



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ

COMPASS  
ALL-DAY BUFFET

2024年1月6日～

# Gourmet Palette News

# Vol. 15



## 冬の北海道フェア

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！

8

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ます、口の中にふんわり広がる甘みがたまらない本ずわい蟹。お好みで蟹酢をつけてお召し上がりください。

### Dim Sum Wagon

105

厚岸産  
“カキえもん”の  
せいろ蒸し

お一人様一食限定



ふっくらとした身とコクのある濃厚な甘みの特徴の厚岸産プレミアム牡蠣“カキえもん”をせいろ蒸しで仕上げました。磯の香りと口の中で広がる旨みをお楽しみください。

### Hot Menu

19

釧路B級グルメ  
“かみこみ豚”を  
使った  
スパカツ



コンパス特製ミートソースパスタに北海道産の希少な絶品豚“かみこみ豚”のトンカツを大胆にのせ、アツアツの石焼プレートでお届けします。

### Bowl

勝手丼



“釧路和商市場”発祥のお好みのおネタを“好き勝手”に乗せたどんぶり「勝手丼」。自分好みのオリジナル海鮮丼をお楽しみください。

### Robatayaki

炉端焼き



厚岸産の「ピリ辛さんま」や脂の乗った「ホッケ」など、素材の美味しさをダイレクトに味わえる炉端焼きでご提供いたします。

### Japanese

44

十穀米おこわの  
さんま包み



脂の乗ったさんまにもっちり食感の十穀米おこわと醤油ベースのタレは相性が良く、間に挟んである大葉の風味がさらに食欲をそそります。

16

釧路名物  
ザンたれ



### Hot Menu

ジューシーな鶏のから揚げに甘辛いタレをかけた一品。お酒にもご飯にも相性抜群です。

17

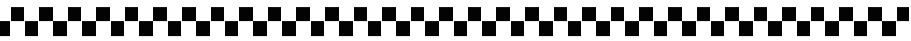
モッツアレラ  
チーズの  
しゃぶしゃぶ



### Hot Menu

ほのかな塩味とコクのある風味豊かな味わいが特徴の北海道産モッツアレラを使用いたしました。とろ～りとしたチーズがコンパス特製オリジナルドレッシングとよく合います。

# 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

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

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

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



サラダバー  
お好みのドレッシングを  
お選びください

北海道チーズのシーザードレッシング

和風 日替わり

8 本ずわい蟹  
蟹酢添え



4 北海道ポテトの  
ニース風サラダ  
～丹頂鶴に見立てて～



6 モッツアレラチーズと  
カラフルトマトの  
カプレーゼ



7 スモークサーモンと  
カリフラワーのサラダ  
白いんげん豆のフムスと共に



3 炙り鯖のマリネ  
山わさびマヨネーズ



5 きのこと根菜マリネ  
シェリービネガー風味



2 札幌名物ラーメンサラダ  
コンパス特製ゴマだれ

## チーズ&コンディメント Cheese & 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。



12 シェフおすすめ  
チーズ盛合せ

13 イタリア風  
ドライフルーツの  
コンポート  
モスタルダ

10 北海道産カマンベール

11 ブルーチーズ  
～りんご&ナッツ～

## 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。



58 北海道  
コーンクリームスープ

59 花咲蟹の味噌汁

60 北海道北見の  
オニオンスープ  
チーズクルトン添え

## 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。



14 コンパス  
シグネチャーメニューの  
ローストビーフ  
北海道産山わさびソース

15 旭川上田畜産  
手仕込み  
ジンギスカン

21 ガーリックさんまと  
インカのめざめの重ね焼き  
トマトソース

16 釧路名物  
ザンたれ

22 コーンクリーム  
コロケ  
阿寒湖  
レイクロブスターを  
使ったビスクソース

23 標茶町  
星空の黒牛メンチカツ  
チーズソース

18 真鱈とあさりの白ワイン蒸し  
柚子風味ブルブランソース

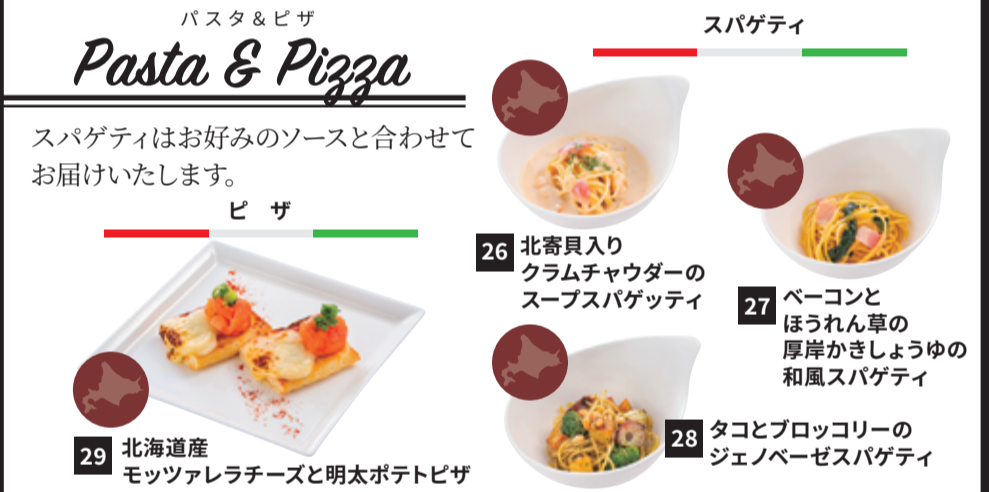
19 釧路B級グルメ  
“かみこみ”豚を使ったスパカツ  
(一皿2～3名様サイズ)

20 厚岸産  
厚岸牡蠣だしを使ったオイスターパエリア  
(一皿2～3名様サイズ)

17 モッツアレラチーズの  
しゃぶしゃぶ～紙鍋にて～  
(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。



29 北海道産  
モッツアレラチーズと明太ポテトピザ

26 北寄貝入り  
クラムチャウダーの  
スープスパゲティ

27 ベーコンと  
ほうれん草の  
厚岸かきしょうゆの  
和風スパゲティ

28 タコとブロッコリーの  
ジェノベーゼスパゲティ

## 麺類 Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。



31 北海道しべちゃ牛乳  
ラーメン

32 にしんそば

30 札幌名物  
濃厚味噌ラーメン

33 日高昆布出し  
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。



24 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

25 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

## 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。



72 海老ときのこの  
トマトクリームリゾット

北海道産米  
“ななつぼし”

ホテルベーカリーで  
焼き上げたパン各種

※仕入れ状況により、食材が変更する場合がございますので予めご了承ください。

勝手丼  
**Bowl**

お好みのオリジナル海鮮丼をお楽しみいただけます。



- ・まぐろ漬け
- ・まぐろたたき
- ・ぶり
- ・サーモン
- ・海老アボカド
- ・たらこ
- ・めかぶ
- ・いくら
- ・ほたて
- ・本日のおすすめ

飲茶ワゴン

**Dim Sum Wagon**

アツアツの蒸し器でお届けいたします。



お一人様  
一食限定

105 厚岸産  
“カキえもん”のせいろ蒸し

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。



54 鱈のすり身とコーンの天ぷら  
(コーンボール)

55 海老

53 むかわ町中澤農園  
だるま芋

57 本日のお野菜

56 わかさぎ

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。



43 むかわ町中澤農園  
だるま芋の  
まぐろの山掛け  
厚岸昆布麺添え

41 北海道珍味の盛合せ

44 十穀米おこわの  
さんま包み

45 白子豆腐  
菜の花とポン酢ジュレ

47 自家製  
胡瓜の浅漬け  
もろ味噌添え

42 北海道名物  
いかめし

46 自家製  
大根の千枚漬け

炉端焼き  
**Robatayaki**

素材の美味しさをダイレクトに味わえる炉端焼きをご提供いたします。



51 北海道産  
ほたてのバター焼き

49 厚岸産  
ピリ辛さんま

48 ホッケ

50 いか焼き  
マヨネーズ

52 北海道産  
本日の焼き物

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。



点心  
35 北海道産  
豚肉の粗挽き肉焼売

点心  
34 北海道産  
たこ焼売

37 厚岸産  
オイスターソースを  
使った海鮮焼きそば

点心  
36 エゾ鹿焼売

38 柔らか蒸し鶏  
アイヌ葱とザーサイのソース

39 コリコリ食感  
クラゲの中華風  
和え物

40 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**

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  
いちごとピスタチオのトライフル
- 杏仁豆腐 ハスカップソース
- 北海道産りんごを使ったアップルパイ
- ショコラショート  
～オレンジコンフィチュール～
- キャラメルナッツムースケーキ
- 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
- 抹茶のロールケーキ  
クリームチーズのモンブラン仕立て
- 北海道産赤肉メロンムース
- 本日のおすすめデザート

クレープ&ワッフル&チュロス

**Crepe & Waffle & Churros**

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。



- ホイップクリーム
- バナナ
- 赤肉メロン
- ラズベリー&ブルーベリー
- いちご
- 大納言小豆
- ハスカップソース
- チョコ&キャラメルソース

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サッパリと。  
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
- チョコレートアイス
- ストロベリーマスカルポーネアイス
- 本日のアイスまたはシャーベット

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

- パイナップル
- ライチ
- グレープフルーツ
- キウイ
- オレンジ
- 季節のおすすめフルーツ



# Drink menu お飲み物

## 北海道 Selection

### 焼酎 Shochu

しそ焼酎「鍛高譚」

北海道白糠町(しらぬかちょう)の香り高い赤しそと、大雪山系を望む旭川の清冽な水を使用した、爽やかな風味の「しそ香る」お酒です。



Glass / ¥900  
Bottle / ¥7,000



- ・じゃがいも焼酎「伍升譚」 [Glass / 各 ¥900]
- ・こんぶ焼酎「黄金譚」 [Bottle / 各 ¥7,000]

### 日本酒 Sake

- ・福司酒造「福司」

一合 / ¥950  
四合瓶 / ¥3,500



### ワイン Wine

<北島 秀樹>

- ・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



<グランポレール>

- ・余市 ケルナー (白/中辛口)
- ・余市 ツヴァイゲルトレーベ (赤/ミディアム)

Glass / 各 ¥900  
Bottle / 各 ¥5,000

## Free Drink

### フリードリンク ¥3,500

- ・瓶ビール「麒麟一番搾り」中瓶
- ・ノンアルコールビール「麒麟グリーンズフリー」
- ・白ワイン ・赤ワイン
- ・ノンアルコールワイン
- ・日本酒
- ・ハイボール
- ・焼酎 (芋/麦)
- ・ソフトドリンク (オレンジ/ペプシ/ジンジャーエール)

### ワインフリードリンク ¥2,500

- ・白ワイン ・赤ワイン
- ・スパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白/赤/スパークリング)

### ビールフリードリンク ¥2,000

- ・瓶ビール「麒麟一番搾り」中瓶
- ・ノンアルコールビール「麒麟グリーンズフリー」

### ワイン Wine

- マルケス・デ・リスカル・ロサード (ロゼ) [Glass / ¥1,200  
Bottle / ¥7,000]
- キャンティ (赤/ミディアム) [Glass / ¥1,200  
Bottle / ¥7,000]
- ヴェント (白/辛口) [Glass / 各 ¥600]
- ヴェント プリミティーヴォ (赤/ミディアム) [Bottle / 各 ¥3,500]

### 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

- 麒麟グリーンズフリー 小瓶 / ¥900

### スパークリングワイン Sparkling Wine

- ベルトウレブリュット [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 [Glass / 各 ¥700]
- 白ワイン ●赤ワイン [Bottle / 各 ¥3,500]

### 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「出水に舞姫」 [Glass / 各 ¥900]
- 麦焼酎「吉四六」 [Bottle / 各 ¥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<br>(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<br>【ディナー】 ●大人 ¥8,500 ●子供 (4歳~小学生) ¥4,250 | 【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥8,500 ●子供 (4歳~小学生) ¥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。  
※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)



## コンパスシェフの北海道視察記

山や海、湖、牧草地など自然に恵まれ、魅力的な食材が豊富な道東エリア。今回も「コンパス」シェフ當間が自ら現地を訪れ、生産者さまと直接ふれあひながら釧路市や厚岸町など、道東の旬の食材を厳選してまいりました。標茶町農業協同組合の「しべちゃ牛乳」や厚岸で水揚げされるプレミアム牡蠣「カキえもん」など北海道の良質な食材を使用したシェフこだわりの美食の数々をお楽しみください。



<協賛広告>

業務用青果卸 A subsidiary of **toho** Group  
**株式会社 藤代商店**  
FUJISHIRO SHOUTEN



SHERATON  
Yokohama Bay Hotel & Towers

「伝説のカカオ」“チュアオ”を  
贅沢に使用したボンボンショコラ



Pastry Shop “Dorer” 月~土 10:00 ~ 19:00  
ペストリーショップ「ドーレ」/B1F 日祝 10:00 ~ 18:00

