



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更場合がございます。

©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更場合がございます。  
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。

## アパタイザー 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



5 きびなごのエスカベッシュ  
松合食品 うま酢使用



4 黒豚の冷しゃぶ  
胡麻味噌ドレッシング



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。



8 シェフおすすめチーズ  
ドライフルーツの  
コンポート添え



9 不知火風味のクリームチーズ  
ハチミツ添え



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



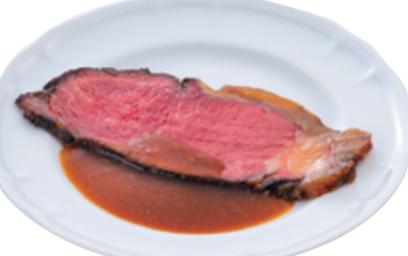
13 キャベツと八代生姜の  
軽いポタージュ



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



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

不知火おろしほん酢 柚子胡椒

ライブキッチンよりご提供します。



17 太刀魚のロースト  
熊本野菜のアンティポワーズ



18 天草大王のグリル  
赤茄子のキャビア風と柚子胡椒



19 B級グルメ  
ちくわサラダ

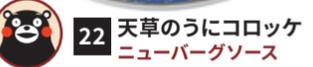


20 阿蘇高菜のシーフードパエリア★

※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。



21 熊本県産牛肉の石焼ステーキ★  
にんにく味噌ソース(約110g)



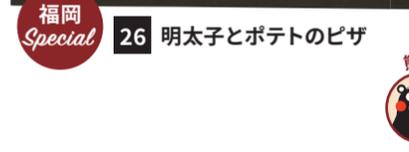
22 天草のうにコロケ  
ニューバーグソース

## 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。



23 松合食品  
糀醤油を使ったチキンと  
夏野菜の和風スパ



24 熊本トマトと  
海老の冷製スパ



25 馬肉のポロネーゼ



26 明太子とポテトのピザ



27 松合食品  
糀醤油を使ったチキンと  
夏野菜の和風スパ



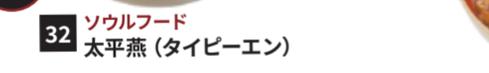
28 熊本トマトと  
海老の冷製スパ

## 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



31 南関そうめん(冷)



32 ソウルフード  
太平燕(タイピーエン)



33 熊本とんこつラーメン  
焦がしにんにくマー油

## 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

寿司  
**Sushi**

1貫からご注文いただけます。



34 まぐろ



35 田浦銀太刀



36 ぶり



37 いか



38 しまあじ



39 このしろ許締め



40 真鯛



41 本日のお寿司

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。

福岡 Special



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。



ハモ



海老

大分 Special



とり天



がね(野菜のかき揚げ)



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。



お一人様一食限定



42 千興ファーム馬刺し



長崎・福岡 Special

43 合馬の笛入り冷製あご出汁茶わん蒸し



福岡 Special

44 宝満めんたいこ



45 辛子れんこん



46 大矢野黄金のハモと茄子の冷製梅肉ソース



47 自家製 胡瓜の浅漬け 天然もろみしょうゆの実添え



48 郷土料理 一文字ぐるぐるどイカの酢味噌掛け



49 南関あげ巻き寿司

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。



50 日向鶏のよだれ鶏



53 自家製チャーシュー



九州 Special

51 高菜焼売



54 コリコリ食感クラゲの中華風和え物

長崎 Special

52 角煮そぼろまん

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」



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

buffet boardにてご用意しております。

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。



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。



58 いきなり団子 ミニセイロにて



buffet boardにてご用意しております。

- ・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 board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さっぱりと。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。

- ・九州名物しろくま
- ・弘乳舎 カップアイス各種

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
- ・本日のフルーツ



# Free Flow ※90分ラストオーダー制

**¥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

**¥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)

**¥3,000**

瓶ビール中瓶/スパークリングワイン  
ワイン(白・赤)/ハイボール/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)

**¥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

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

本吟六調子  
[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

白岳 KAORU 星空ボトル  
[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 Whiskey**

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

**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	土日祝
	【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	【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥8,300 ●子供(4歳~小学生) ¥3,500

※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