



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て、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。

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
アンティボワーズ
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

とかち井上農場
“雪蔵甘熟
メイクイン”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特徴のメイクインです。クリーミーなバターでメイクインの味をさらに引き立てました。

こだわり食材

雪蔵甘熟メイクイン二冬越

北海道で當間が会った「雪蔵甘熟メイクイン二冬越」。野菜ソムリエサミット 青果部門の金賞を受賞したメイクインです。しっとり滑らかな食感と糖度12℃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。



10 オードブルプレートA★
(鶏コンフィ、タルタル、カプレーゼ)



12 本ずわい蟹
蟹酢添え

お一人様
一食限定



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)



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 boardにてご用意しております。



2 札幌名物ラーメンサラダ★
コンパス特製ゴマだれ



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



5 知床鶏のコンフィ★
マンゴーサルサ

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
トマトの和風カプレーゼ★

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。



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★



15 幕別町NEEDSのチーズ
“大地のほっぺ”
& アブリコット



14 ブルーチーズ
& リングとナッツ



13 カマンベール
& オリーブ

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



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～★



18 旭川上田畜産
手仕込みジンギスカン



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★



24 カスベザンギ



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 アンティボワーズ

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

お口直しや締めの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



35 むかわ町中澤農園
だるま芋の
とろろそば (冷)



36 日高昆布出し
きつねうどん (温)

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

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
贅沢寿司をお楽しみいただけます。

お寿司は1貫から
ご注文いただけます。



51 まぐろ



52 えび



53 ニシン



54 ホッケ昆布締め



55 ヒラメ



56 ほたての海苔包み



57 サーモン



58 本日のおすすめ

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 鰻のすり身とコーンの天ぷら
(コーンボール)



62 えび



59 むかわ町中澤農園
だるま芋



61 北海道産
モッツアレチーズ



64 本日のお野菜



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



46 えびと夏野菜の
焼き浸し



43 北海道珍味の盛合せ



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 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
ビスクソース



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

buffet boardにてご用意しております。



季節感あふれるデザートにも注目。

- ・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

Crepe & Waffle & Churros

buffet boardにてご用意しております。



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。

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



北海道Selection

ISO22000認証取得 MSC・ASC・MEL・BAP認証水産物取り扱い