



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ



2024年4月8日～

# Gourmet Palette News

# Vol. 16



## 九州・長崎フェア

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！

#### Hot Menu



22★ 佐世保  
レモンステーキ  
長崎和牛  
～陶板焼きにて～  
お一人様一食限定

佐世保発祥グルメの「レモンステーキ」。ジューシーな長崎和牛をアツアツの鉄板で焼きあげました。レモン果汁たっぷりの醤油風味のソースでさっぱりとお召し上がりください。

#### Appetizer



3★ 諫美豚の  
低温ロースト  
ゆうこうネギ  
塩ポン酢ジュレ

お米を飼料に育ったブランド豚「諫美豚(かんびとん)」の柔らかな肉質と香り豊かな味わいを活かした逸品。シェフ一押しポン酢ジュレとともに楽しみください。

#### Hot Menu



19★ 松浦の  
アジフライ  
長崎漬け物入り  
タルタルソース添え

水揚げ量日本一の松浦産の新鮮な鰯を使用したアジフライ。長崎ご当地のお漬物と合わせたタルタルソースとの相性も抜群です。

#### Appetizer



4★ 川添酢造  
クロモジ黒酢を使った  
真鱈の  
軽い酢締め

玄米黒酢に和ハーブ「クロモジ」を漬け込み香りをつけた酢で鱈を酢締めしました。付け合わせの野菜とご一緒どうぞ。

#### Hot Menu



23★ クエのブレゼ  
ゆうこう香る  
ヴェルモットソース  
季節の野菜添え  
お一人様一食限定

クエの旨味たっぷりの出汁と幻の果実といわれる長崎産「ゆうこう」を使用したこだわりのソースが決め手のクエの蒸し煮です。

#### Hot Menu



16★ 卓袱料理  
ハトシ

エビのすり身を食パンで包んで揚げた料理、明治時代に清国から伝えられた際に広東語で「蝦多士(ハートーシー)」と呼ばれ卓袱料理のハトシとなったのがきっかけです。

#### Hot Menu



15★ 卓袱料理  
豚の角煮

鎖国時代長崎に伝わったとされる「豚の角煮」。とろけるまでじっくり煮込んだ脂身の美味しさと柔らかな肉質は絶品です。

# MENU

★印のお料理は2名様盛りとなります

※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。

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。



サラダバー  
お好みのドレッシングを  
お選びください  
柚子胡椒ドレッシング  
胡麻ドレッシング 日替わり

buffet boardにてご用意しております。

4 川添酢造クロモジ黒酢を使った  
真鱈の軽い酢締め★

5 長崎一番の柚子蒲鉾と  
クリームチーズ★

7 あご出汁を使った  
冷製茶わん蒸し

2 岩永農園カラフルトマトと  
チーズのカプレーゼ★

8 山菜と筍、キノコのマリネ★  
山中商店うまかつ醤油の香り

6 西海カタクチイワシの  
南蛮漬け★

3 諫美豚の低温ロースト★  
ゆうこうネギ塩ポン酢ジュレ

113 オードブル  
プレートA

114 オードブル  
プレートB

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。



9 チーズの盛合せ  
(カマンベール、  
ブルーチーズ、  
マーブルチーズ)

10 イタリア風  
ドライフルーツの  
コンポート  
モスタルダ★

12 ブルーチーズ  
〜りんご&ナッツ〜

11 カマンベール&  
オリーブ二色

13 シェフおすすめ  
チーズの盛合せ★

## スープ

和・洋・中より定番人気のスープをご用意いたします。



65 長崎県産  
ぶりのつみれ汁

64 新玉ネギと春キャベツの  
ポタージュ

66 アサリと新ゴボウの  
中華スープ

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  
シグニチャーメニューの  
ローストビーフ  
わさび入りソース

長崎  
Special

長崎  
Special

17 トルコライス★

長崎  
Special

16 卓袱料理  
ハトシ★

お一人様  
一食限定

19 松浦のアジフライ★  
長崎漬け物入り  
タルタルソース添え

長崎  
Special

長崎  
Special

18 西海  
うず潮カキクリームコロッケ  
クーリードマトソース

23 クエのブレゼ★  
ゆうこう香るヴェルモットソース  
季節の野菜添え

長崎  
Special

長崎  
Special

21 ミニ佐世保バーガー  
コンパススタイル

20 ポテトと二色アスパラのグラチネ★  
柚子胡椒香るオランダソース

長崎  
Special

長崎  
Special



22 佐世保レモンステーキ長崎和牛  
〜陶板焼きにて〜★

長崎  
Special

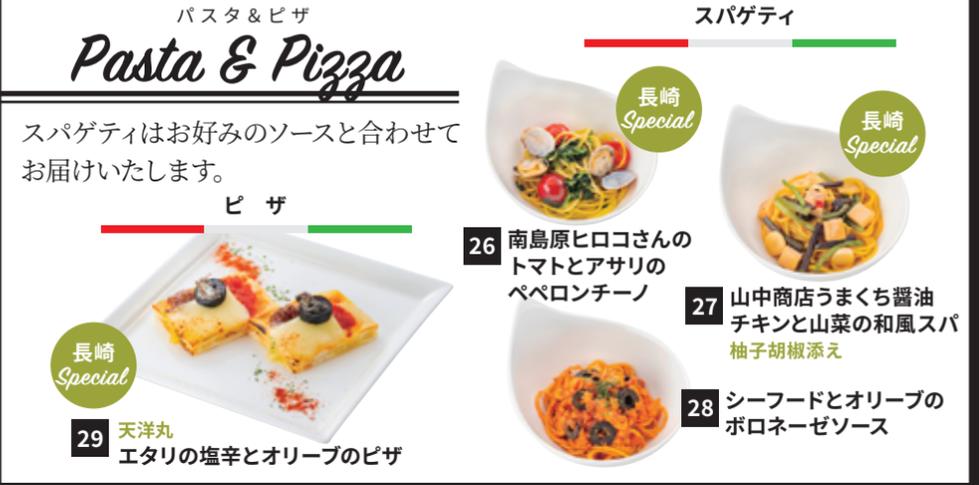
お一人様  
一食限定

15 卓袱料理  
豚の角煮★

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。



ピザ

長崎  
Special

29 天洋丸  
エタリの塩辛とオリーブのピザ

スパゲティ

長崎  
Special

26 南島原ヒロコさんの  
トマトとアサリの  
ペペロンチーノ

長崎  
Special

27 山中商店うまかつ醤油  
チキンと山菜の和風スパ  
柚子胡椒添え

28 シーフードとオリーブの  
ボロネーゼソース

麺類

## Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。



長崎  
Special

31 五島うどん  
あご出汁、ねぎ、生姜、うずらの卵  
〜紙鍋にて〜★

長崎  
Special

33 皿うどん

福岡  
Special

長崎  
Special

30 山中商店  
うまかつ醤油を使った  
とろろそば(冷)

長崎  
Special

32 ちゃんぽん

34 博多とんこつラーメン

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。

buffet boardにてご用意しております。



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

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鰯沢寿司をお楽しみいただけます。

お一人様  
一食限定

長崎 Special 50 本マグロ トロの花

福岡 Special 51 ヤリイカ

長崎 Special 52 アジ

53 海老

長崎 Special 54 イサキ

55 マグロ海苔包み

福岡 Special 56 玄界灘天然真鯛

57 本日のお寿司

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

福岡 Special 59 穴子

60 きびなご

62 さつま芋

大分 Special 61 とり天

63 本日のお野菜

鹿児島 Special

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。

長崎 Special 41 カラスミと彩り大根

42 卓袱料理 白大福豆の蜜煮★

熊本 Special 43 郷土料理 ぬっぺ★

44 郷土料理 浦上そばろ★

45 雲仙 郷土料理 じてんしゃ飯の焼きおにぎり茶漬

46 自家製 胡瓜の浅漬★ 長崎名産 めし泥棒添え

47 ホタルイカとウドの酢味噌掛け★

48 辛子れんこん★

49 めんたいこ★

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。

長崎 Special 35 横浜中華街大珍楼 豚肉焼売

36 角煮そばろまん

37 日向鶏の柔らか蒸し★ 天洋丸 ニボサンバルを使ったタレで

38 長崎一番 蟹つみれと海老のチリソース煮

40 自家製チャーシュー★

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。

67 海老と筍入り トマトクリームリゾット

白飯

ホテルベーカリーで焼き上げたパン各種  
buffetにてご用意しております。

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。

111 キッズ佐世保バーガー  
フライドポテト添え  
(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。

buffetにてご用意しております。

- 長崎 島原かんざらし ~フルーツと緑茶のゼリー~
- 長崎 ミルクセーキ 黒糖タピオカ  
・安納芋のプリュレ
- 長崎 さとむら牧場クリームチーズのムース 柑橘ソース
- 長崎福岡 あまおうパンナコッタ 川添酢造いちご酢ジュレ
- 長崎 長崎文旦堂 カステラ  
・ガトーショコラ  
・パインマンゴーケーキ  
・季節のタルト  
・本日のデザート

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。

buffetにてご用意しております。

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！

buffetにてご用意しております。

- ・バニラアイス
- ・チョコレートアイス
- ・マンゴーフラッペ
- ・ストロベリーマスカルポーネ
- ・九州芋アイス
- ・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

buffetにてご用意しております。

- ・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

# Drink menu お飲み物

## 九州・長崎 Selection

### 日本酒 Sake

＜今里酒造＞ 六十餘洲 純米無濾過原酒  
 一合/¥800  
 〔一合/¥1,500 Bottle/¥5,500〕

＜重家酒造＞ よこやま 純米吟醸

### 焼酎 Shochu

＜重家酒造＞ 吉岐焼酎 ちんぐ 黒ラベル(麦)  
 〔Glass/各¥800 Bottle/各¥5,500〕

### クラフトビール Craft beer

＜ISLAND BREWERY＞ GOLDEN ALE 330ml  
 〔Bottle/¥1,500〕

### リキュール Liqueur

＜霧水酒造＞ ゆうこうのお酒 長崎リキュール(ロック)  
 〔Glass/各¥800〕

### ソフトドリンク Soft Drink

＜川添酢造＞ 飲む酢(巨峰/白)(ロック/水割/ソーダ割)  
 〔Glass/各¥800〕



# Free Flow

フリーフロー ¥3,500

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

ワインフリーフロー ¥2,500

- ・白/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)

ビールフリーフロー ¥2,000

- ・瓶ビール「麒麟一番搾り」中瓶
- ・ノンアルコールビール「キリングリーンスフリー」

### 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〕
- 30 MILE CHARDONNAY(白/辛口) 〔Glass/各¥700〕
- 30 MILE SHIRAZ(赤/ミディアム) 〔Bottle/各¥4,000〕

### 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

- キリングリーンスフリー 小瓶/¥900

### スパークリングワイン Sparkling Wine

- ベルトウレ プリュット 〔Glass/¥1,000 Bottle/¥5,000〕

### ノンアルコールワイン Non-Alcoholic Wine

- 白ワイン ●赤ワイン 〔Glass/各¥700〕
- スパークリングワイン 〔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

### 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、フリーフロー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)



福岡の美味しい魚を全国へ

玄界灘の天然真鯛  
アキラの鯛茶

未来に受け継がれる食文化の構築を目指す

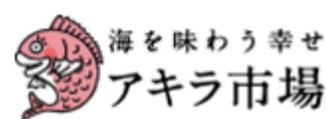
福岡市中央卸売市場

株式会社アキラホールディングス

www.akirasuisan.co.jp/

<協賛広告>

アキラ水産直販サイト



アキラ市場

検索

www.akirasuisan.co.jp/shop/

