- ・パステル・ドゥ・ナタ  
～エッグタルト～
- ・ガトーオペラ
- ・ギリシャ風ヨーグルトムース  
アブリコットソース
- ・マチェドニア
- ・ロジャータ  
～クロアチア風プリン～
- ・チュロス

クレープ&ワッフル  
**Crepes & Waffle**

コンパス大人気デザート！  
バリエーション豊富なトッピングで楽しさ充実。



- ・生クリーム
- ・トッピング各種(チョコスプレー etc)
- ・リモンチェッロソース
- ・ラズベリー&ブルーベリー&いちご
- ・バナナ&マンゴー
- ・オレンジセグメント
- ・チョコ&キャラメルソース
- ・ブラッドオレンジのシュゼットソース

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
- ・チョコレートアイス
- ・本日のアイス
- ・レモンシャーベット
- ・ブラッドオレンジシャーベット
- トルコ風アイス

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

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



13 ロディジャーノチーズ×おすすめ組み合わせ



35 こだわりのヨコハマ・ルゲリータ  
～石焼プレートにて～  
(一皿2～3名様サイズ)



33 イベリコ生チョリソーの  
トマトスパゲティ



66 ポルチーニ茸入り  
きのこのチーズリゾット



ハモンセラノ  
カッティングサービス

# Drink menu お飲み物

## 地中海 Selection



### ワイン Wine

- ◆キャンティ サルデッリ (赤)
- Glass/¥1,200
- Bottle/¥7,200



### ノンアルコールドリンク

#### Non Alcoholic Drink

- ◆サンペグリーノ アランチャータ ロッサ (ブラッドオレンジ)
- ◆サンペグリーノ スパークリングウォーター 各¥750

### ビール Beer

- ◆モレッティ
- Bottle/330ml ¥1,200



### ワイン Wine

- ◆キリ・ヤーニ パランガ ホワイト (白)
- Glass/¥1,000
- Bottle/¥6,000



### ワイン Wine

- ◆エステバン マルティン ブランコ (白)
- ◆エステバン マルティン ホーベン (赤)



- ◆マルケス・デ・ピソハ (白)
- Glass/¥1,200
- Bottle/¥7,200



- ◆マルケス・デ・グリニョン カリーサ (赤)
- Glass/¥1,200
- Bottle/¥7,200

- ◆マルケス・デ・リスカル・ロサード (ロゼ)
- Glass/¥1,000
- Bottle/¥6,000

## Free Drink

### 地中海フェアフリードリンク ¥3,500

- ・瓶ビール「キリン一番搾り」中瓶
- ・地中海おすすめワイン(白/赤)
- ・イタリアビール「モレッティ」
- ・ソフトドリンク各種
- ・サンペグリーノ アランチャータ ロッサ (ブラッドオレンジ)
- ・サンペグリーノ スパークリングウォーター

### ワインフリードリンク ¥2,500

- ・スパークリングワイン
- ・おすすめ地中海ワイン(白/赤)
- ・ノンアルコールワイン(スパークリング/白/赤)

### ビールフリードリンク ¥2,000

- ・瓶ビール「キリン一番搾り」中瓶
- ・ノンアルコールビール「キリングリーンズフリー」
- ・イタリアビール「モレッティ」

### 地中海フェアおすすめカクテル 各¥900



#### Cocktail

人気の高いリキュールやシェリー酒を使っておすすめのカクテルをご用意しました。

#### 1 Azul アズール

スペインの食前酒「ティオ ペペ」とトニックウォーターのカクテル。ローズマリーの香りとともにお楽しみください。

#### 2 Aperol Kitty アペロールキティ

イタリアで人気のリキュール「アペロール」と辛口ジンジャーエールを合わせたカクテル。

#### 3 Spumoni スプモーニ

イタリアリキュールの代表格「カンパリ」とグレープフルーツジュースのさっぱりとしたほろ苦いスタンダードカクテル。

#### 4 Citrus-Triplo シトラス・トリプロ

「ベルガモット」のリキュールとレモンジュース、グレープフルーツベースのノンアルコールスパークリングのカクテル。

### ビール Beer

- 生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)
- Glass/¥1,200

### 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

### ノンアルコールワイン Non-Alcoholic Wine

- ノンアルコールスパークリングワイン Glass/¥700
- ノンアルコールワイン(白/赤) Bottle/¥3,500

### スパークリングワイン Sparkling Wine

- ベルトウーレ ブリュット Glass/¥1,000
- Bottle/¥5,000

### カクテル Cocktail

- ジントニック ¥900
- カシス(ソーダ/オレンジ) ¥900
- ハイボール ¥900

### 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 ¥750
- フレッシュオレンジジュース ¥900
- ペプシ/ペプシゼロ ¥750
- ジンジャーエール ¥750
- エビアン ¥750

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	平日	土日祝
120分制 (90分ラストオーダー)	【ランチ】 ●大人 ¥5,500 ●子供 (4歳~小学生) ¥2,750 【ディナー】 ●大人 ¥8,000 ●子供 (4歳~小学生) ¥4,000	【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥8,000 ●子供 (4歳~小学生) ¥4,000

※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。  
※子供料金、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)



## Introducing the new head chef

### Profile

オールデイブッフェ「コンパス」新料理長 **とうま はじめ 當間 元**

2004年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズに入社。  
2009年より、宴会キッチンにて婚礼料理や大型宴席料理を担当しながら、専門調理師・調理技能士の資格を取得。2020年、世界料理オリンピックドイツ大会の「レストラン・オブ・ネイションズ」競技に日本チームの一員として参加、銅メダルを獲得。これを機に、一般財団法人 全日本 日本司厨士協会神奈川県本部の理事となり、積極的に活動を行う。  
同年7月に宴会副料理長に、2023年8月にオールデイブッフェ「コンパス」の料理長に就任。地域や生産者さまとのつながりを大切にしながら、お客さまに楽しんでいただけるお料理を演出していきたいと語る。



<協賛広告>



開業25周年企画のご案内



時を越え、笑顔をつなぐ  
横浜で大切な人と、次のステージへ

横浜ベイシェラトンホテルは、皆さまへの感謝の気持ちを込め、お一人おひとりの大切な思いを胸に、次のステージへ歩みだします。記念ロゴには、つながって行く世代のリレーションと、未来のステージへと続く道への想いを表現しました。



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

おせち 2024



晴れやかな新年に華を添える  
味わい深いおせち料理をお届けいたします



詳細はこちら