



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ボード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

Soup

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

17 トルコライス★

16 卓袱料理
ハトシ★

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

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

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

21 ミニ佐世保バーガー
コンパススタイル

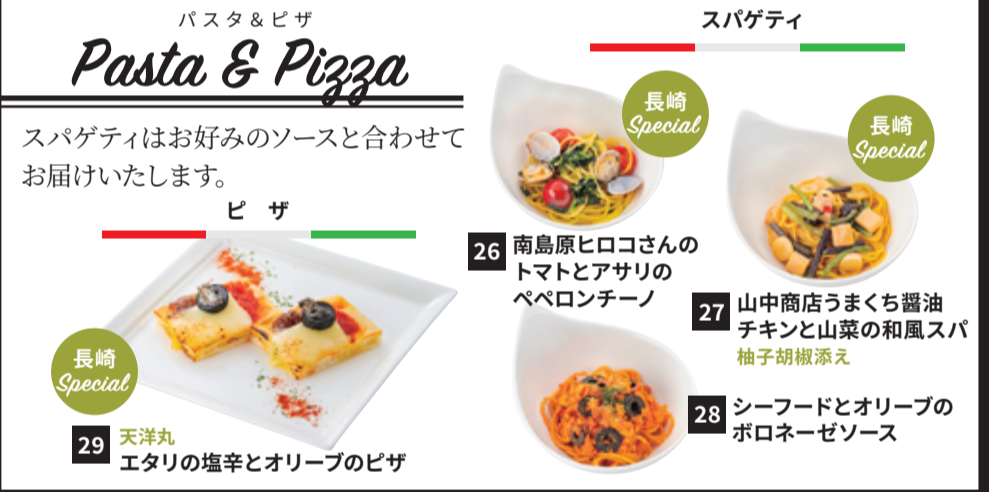
15 卓袱料理
豚の角煮★

22 佐世保レモンステーキ長崎和牛
〜陶板焼きにて〜★

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。



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

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

29 天洋丸
エタリの塩辛とオリーブのピザ

28 シーフードとオリーブの
ポロネーゼソース

麺類

Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。



31 五島うどん
あご出汁、ねぎ、生姜、うずらの卵
〜紙鍋にて〜★

33 皿うどん

30 山中商店
うまかつ醤油を使った
とろろそば(冷)

32 ちゃんぽん

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。

buffetボード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。

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

長崎 Special **53** 海老

長崎 Special **54** イサキ

福岡 Special **55** マグロ海苔包み

福岡 Special **56** 玄界灘天然真鯛

長崎 Special **57** 本日のお寿司

お一人様 一食限定

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。

福岡 Special **58** 海老

長崎・福岡 Special **59** 穴子

大分 Special **60** きびなご

鹿児島 Special **61** とり天

福岡 Special **62** さつま芋

長崎 Special **63** 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

長崎 Special **42** 卓袱料理 白大福豆の蜜煮★

熊本 Special **43** 郷土料理 じてんしゃ飯の焼きおにぎり茶漬

長崎 Special **44** 郷土料理 胡瓜の浅漬★ 長崎名産 めし泥棒添え

福岡 Special **45** 郷土料理 焼早市 郷土料理 ぬっぺ★

長崎 Special **46** 郷土料理 浦上そぼろ★

福岡 Special **47** 郷土料理 辛子れんこん★

長崎 Special **48** 自家製 めんたいこ★

長崎 Special **49** ホタルイカとウドの酢味噌掛け★

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。

長崎 Special **35** 横浜中華街大珍楼 豚肉焼売

長崎 Special **36** 角煮そぼろまん

長崎 Special **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

長崎 Special **38** 長崎一番 蟹つみれと海老のチリソース煮

長崎・宮崎 Special **39** コリコリ食感 クラゲの中華風 和え物★

長崎 Special **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「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」
- ・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「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」

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

●キリングリーンズフリー 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

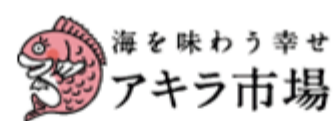
福岡市中央卸売市場

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/

