



Chef's Choice!

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

勝手丼



1 水だこのカルパッチョ
アボカドとクスクスのディップ



2 北海道産黒毛和牛
「e-ビーふ」のたたき
山わさび風味の
スキャリオンソース



お好みのネタで
自分だけの海鮮丼が作れます!

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



オールデイダイニング
「コンパス」
RENEWAL
OPEN!



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

リニューアールスペシャル企画
～ 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。

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更される場合がございます。
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あります。

オードブルプレート Hors d'oeuvre



1 水だこのカルパッチョ
アボカドとクスクスの
ディップ

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

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

来店時にオードブル3種盛り合わせをご用意いたします。
各オードブルは追加注文いただけます。

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。

5 モッツアレラチーズの
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

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

サラダバー
お好みのドレッシングをお選びください
北海道チーズドレッシング
和風 日替わり
buffet boardにてご用意しております。

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 カマンベール&オリーブ

13 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。

14 花咲蟹の味噌汁

15 トウモロコシの
ポタージュ

温製料理 Hot Menu

素材の持ち味を大切に、
一つひとつ丁寧に仕上げた逸品。
温かいうちにお召し上がりください。

16 増毛名物
タコザンギ

17 函館道南
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
塩鱈のピヤベース

23 カスベのムニエル
焦がしバター醤油
ソース

25 鱈のウニ入りピエノワーズ
ラタトゥイユ添え

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。

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

麺類 Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。

30 札幌名物
濃厚味噌ラーメン

31 函館道南
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)

ホテル特製カレー Original Curry

横浜ベイシラトンで世代を超えて
愛され続ける絶品カレー。

34 変わらぬ美味しさ
横浜ベイシラトンホテル
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

勝手丼
Bowl

お好みのオリジナル海鮮丼を
お楽しみいただけます。

buffet boardにてご用意しております。



- ・まぐろ漬け
- ・まぐろたたき
- ・ぶり
- ・サーモン
- ・えびアボカド
- ・かずのこ
- ・めかぶ
- ・本日のおすすめ

ご飯 & パン
Rice & Bread

buffet board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。



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



釧路

64 蟹とアボカドの焼きリゾット
ビスクソース

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。



49 北海道名物
いかめし★



函館
道南

53 北海道の郷土料理
いかのゴロ焼き



51 自家製
胡瓜の浅漬け
もろ味噌添え



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



57 自家製
チャーシュー



58 コリコリ食感
クラゲの中華風
和え物



61 北海道
たこ焼売



釧路

62 北海道
豚肉の粗挽き焼売



釧路

59 柔らか蒸し鶏
アイヌネギとザーサイソース

クレープ&ワッフル&チュロス
Crepes & 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。

- ・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

アイスクリーム&シャーベット

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。



- ・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 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



DRINK MENU

お飲み物

Premium Free Flow プレミアムフリーフロー

¥2,500

Free Flow フリーフロー

¥2,000

- ・瓶ビール 中瓶
- ・スパークリングワイン
- ・ワイン(白/赤)
- ・ノンアルコールワイン(白/赤)
- ・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。

- ・瓶ビール 中瓶
- ・ワイン(白/赤)
- ・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



オホーツク流氷
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

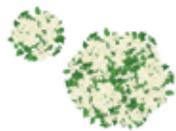
ビール Beer

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になる場合がございます。
※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)

