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4月8日〜

Gourmet Palette News

Vol.16

美食の国「にっぽん」めぐり

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日向鶏**
～陶板焼きにて～

佐世保発祥グルメの「レモンステーキ」。風味豊かな日向鶏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。シェフ一押しのポン酢ジュレとともにお楽しみください。

Hot Menu

21 **ミニ佐世保バーガー**
コンパススタイル

佐世保はハンバーガー伝来の地と言われソウルフードとして受け継がれています。コンパスでは食べやすく小さいサイズで提供いたします。

Hot Menu

17★ **トルコライス**

カレーピラフ、パスタ（ナポリタン）、トンカツ（デミグラスソース）をワンプレートに盛り合わせた料理です。熱々の石焼プレートにて提供いたします。

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鯵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
真鯵の軽い酢締め

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鯵を酢締めにしました。付け合わせの野菜とご一緒どうぞ。

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。

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。

★印のお料理は2名様盛となります　※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。

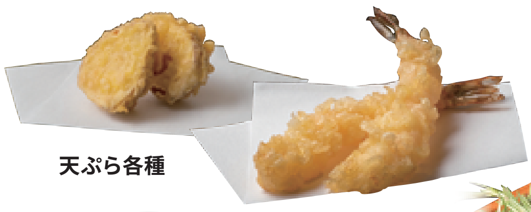
LUNCH MENU

★印のお料理は2名様盛となります

※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

ローストビーフ

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

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
ブッフェボードにてご用意しております。

長崎 Special
4 川添酢造クロモジ黒酢を使った
真鯵の軽い酢締め ★

長崎 Special
5 長崎一番の柚子蒲鉾と
クリームチーズ ★

佐賀 Special
2 岩永農園カラフルトマトと
チーズのカプレーゼ ★

長崎 Special
7 あご出汁を使った
冷製茶わん蒸し

長崎 Special
8 山菜と筍、キノコのマリネ ★
山中商店うまくち醤油の香り

長崎 Special
3 諫美豚の低温ロースト ★
ゆうこうネギ塩ポン酢ジュレ

長崎 Special
6 西海カタクチイワシの
南蛮漬け ★

チーズ＆コンディメント
Cheese & Condiment

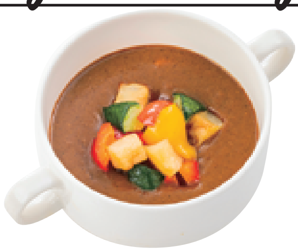
バラエティー豊かな厳選チーズ。
食べくらべもお楽しみの一つ。

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 ★

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。



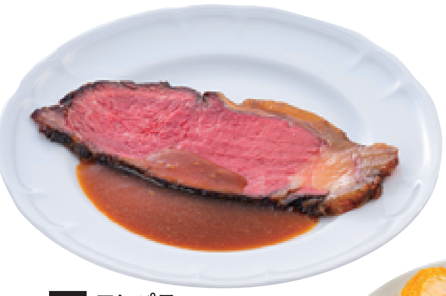
変わらぬ美味しさ
横浜ベイシェラトンホテル 野菜カレー

コンパス名物
牛バラ肉のスープカレー

ブッフェボードにてご用意しております。

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
わさび入りソース

長崎 Special
17 トルコライス ★

長崎 Special
16 卓袱料理
ハトシ ★

長崎 Special
112 玄界灘の真鯛のポワレ
ゆうこう香る白ワインソース
春キャベツ添え

長崎 Special
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
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デーズソース

長崎 Special
15 卓袱料理
豚の角煮 ★

長崎 Special
21 ミニ佐世保バーガー
コンパススタイル

長崎・宮崎 Special
22 佐世保レモンステーキ 日向鶏
〜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。

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 山中商店うまくち醤油
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

お口直しや締めの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
34 博多とんこつラーメン

長崎 Special
30 山中商店
うまくち醤油を使った
とろろそば（冷）

長崎 Special
32 ちゃんぽん

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。

長崎 Special

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

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

ブッフェボードにてご用意しております。

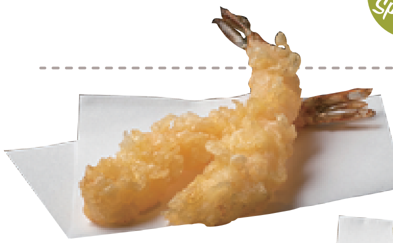
天ぷら Tempura

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 59 穴子

長崎・福岡 Special 60 きびなご

鹿児島 Special 62 さつま芋



58 海老

大分 Special 61 とり天

63 本日のお野菜

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。

ブッフェボード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
- ・安納芋のブリュレ
- 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

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 43 諫早市 郷土料理 ぬっぺ ★

47 ホタルイカとウドの酢味噌掛け ★

長崎 Special 42 卓袱料理 白大福豆の蜜煮 ★

長崎 Special 44 郷土料理 浦上そぼろ ★

熊本 Special 48 辛子れんこん ★

福岡 Special 49 めんたいこ ★

長崎 Special 45 雲仙 郷土料理 じてんしゃ飯の焼きおにぎり茶漬け

長崎 Special 46 自家製胡瓜の浅漬け ★ 長崎名産 めし泥棒添え

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。

ブッフェボード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！

ブッフェボード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

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。

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・宮崎 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で

39 コリコリ食感 クラゲの中華風和え物 ★

長崎 Special 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 ★

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

ブッフェボードにてご用意しております。

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

＜重家酒造＞
よこやま 純米吟醸
一合 / ¥1,500
Bottle / ¥5,500

焼酎 Shochu

＜重家酒造＞
壱岐焼酎 ちんぐ 黒ラベル（麦）

＜出水酒造＞
出水に舞姫（芋）

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

＜霧氷酒造＞
ゆうこうのお酒 長崎リキュール（ロック）

＜梅ヶ枝酒造＞
美人びわ酒（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）

＜川添酢造＞
酢らり 西海うめ（ロック）

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）

平日ランチ限定フリーフロー ¥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」
・白/赤ワイン ・ノンアルコールワイン（白/赤）
・ソフトドリンク（ペプシ/ジンジャーエール）

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）
●ヴェント プリミティーヴォ（赤/ミディアム）
Glass / 各¥600 Bottle / 各¥3,500

●30 MILE CHARDONNAY（白/辛口）
●30 MILE SHIRAZ（赤/ミディアム）
Glass / 各¥700 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

●ベルトゥーレ ブリュット
Glass / ¥1,000
Bottle / ¥5,000

ノンアルコールワイン Non-Alcoholic Wine

●白ワイン ●赤ワイン
●スパークリングワイン
Glass / 各¥700
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		
120分制（90分ラストオーダー）	平　日	【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
	土日祝	【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）

＜協賛広告＞

アキラ水産直販サイト

海を味わう幸せ
アキラ市場

アキラ市場 検索

www.akirasuisan.co.jp/shop/

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/