



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ



2024年7月1日～

# Gourmet Palette News

# Vol. 17



## 夏の北海道フェア

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

### シェフおすすめの一皿！

12

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。お好みに蟹酢をつけてお召し上がりください。

### Hot Menu



23★

なまら十勝野の  
野菜と  
ベーコンの  
焼きチーズフォンデュ

十勝の農業者が結束し美味しい野菜を作っている「なまら十勝野」。旬の野菜を、陶板で溶けた熱々チーズとお好みのパンと合わせてお召し上がりください。(時期により野菜は異なります)

### Hot Menu



20★

十勝帯広名物  
豚丼をアレンジ!!  
“どろぶた”を使った  
～帯広ロール～

十勝の広大な大地でのびのびと育てられた放牧豚のバラ肉を使い、十勝地方帯広市が発祥の地と言われている豚丼を一口サイズで食べられるようにアレンジした一品です。

### Hot Menu



26

十勝若牛の  
石焼ステーキ  
ソース

アンティポワーズ  
お一人様一食限定

きめ細かい肉質と肉本来の旨味が味わえる十勝若牛を熱々の石焼プレートで焼き上げました。トマトとオリーブを使ったさっぱりとしたソースでお召し上がりください。

### Hot Menu



21

とち井上農場  
“雪蔵甘熟  
メークイン”の  
じゃがバター

収穫後18ヶ月以上の期間、天然資源の雪を活用した貯蔵庫で熟成させたスイートポテトを彷彿させる食感と甘みが特徴のメークインです。クリーミーなバターでメークインの味をさらに引き立てました。

### こだわり食材

#### 雪蔵甘熟メークイン二冬越

北海道で當間が会った「雪蔵甘熟メークイン二冬越」。野菜ソムリエサミット 青果部門の金賞を受賞したメークインです。しっとり滑らかな食感と精度12°Cの甘さに魅了され、ぜひ皆様にお召し上がりいただきたいとご用意いたしました。これまでにないじゃがいもの新しい味をお楽しみください。



# 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。

## 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

10 オードブルプレートA★  
(鶏コンフィ、タルタル、カブレーゼ)

11 オードブルプレートB★  
(チャーシュー、クラゲの冷製、ピータン豆腐)

12 本ずわい蟹  
蟹酢添え

2 札幌名物ラーメンサラダ★  
コンパス特製ゴマだれ

サラダバー  
お好みのドレッシングを  
お選びください

山わさびシーザードレッシング  
和風 日替わり

buffetボードにてご用意しております。

3 北海道産  
じゃがいもと鮭の  
ちゃんちゃん焼き風  
ポテトサラダ

4 水だことえびの  
タイ風春雨サラダ  
～ヤムウンセン～★

6 サクラマス、甘えび、  
ほたてのタルタル★  
北海道名産三升漬風味

8 アスパラのムースと  
生ハムのサラダ仕立て

7 シャキシャキ  
じゃがいもと  
キノコのマリネ

9 燻製モッツアレラと  
トマトの和風カブレーゼ★

5 知床鶏のコンフィ★  
マンゴーサルサ

## 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。

15 幕別町NEEDSのチーズ  
“大地のほっぺ”  
& アブリコット

13 カマンベール  
& オリーブ

16 シェフおすすめ  
チーズとドライフルーツのコンポート  
盛合せ★

14 ブルーチーズ  
& リンゴとナッツ

## 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。

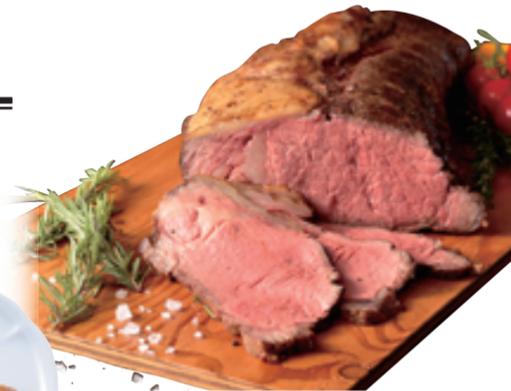
65 トウモロコシの  
冷製ポタージュ

66 ほたて稚貝の味噌汁

67 北海道産  
コーンの中華スープ

## 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。



17 コンパス  
シグネチャーメニューのローストビーフ  
北海道産山わさび入りソース

22 鱈のウニ入りピエノワーズ  
ラタトゥイユ添え

19 塩ザンギ

21 とかち井上農場  
“雪蔵甘熟メークイン”の  
じゃがバター

18 旭川上田畜産  
手仕込みジンギスカン

20 十勝帯広名物  
豚丼をアレンジ!!  
“どろぶた”を使った  
～帯広ロール～★

24 カスベザンギ

23 なまら十勝野の野菜とベーコンの  
焼きチーズフォンデュ★

25 2色いももち  
(じゃがいも、かぼちゃ)  
4種のチーズソース

26 十勝若牛の石焼ステーキ  
ソース アンティポワーズ

お一人様  
一食限定

## 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。

32 “とかちマッシュ”と  
ベーコンのピザ

29 北海道産タラコの  
冷製スパゲッティ

30 つぶ貝とポテトの  
ジェノベーゼ

31 シェフのおすすめ  
スパゲッティ

## 麺類 Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。

34 トマトチーズラーメン

33 札幌名物  
濃厚味噌ラーメン

36 日高昆布出し  
きつねうどん(温)

35 むかわ町中澤農園  
だるま芋の  
とろろそば(冷)

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。



27 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



28 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

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。



60 鱈のすり身とコーンの天ぷら  
(コーンボール)



61 北海道産  
モッツアレラチーズ



62 えび



59 むかわ町中澤農園  
だるま芋



64 本日の野菜



63 北寄貝

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。



44 北海道名物  
いかめし★



48 ソイの炙りと茄子の冷製  
梅肉ソース



43 北海道珍味の盛合せ



46 えびと夏野菜の  
焼き浸し



49 自家製  
大根の千枚漬け



50 自家製  
胡瓜の浅漬け  
もろ味噌添え



47 北海道産  
ほたてのバター焼き  
レモン醤油

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。



40 うずらのピータン豆腐  
アイヌネギとザーサイソース



41 コリコリ食感  
クラゲの中華風和え物



39 北海道産  
豚の雲白肉★  
(ウンパイロウ)



38 北海道  
コーンしゅうまい



37 北海道  
ひとくち肉まん



42 自家製チャーシュー

ご飯&パン  
**Rice & Bread**



70 蟹とアボカドの  
焼きリゾット  
ビスケソース



69 竹内養鶏場の白いたまご“米艶”を使った  
コーンチャーハン★

お好みのお料理と合わせてお召し上がりください。

buffet boardにてご用意しております。



68 ミニ海鮮丼



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

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 ハンバーガー  
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 boardにてご用意しております。



- ・本日のおすすめケーキ
- ・クーベルチュールショコラ
- ・ピーチショートケーキ
- ・洋ナシのタルト
- ・北海道産りんごのアップルパイ
- ・幕別町NEEDSの“大地の耀”を使った  
バイクドレアチーズ
- ・北海道大納言 あんみつ
- ・マンゴープリン
- ・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

クレープ&ワッフル&チュロス  
**Crepes & 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 board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 boardにてご用意しております。



- ・バニラアイス
- ・塩キャラメルアイス
- ・北海道小豆アイス
- ・ライチシャーベット
- ・ストロベリーマスカルポーネアイス
- ・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 board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

## 北海道 Selection

### クラフトビール Craft Beer

<大雪地ビール>

- めむろゴールドクラフト Bottle/¥1,400

### ワイン Wine

<北島秀樹>

- ケルナー(白) [Glass/各¥1,300
- ツヴァイゲルト(赤) [Bottle/各¥7,500

<池田町ブドウ・ブドウ酒研究所>

- 町民用(口ゼ) [Glass/¥600
- トカッブ 樽熟成(赤) [Bottle/¥3,500
- [Glass/¥800
- [Bottle/¥4,500

### 焼酎 Shochu

●じゃがいも焼酎「伍升譚」 <札幌酒造>

- こんぶ焼酎「黄金譚」 ●「喜多里」(芋/麦)
- しそ焼酎「鍛高譚」 [Glass/各¥800
- [Bottle/各¥5,000

### 日本酒 Japanese Sake

<上川大雪酒造>

- 「十勝」純米酒 [一合 /¥1,000
- [Bottle [四合瓶]/¥3,800

### ソフトドリンク

### Soft Drink

- シーベリーソーダ ¥850

### ノンアルコールカクテル

### Non-Alcoholic Cocktails

- ハスカップスカッシュ ¥900

# 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

- キャンティ(赤/ミディアム) [Glass/¥1,200
- [Bottle/¥7,000

- エステバンマルティンブランコ(白/辛口) [Glass/各¥700
- エステバンマルティンホーベン(赤/ミディアム) [Bottle/各¥4,000

- 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
- 中ジョッキ/¥1,500

### 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 [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

- グレープフルーツジュース ¥750
- アップルジュース ¥750
- 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] 11:30-16:00 (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 ¥6,000 ●子供(4歳~小学生) ¥3,000 【ディナー】 ●大人 ¥9,000 ●子供(4歳~小学生) ¥4,500	【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥9,000 ●子供(4歳~小学生) ¥4,500

※お盆期間(8/10~8/18)は、特別料金のご案内となります  
 ※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。  
 ※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)



## 北海道フェア ~十勝・帯広~ プレゼント企画

当レストランのアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で季節のお野菜をプレゼントいたします。



応募期間 2024年7月1日(月)~10月31日(木)

応募方法 店内応募専用QRコードより、当レストランのアンケートにお答えください。

発送 商品は、発送をもって当選とさせていただきます。商品は11月中旬頃、「なまら十勝野」より、発送いたします。

なまら十勝野の「季節の十勝野菜詰め合わせ」を8名様にプレゼント!



※写真はイメージです。

## コンパスシェフの北海道視察記

北海道の中央部に位置し、広大な農地が広がる十勝・帯広エリアは、新鮮な野菜や果物、乳製品などの高品質な食材が豊富な北海道屈指の食の宝庫です。今回も「コンパス」のシェフ當間が自ら現地を訪れ、生産者と直接ふれあひながら北海道の旬の食材を厳選しました。

とち井上農場の「雪蔵甘熟メークイン冬越(ふたふゆごし)」や、十勝の広大な大地でのびのびと育てられたエルパソ豚牧場の「どろぶた」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。



1.とち井上農場 2.エルパソ豚牧場 3.株式会社なまら十勝野



<協賛広告>

美味しさと安全をお届けします



株式会社 山岸水産  
YAMAGISHI SUISAN

ISO22000認証取得 MSC・ASC・MEL・BAP認証水産物取り扱い