



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ | 2025年7月22日～ |

Gourmet Palette News Vol. 20

# 九州・熊本フェア

I LOVE  
KUMA  
MOTO



※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。

©2010熊本県くまモン#K37862

★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。  
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。 ©2010熊本県くまモン#K37862

## オードブルプレート Hors d'oeuvre



1 りんどうポークのロースト  
柑橘の香り



2 真鯛のカルパッチョ  
天草の塩ジュレ



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。  
1 2 の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。



阿蘇蔵農園野菜を使った  
サラダバー  
お好みのドレッシングを  
お選びください

- フレンチ シーザー
- 柚子胡椒 日替わり

buffetボードにてご用意しております。



3 カラフルトマトの  
カプレーゼ

鹿児島  
Special

4 黒豚の冷しゃぶ  
胡麻味噌ドレッシング



5 きびなごのエスカベッシュ  
松合食品 うま酢使用



6 カツオのたたき  
柚子胡椒ソース



7 山うにと豆腐と  
海老アボカドのディップ

## 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。



10 カマンベール&  
オリーブ二色



11 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。



12 だご汁



13 キャベツと八代生姜の  
軽いポタージュ



14 トマトの冷たいスープ  
生ハム添え

## 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。  
温かいうちにお召上がりください。



15 八代生姜のポークジンジャー  
コンパススタイル



宮崎  
Special  
16 チキン南蛮  
大葉入りタルタルソース

コンパスシグネチャーメニューの  
ローストビーフ  
各種ソースで

ワサビソース マスタードグレイビー

不知火おろしぼん酢 柚子胡椒

ライクキッチンよりご提供します。



19 B級グルメ  
ちくわサラダ



17 太刀魚のロースト  
熊本野菜のアンティポワーズ



20 阿蘇高菜の  
シーフードパエリア★

※お席での仕上げ調理に15分程お時間をいただき  
ますのでお早めのご注文をお勧めいたします。



18 天草大王のグリル  
赤茄子のキャビア風と柚子胡椒

## 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。

スパゲティ

※麺は、約40gです



23 松合食品  
糀醤油を使ったチキンと  
夏野菜の和風スパ



福岡  
Special  
26 明太子とポテトのピザ



24 熊本トマトと  
海老の冷製スパ

25 馬肉のボロネーゼ

ピザ

## 麺類 Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。  
※麺は、そばと同じ鍋で茹でています。



29 馬肉うどん

30 馬肉そば

32 ソウルフード  
太平燕(タイピーエン)



31 南関そうめん(冷)

33 熊本とんこつラーメン  
熊がしにんにくマヨ油

## 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 コンパス名物  
牛バラ肉の  
スープカレー

九州海鮮丼

# 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ボードにてご用意しております。

- ・まぐろ
- ・めんたいこ
- ・真鯛 ごまだし風味
- ・りゅうきゅう(ぶり/あじ)
- ・マグロタタキ
- ・いか
- ・クロメ&メカブ
- ・本日のおすすめ

※画像は盛り付け例です

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。

※海老と同じ油で調理しています。



がね(野菜のかき揚げ)

とり天

海老

ハモ

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。



44 宝満めんたいこ

45 辛子れんこん

47 自家製 胡瓜の浅漬け  
天然もろみしょうゆの実添え

43 合馬の筍入り  
冷製あご出汁茶わん蒸し

49 南関あげ巻き寿司

48 郷土料理  
一文字ぐるぐると  
イカの酢味噌掛け

ご飯&パン

# Rice & Bread

お好みのお料理と合わせてお召し上がりください。



ホテルベーカリーで  
焼き上げたパン各種

熊本県産  
白飯「森のくまさん」

buffetボードにてご用意しております。



56 ガザミ(ワタリガニ)とキノコの  
トマトクリームリゾット

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。



57 キッズ 佐世保バーガー  
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。



58 いきなり団子  
ミニセイロにて

- ・季節のショートケーキ
- ・甘藷のトライフル
- ・スイカのジュレ
- ・柑橘のレアチーズケーキ
- ・ぶどうのサイダーゼリー
- ・ガナッシュタルト
- ・フルーツアーモンドケーキ
- ・長崎・長崎文旦堂 カステラ
- ・あか巻
- ・熊本 ASO MILK FACTORYの牛乳を使ったプリン
- ・本日のデザート

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。

- ・九州名物しろくま
- ・弘乳舎 カップアイス各種

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。



50 日向鶏のよだれ鶏

53 自家製  
チャーシュー

51 高菜焼売

九州  
Special

長崎  
Special

52 角煮そぼろまん

54 コリコリ食感  
クラゲの中華風  
和え物

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



# Free Flow

※90分ラストオーダー制

¥2,000

瓶ビール中瓶/ワイン(白・赤)  
ノンアルコールビール  
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)

¥2,500

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

¥2,500 球磨焼酎プラン

瓶ビール中瓶  
球磨焼酎5種  
※銘柄は変更になる場合がございます。

- ・玄米焼酎 球磨川
- ・八代不知火蔵 米芳醇
- ・白岳 KAORU 星空ボトル
- ・十年の転た寝
- ・本吟六調子

¥3,000 生ビールプラン

生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)

熊本



## 熊本 Selection 単品

球磨焼酎 **Kuma Shochu**

桜の里 (360ml)  
Bottle / ¥4,000  
※開けたボトルはお持ち帰りいただけません。

©2010熊本県くまモン#K515

大和一酒造元  
玄米焼酎 球磨川  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥800

本吟六調子  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥800

琥珀熟成 鴨の舞  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥850

白岳 KAORU 星空ボトル  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥800

十年の転た寝  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥800

八代不知火蔵 米芳醇  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥800

KUMA SPIRITS AND BOTTLERS  
MAEWARI harmony  
Glass / ¥1,000  
※水などで割らずに召し上がれます

ワイン **Wine**

< 菊鹿ワイナリー > 数量限定

- 醸音マスカット・ベリーA (赤・辛口)
- 醸音デラウェア (白・辛口)

Glass / ¥1,200  
Bottle / ¥7,000

日本酒 **Japanese sake**

醸造最南端の蔵 亀萬酒造  
亀萬 九号酵母純米酒

一合 / ¥1,300  
四合瓶 / ¥5,000

カクテル **Cocktail**

亀萬酒造  
にごりスパークリング  
“しゅわり” × ザクロ  
紅 ~ Kurenai ~  
¥1,200

ソフトドリンク **Soft Drink**

阿蘇人 サイダー (200ml) ¥800  
晩白柚 サイダー (245ml) ¥900

©2010熊本県くまモン#K2649

## Drink menu 単品

ビール **Beer**

生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)  
Glass / ¥1,200

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 **Wiskey**

サントリーワールドウイスキー  
碧Ao  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥1,300

梅酒 **Liqueur**

サントリー梅酒  
< 山崎蒸留所貯蔵梅酒ブレンド >  
[水割り・ロック・ソーダ割り]  
Glass / ¥900

焼酎 **Shochu**

< 出水酒造(鹿児島) >  
出水に舞姫(芋)  
Glass / ¥800  
Bottle / ¥5,000

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  
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  
エピアン(330ml)  
ベリエ(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 ¥5,700 ●子供(4歳~小学生) ¥2,500 【ディナー】 ●大人 ¥8,300 ●子供(4歳~小学生) ¥3,500	120分制(90分ラストオーダー) 時間制限なし
	土日祝	【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥8,300 ●子供(4歳~小学生) ¥3,500	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わ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)



福岡の美味しい魚を全国へ

未来に受け継がれる食文化の構築を目指す

福岡市中央卸売市場  
株式会社アキラホールディングス  
www.akirasuisan.co.jp/

玄界灘の天然真鯛  
アキラの鯛茶



< 協賛広告 >

アキラ水産直販サイト

海を味わう幸せ  
アキラ市場

www.akirasuisan.co.jp/shop/

アキラ市場