



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！

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。その他にも、ギリシャのフェタチーズやモロッコのカシェ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。

Appetizer

7

ぶりのマリネ
オリーブソース



脂がのったぶりを塩、胡椒で身を締めハーブオイルでマリネした一皿。オリーブたっぷりのソースでお召し上がりください。

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。

Hot Menu

24

鶏モモ肉と
ハルミチーズの
グリル



キプロス島やトルコ地中海沿岸の代表的なハルミチーズはあっさりとした風味と弾力ある食感が特徴です。ミルクィな味わいがジューシーな鶏モモ肉のグリルと相性抜群の一品。



26

シーフード
パエリア



Hot Menu



海老、イカ、アサリ、ムール貝を使用した魚介の旨みたっぷりの一皿。テーブルの上で仕上げるアツアツのパエリアをお楽しみください。(一皿2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 Pasta にキノコやベーコン、チーズなどを詰めて焼き上げました。トマトソースとあわせてお召し上がりください。

39

地中海風
トマトラーメン



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。



Noodle

35

こだわりの
ヨコハマ・ルゲリータ
～石焼プレートにて～

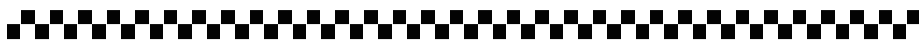


シェフこだわりのトマトソースやモッツァレラチーズをもっちりとした生地合わせたコンパスオリジナルのピザ。アツアツの石焼プレートにて提供いたします。(一皿2～3名様サイズ)



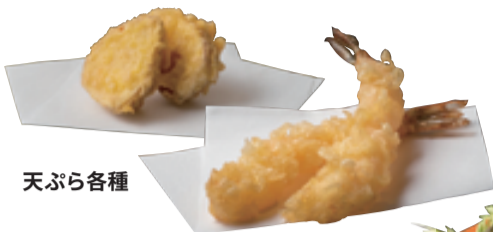
Pizza

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



コンパス名物
牛バラ肉のスープカレー



ローストビーフ



デザート各種

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。



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



2 タコとポテトの
ダルマチア風



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



7 ぶりのマリネ
オリーブソース



5 レモンとハーブ香る
柔らかチキン



8 シーフードポロネーゼのクロスティーニ



6 カラフルトマトの
カプレーゼ

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 カシェール
(クリームチーズ&スパイス)



14 カマンベール&
アプリコット



16 フェタチーズ&
オリーブ



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〜



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



22 パスティス・デ・バカリヤウ
〜タラのコロッケ〜



24 鶏モモ肉と
ハルミチーズのグリル



23 ムサカ
〜挽肉、茄子、
ポテトのグラタン〜



28 ラム肉のロースト
ケバブソース
トルティーヤ包み



21 カラマリ
〜イカのフライ〜



26 シーフードパエリア
(一皿2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)



32 イカ墨スパゲティ



33 イベリコ生 Chorizo の
トマトスパゲティ



34 アツラ・ガム(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 とろろそば(冷)



38 きつねうどん

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

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 ジャガ芋～



65 かぼちゃの
クリームスープ

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。



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

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。



58 海老



60 タラ



61 かぼちゃ



62 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 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～



44 コリコリ食感
クラゲの
中華風和え物



42 麻婆豆腐



40 横浜中華街大珍樓
豚肉焼売



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
アプリコットソース
- ・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
Crepe & 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



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)



66 ポルチーニ茸入り
きのこのチーズリゾット



33 イベリコ生 Chorizo の
トマトスパゲティ

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)
- Glass/各¥1,000
Bottle/各¥6,000



- ◆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 ベベ」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

25th SHERATON YOKOHAMA

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レリジョンと、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