



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ



2024年11月1日～

Gourmet Palette News

Vol. 18

ヨーロッパフェア ～北欧～

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

スモーガス
ボード



Appetizer

- ・自家製ノルウェーサーモンのマリネ
ディルとグリーンペッパーの香り
- ・ニシンのマリネとビーツのムース
- ・パーナ貝のアクアヴィット蒸し フレッシュトマトソース
- ・鴨生ハム オレンジドレッシング
- ・鶏レバーのパルフェ

スモーガスボードとは様々な料理を一つのテーブルに並べて提供するスウェーデン起源の料理です。日本のブッフェは、スモーガスボードの料理スタイルからヒントを得て、ホテルが提供を始めたのがきっかけで広まりました。ノルウェーサーモンを始めとした北欧ならではの食事をお楽しみください。

シェフおすすめの一皿！

Hot Menu



23
エーブルフレスク
～リンゴ豚～
厚切り豚と
リンゴのソテー
根セロリのピューレ添え

クリスマスパーティーなどで食べられる北欧の伝統料理です。塩味のきいた豚肉と甘酸っぱいリンゴのソテーの組み合わせが絶妙。旬の根セロリを使用したピューレとあわせてお楽しみください。

Hot Menu



27
オマール海老と
ホタテのグラチネ
マッシュルーム風味

マッシュルーム風味のオランダーズソースで焼き上げる、グラタン風の料理です。オマール海老とホタテの豊かな風味と味わいを濃厚なソースが引き立てる、アツアツの一皿。

Hot Menu



20
ブイヤベース
サフラン風味の
焼きリゾット添え★

白身魚と、海老や貝の旨味が凝縮された、フランスのマルセイユ発祥の伝統的なスープです。香ばしく焼かれたリゾットとの組み合わせをお楽しみください。※ソフトシェルシュリンプは殻ごとお召し上がりいただけます。

おすすめポイント

北欧料理の代表的な食材であるサーモンやニシンなどの魚介類、季節の野菜やキノコ、各種ベリーなど、自然の恵みをふんだんに使用したお料理をご用意いたします。ノルウェーサーモンやニシンのマリネをはじめ、スウェーデンの家庭料理であるミートボールやライ麦パンを使ったオープンサンド「スモープロー」、ブッフェ料理の原点といわれる「スモーガスボード」など、コンパススタイルに食べやすくアレンジした北欧の伝統的な料理をお楽しみください。



LUNCH 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。

エーブルフレッシュ〜リンゴ豚〜
厚切り豚とリンゴのソテー
根セロリのピューレ添え

ブイヤベース
サフラン風味の
焼きリゾット添え ★



オマール海老とホタテのグラチネ
マッシュルーム風味



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。



3 ニシンのマリネと
ビーツのムース



9 鶏レバーの
パルフェ



8 鴨生ハム
オレンジドレッシング



2 自家製ノルウェーサーモンのマリネ
ディルとグリーンペッパーの香り

5 パーナ貝のアクアヴィット蒸し
フレッシュトマトソース



サラダバー
お好みのドレッシングを
お選びください

北欧チーズドレッシング
和風 日替わり

buffetボードにてご用意しております。



6 サバのポテトサラダ
マスタード風味



4 ロソッリ
〜鶏胸肉の
フィンランド風サラダ〜



10 ミニトマトの
カプレーゼ
コンパススタイル



7 彩り野菜の
北欧風ピクルス

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。



12 デンマーク産
カマンベール&アプリコット



13 デンマーク産ブルーチーズ
リンゴ&ナッツ

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。



16 コンパスシグニチャーメニュー
ローストビーフ
わさび風味の和風ソース



24 ヤンソンの誘惑
〜ポテトとアンチョビの
グラタン〜



18 サバのフライ
ゴールデンレムラードソース



20 ブイヤベース
サフラン風味の焼きリゾット添え ★



22 北欧チーズと
ヘーゼルナッツのタルト



23 エーブルフレッシュ〜リンゴ豚〜
厚切り豚とリンゴのソテー
根セロリのピューレ添え



17 スウェーデン風
ミートボール ★



19 フュンスフリカッセ
〜鶏もも肉のクリーム煮〜



21 マツカラ〜ソーセージ〜と
ポテトのパエリア ★



27 オマール海老とホタテのグラチネ
マッシュルーム風味

パスタ&スモーブロ

Pasta & Smorrebrod

デンマークの伝統的なオープンサンドイッチです。
様々な具材でお楽しみください。

スパゲティ

スモーブロ



30 スモークサーモンと
ほうれん草の
クリームソース



33 スモークサーモン&オリーブ、ケッパー



31 冬野菜の
ボロナーゼ



34 海老アボカド



35 グリルチキン&トマト



32 シェフ
おすすめ
パスタ

麺類

Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。



39 醤油ラーメン



37 とろろそば(冷)



38 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。



28 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



29 コンパス名物
牛バラ肉の
スープカレー

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。

64 カリフラワーのスープ
ピーツの香り



65 ポルチーニ香る
キノコのクリームスープ



66 ひき肉と根菜の
ポトフ



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。



62 雪蔵甘熟メークイン



61 タラ



60 海老



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楽しみいただける小鉢を揃えました。



46 揚げ出し豆腐
湘南しらすと小松菜



48 自家製
大根の千枚漬け



49 自家製
胡瓜の浅漬け
もろ味噌添え



47 鮭と茄子と銀杏の
揚げびたし

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 横浜中華街大珍樓
豚肉焼売



42 白身魚と春雨の
中華風蒸しもの



44 コリコリ食感
クラゲの中華風
和え物



43 海老のマヨネーズソース



45 自家製チャーシュー

ご飯 & パン
Rice & Bread

buffetボードにてご用意しております。

お好みのお料理と合わせてお召し上がりください。



白飯



ホテルベーカリーで
焼き上げたパン各種



67 ノルウェーサーモン&イクラご飯
(約10cmのお椀サイズで提供いたします。)

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。

107 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ボードにてご用意しております。



- ・セムラ ～スウェーデン伝統菓子～
- ・ベリーティラミス
- ・キーッセル ～赤いベリーのスープ～
- ・リ・サラマン ～米のミルク粥～
チェリーソース
- ・モンブラン
- ・シナモンロール
- ・リンゴのシブースト
- ・季節のショートケーキ
- ・イチゴヨーグルトムース

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ボードにてご用意しております。



- ・ワッフル
- ・クレープ
- ・チュロス (プレーン&チョコ)

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
- ・本日のアイス
- ・マロン
- ・西洋梨シャーベット
- ・ローストピスタチオ

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ボード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



Drink menu お飲み物

ヨーロッパ Selection

ワイン Wine

● リステル カベルネ・ソーヴィニヨン (赤) フルボデー
● リステル シャルドネ (白) 辛口

Glass / ¥700
Bottle / ¥4,000

● セニョリオ デ オルガス (赤) ミディアム
● セニョリオ デ オルガス (白) 辛口

Glass / ¥600
Bottle / ¥3,000

● セレブリティーズ メルロー (赤) フルボデー
● セレブリティーズ シャルドネ (白) 辛口

Glass / ¥1,000
Bottle / ¥5,000

● メツァコロナ アンテッラ ピノ・ノール (赤) ミディアム

Glass / ¥600
Bottle / ¥3,000

● ツェラー・シュバルツ・カッツQ.b.A. (白) やや甘口

Glass / ¥700
Bottle / ¥4,000

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)

ビール Beer 各 330ml

● パトラッシュ ¥1,200

● モレッティビール ¥1,000

● クルスカンポピンゼン ¥1,000

● オールドトム ¥1,200

● モレッティビール リモネラドレル(発泡酒) ¥1,000

ソフトドリンク Soft Drink

- ボトルグリーン エルダーフラワー(微炭酸)
- ボトルグリーンザクロ&エルダーフラワー(微炭酸) 各 ¥800

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
- カシス(ソーダ/オレンジ)
- ハイボール 各 ¥900

焼酎 Shochu

- 芋・麦 Glass / 各 ¥800
Bottle / 各 ¥5,000

日本酒 Japanese Sake

- 冷酒 一合 / ¥1,000

ソフトドリンク Soft Drink

- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- ペプシ/ペプシゼロ
- ジンジャーエール
- エビアン 各 ¥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	【ランチ】 ●大人 ¥5,500 ●子供(4歳~小学生) ¥2,750	120分制(90分ラストオーダー)
		【ディナー】 ●大人 ¥8,000 ●子供(4歳~小学生) ¥4,000	時間制限なし
	土日祝	【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥8,000 ●子供(4歳~小学生) ¥4,000	120分制(90分ラストオーダー)

※クリスマス期間・イヤーエンド期間・正月期間は、特別料金となります。
※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)



Pastery Shop DORER
Yokohama Bay View Hotel & Towers

Breads

Sweets

ペストリーショップ「ドーレ」

2024.9.24 (Tue) Renewal Open

素材にこだわり食べやすさを追求したパンやサンドウィッチ、旬のフルーツをふんだんに使用した美しいスイーツ。
日本のショコラ界を牽引し続けているショコラティエ パレドール 三枝 俊介シェフが監修するケーキの販売しております。 [詳細はこちら▶](#)

おせち 2025

横浜ベイシエラトン
ホテル&タワーズ

晴れやかな新年に華を添える
味わい深いおせち料理をお届けいたします

[詳細はこちら▶](#)

オールデイダイニング「コンパス」

2025.3.20 (Thu)
リニューアルオープン決定

ALL-DAY DINING COMPASS

この度、皆様により一層愛されるレストランを目指してオールデイブック「コンパス」はリニューアルをさせていただきますことになりました。工事期間中はご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。2025年3月20日に、皆様にお会いできることをスタッフ一同楽しみにしております。

[ホテル公式HP▶](#)