



Chef's Choice!

オールデイダイニング
「コンパス」

RENEWAL
OPEN!

ほたてのバター焼き
レモン醤油

24 函館大沼牛の石焼ステーキ

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

63 イクラ丼

4 本ずわい蟹 蟹酢添え



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ | 2025年3月20日～ |

Gourmet Palette News Vol. 19

リニューアルスペシャル企画
～ 歴代のヒットメニュー大集合～

北海道フェア

★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。

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更の場合がございます。
お料理に含まれる特定原材料等28品目の情報は、オーダー画面よりご確認ください。お客様の安全を優先して特別な対応をお断りさせていただきますので予めご了承ください。また、他メニューと同一の厨房で調理するため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

オードブルプレート Hors d'oeuvre

1 水だこのカルパッチョ
アボカドとクススの
ディップ

2 北海道産黒毛和牛
「e-びーふ」のたたき
山わさび風味のスカリオンソース

3 サクラマスのマリネ
オレンジ風味の
ヨーグルトソース

4 本ずわい蟹
蟹酢添え

5 モzzarellaチーズの
カプレーゼ
コンパススタイル

6 北海道産黒豚のコンフィ
セサミソース

7 ウニの冷製フラン

8 札幌名物ラーメンサラダ
コンパス特製ゴマだれ

9 アスパラのムースと
生ハムのサラダ仕立て

10 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★

11 本日の北海道チーズ

12 北海道
カマンベール&
オリーブ

13 ブルーチーズ
&リンゴとナッツ

14 花咲蟹の味噌汁

15 トウモロコシの
ポタージュ

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。

16 増毛名物
タコザンギ

17 十勝
コンパスシグネチャーメニューの
ローストビーフ
お好みのソースをお選びください
北海道産山わさび入りソース
マスタードソース 日替わり
ライブキッチンよりご提供します。

18 とかち井上農場
雪蔵甘熟メークインの
じゃがバター

19 ザンギ

20 北“貝”道パエリア★

21 旭川上田畜産
手仕込みジンギスカン

22 北海道産
塩鱈のブイヤベース

23 カスベのムニエル
焦がしバター醤油ソース

24 函館大沼牛の石焼ステーキ (約110g) ★

25 鱈のウニ入りピエノワーズ
ラタトゥイユ添え

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。

26 甘熟メークインと
ラクレットチーズのピザ

27 サーモンの
クリームスパゲッティ

28 つぶ貝とポテトの
ジェノベーゼ

29 しじ美醤油の
スパゲッティ

30 札幌名物
濃厚味噌ラーメン

31 函館ブリ塩ラーメン

32 むかわ町中澤農園
だるま芋の
とろろそば (冷)

33 日高昆布出し
きつねうどん (温)

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。

34 変わらぬ美味しさ
横浜ベイシエラトンホテル
野菜カレー

35 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

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。

36 北海道産黒豚のコンフィ
セサミソース

37 ウニの冷製フラン

38 札幌名物ラーメンサラダ
コンパス特製ゴマだれ

39 アスパラのムースと
生ハムのサラダ仕立て

40 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★

41 本日の北海道チーズ

42 北海道
カマンベール&
オリーブ

43 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。

44 花咲蟹の味噌汁

45 トウモロコシの
ポタージュ

麺類 Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。

46 甘熟メークインと
ラクレットチーズのピザ

47 サーモンの
クリームスパゲッティ

48 つぶ貝とポテトの
ジェノベーゼ

49 しじ美醤油の
スパゲッティ

50 札幌名物
濃厚味噌ラーメン

51 函館ブリ塩ラーメン

52 むかわ町中澤農園
だるま芋の
とろろそば (冷)

53 日高昆布出し
きつねうどん (温)

ホテル特製カレー Original Curry

横浜ベイシエラトンで世代を超えて
愛され続ける絶品カレー。

54 変わらぬ美味しさ
横浜ベイシエラトンホテル
野菜カレー

55 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

1貫からご注文いただけます



36 まぐろ



37 ぼたん海老



38 ブリ



39 肉寿司
北海道産山わさび添え



40 ヒラメ



41 ニシン



42 薬膳サーモン



43 本日のおすすめ

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。

ご飯 & パン
Rice & Bread

buffetボードにてご用意しております。

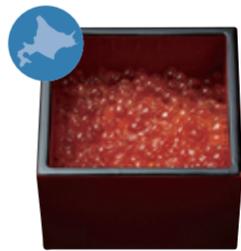
お好みのお料理と合わせてお召上がりください。



北海道産米
“ゆめぴりか”



ホテルベーカリーで
焼き上げたパン各種



63 イクラ丼

釧路

64 蟹とアボカドの
焼きリゾット
ビスコース



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。

65 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。)



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。

ライブキッチンよりご提供します。

北海道産
モッツアレラチーズ



えび

むかわ町中澤農園
だるま芋



鱈のすり身と
コーンの天ぷら
(コーンボール)



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。

50 北海道珍味の盛合せ



49 北海道名物
いかめし★



51 自家製
胡瓜の浅漬け
もろ味噌添え



ライブキッチンよりご提供します。
ほたてのバター焼き
レモン醤油



53 北海道の郷土料理
いかのゴロ焼き



54 自家製
大根の千枚漬け



留萌 55 ニシンの棒寿司

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。

留萌

56 北海道産
豚の角煮



58 コリコリ食感
クラゲの中華風
和え物



57 自家製
チャーシュー



釧路

59 柔らか蒸し鶏
アイヌネギとザーサイソース



61 北海道
たこ焼売



釧路

62 北海道
豚肉の粗挽き焼売

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。



- 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
- 北海道生乳を使った
季節のショートケーキ
- 七飯町のリンゴを使った
アップルパイ
- 草原のヨーグルト
でーぼっぼのムース
ハスカップコンフィチュール
- シマエナガ チーズケーキ
- 北海道大納言 クリームあんみつ
- 杏仁豆腐 季節のソース
- チョコレートケーキ 生キャラメルソース
- 抹茶のロールケーキ
クリームチーズのモンブラン仕立て
- 本日のおすすめデザート

クレープ&ワッフル&チュロス
Crepes & Waffle & Churros

buffetボード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。

- ワッフル
- クレープ
- チュロス (プレーン&いちご)
- Topping
ホイップクリーム、イチゴ
バナナ&マンゴー
ラズベリー&ブルーベリー
ピスタチオソース
チョコ&キャラメルソース
チョコスプレー

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。



- 横浜小野ファーム産の
ジェラート各種
- タカナシ乳業 シューアイス各種

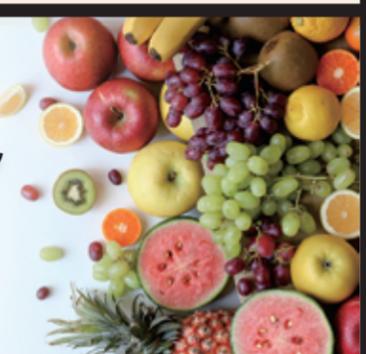
フルーツ各種
Fruits

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
- 本日のフルーツ



DRINK MENU

お飲み物

Premium Free Flow プレミアムフリーフロー

¥3,000

- ・瓶ビール中瓶
- ・スパークリングワイン
- ・ワイン(白/赤)
- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン(白/赤)
- ・ハイボール
- ・焼酎
- ・日本酒
- ・ソフトドリンク(ペプシ/ジンジャーエール)

※90分ラストオーダー制でございます。

Free Flow フリーフロー

¥2,500

- ・瓶ビール中瓶
- ・ワイン(白/赤)
- ・ハイボール
- ・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)

※90分ラストオーダー制でございます。

北海道フェア Selection

ワイン Wine



グランポレール
北海道余市
ツヴァイゲルトレーベ(赤)

[Glass/ ¥850
Bottle/ ¥5,000]



グランポレール
北海道余市
ケルナー(白)

[Glass/ ¥850
Bottle/ ¥5,000]



葡萄作りの匠
北島秀樹
ツヴァイゲルトレーベ(赤)

[Glass/ ¥1,500
Bottle/ ¥9,000]



葡萄作りの匠
北島秀樹
ケルナー(白)

[Glass/ ¥1,500
Bottle/ ¥9,000]

焼酎 Shochu



喜多里 [麦・芋]

[Glass/ 各¥800
Bottle/ 各¥5,000]

クラフトビール Craft Beer



流水DRAFT
(330ml)

¥1,200



めむろ
ゴールドクラフト
(330ml)

¥1,400

日本酒 Japanese Sake



上川大雪酒造
十勝 純米

[Glass/ ¥1,000
四合/ ¥4,000]

カクテル Cocktail



オホーツク流水
塩レモンサワー

¥900

ソフトドリンク Soft Drink



夕張メロンサイダー
(赤肉メロン果肉入り) ¥800

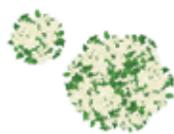
ビール Beer

生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)

Glass/ ¥1,200

カクテル Cocktail

- ジャスミン焼酎“茉莉香”
[コーン茶割り/ウーロン茶割り]
- Gin“翠”[ソーダ割り]



各¥900

オススメワイン Recommended Wine



ベリンジャー
ソノマ・コースト
ピノワール(赤)
¥20,000



フロムファーム
甲州(白)
¥7,000

シャンパン Champagne

モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル

[Bottle (375ml) / ¥11,100
Bottle (750ml) / ¥21,000]

スパークリングワイン Sparkling wine



ベルトウーレ ブリュット(白)

[Glass/ ¥1,000
Bottle/ ¥5,000]

ウイスキー Whiskey

シーバスリーガル 12年

[水割り・ロック/ ¥1,200
ハイボール/ ¥1,300]

ノンアルコール Non-Alcoholic

- ノンアルコールビール(小瓶) ¥900
- ノンアルコールスパークリングワイン
[Glass/ ¥700
Bottle/ ¥3,500]

ソフトドリンク Soft Drink

- ピンクグレープフルーツ
- アップルジュース
- ペプシ/ペプシゼロ
- ジンジャーエール



各¥750

ミネラルウォーター Mineral Water

- エビアン(330ml)
- ペリエ(330ml)

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 ¥6,000 ●子供(4歳~小学生) ¥3,000	120分制(90分ラストオーダー)
		[ディナー] ●大人 ¥9,000 ●子供(4歳~小学生) ¥4,500	利用時間無制限
	土日祝	[ランチ][ディナー] ●大人 ¥9,000 ●子供(4歳~小学生) ¥4,500	120分制(90分ラストオーダー)

※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更の場合がございます。
※記載料金には、サービス料(16%)、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)

