



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ | 2026年4月13日～ |

Gourmet Palette News Vol. 23

＼てげうまい！／

九州・宮崎うまかもんフェア

※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ませ。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。

九州・宮崎うまかもんフェア シェフのお勧めメニュー

1 地鶏 地頭鶏の炭焼き
柚子胡椒添え★

2 宮崎牛の
しゃぶしゃぶ
戸村のタレ

3 B級グルメ
肉巻きおにぎり

4 延岡市発祥
チキン南蛮

5 オオニベの
香草パン粉焼き
粒マスタード風味の
クリームソース

6 フレッシュ
マンゴー
お一人様
一食限定

7 高鍋
創業昭和四二年
馬渡もっちり餃子

8 栗山ノーサン豚足を使った
ジャンボンペルシエ

9 岩永農園
カラフルマトの
カプレーゼ

10 海老の冷製
マンゴーサルサ

11 カンパチの炙り
柚子胡椒ソース

12 ぶえん鯉のやっつきり
日向夏ぼん酢

13 新玉ネギのブランマンジェ
おさつポークの
生ジャーキー添え

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。

サラダバー
お好みのドレッシングを
お選びください

- | | |
|--------|------|
| 日向夏 | 柚子胡椒 |
| 宮崎ピーマン | 日替り |

buffetボードにてご用意しております。

8 栗山ノーサン豚足を使った
ジャンボンペルシエ

10 海老の冷製
マンゴーサルサ

12 ぶえん鯉のやっつきり
日向夏ぼん酢

9 岩永農園
カラフルマトの
カプレーゼ

11 カンパチの炙り
柚子胡椒ソース

13 新玉ネギのブランマンジェ
おさつポークの
生ジャーキー添え

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。

14 カマンベール&
オリーブ二色

15 ブルーチーズ&
リンゴとナッツ

16 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★

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。

17 宮崎牛コロッケ
チェダーチーズソース

18 豚肩肉のロティ
グリーンサウレスを
使ったソース

19 高菜とシーフードの
パエリア★

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ソース
宮崎 日向夏おろしぼん酢 柚子胡椒
ライブキッチンよりご提供します。

パスタ&ピザ Pasta & Pizza

スパゲティは好みのソースと合わせて
お届けいたします。

※麺は、約40gです

20 海老と2色アスパラの
ペペロンチーノ
宮崎レモンの香り

21 宮崎牛入り
ミートソースを使った
ラザニア

22 和風 明太クリーム
スパゲッティ

23 四位農園ほうれん草と
リコッタチーズのピザ
生ハム添え

麺類 Noodle

お口直しや締め一杯にいかがでしょうか。

24 皿うどん

25 博多どんこつ
ラーメン

26 魚(ぎよ)うどん

27 ソウルフード
辛麺
※強い辛味がある商品です。
小さなお子様、辛味に弱い方、
胃腸の弱い方はお控えください。

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。

28 栗山ノーサン
豚酢モツと
豆腐干絲の冷菜

30 高菜焼売

31 佐土原ナスの
ガーリック蒸し

33 博多明太子入り
焼売
※強い辛味がある商品です。
小さなお子様、辛味に弱い方、
胃腸の弱い方はお控えください。

29 宮崎焼酎
“木挽BLUE”を
使った豚の角煮

32 日向鶏の
よだれ鶏

34 自家製チャーシュー

35 コリコリ食感
クラゲの
中華風和え物

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。

36 コンパス名物
牛バラ肉の
スープカレー

37 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

寿司
Sushi

1貫からご注文いただけます。



38 まぐろ



39 玄界灘
天然真鯛



40 黒瀬ぶり



41 カツオ



42 海老



43 やりいか



44 こはだ



45 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。

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。



めひかり



伝統野菜
佐土原ナス



とり天



海老



本日のお野菜

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。

buffet boardにてご用意しております。



46 合馬の筍と海老の
トマトクリームリゾット



ホテルベーカリーで
焼き上げたパン各種



白飯

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。



48 シイラのもろみ漬け焼き



49 佐土原ナスと海老の焼き浸し



47 甲イカ
金柑黄金和え



50 辛子れんこん



52 てげてげ漬け



53 千本漬け



51 明太子食べ比べ

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。



54 名物
冷や汁



55 カラーピーマンと
新玉ネギのポタージュスープ



56 四位農園の
根菜入りざぶ汁

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。

※小学生以下のお子様に限らせていただきます。



57 キッズチキンバーガー &
スマイルポテト



58 太巻き & お稲荷さん

デザート
Dessert

季節感あふれるデザートにも注目。



ライブキッチンよりご提供します。
パストリーシェフ監修
その場で炙る
マンゴーブリュレ



buffet boardにてご用意しております。

- ・季節のショートケーキ
- ・パイン&マンゴーケーキ
- ・チョコレートケーキ 金柑の香り
- ・イチゴのレアチーズタルト
- ・トロピカルフルーツ杏仁
- 長崎 長崎文旦堂 カステラ
- 宮崎 日向夏ゼリー
- 宮崎 マンゴープリン
- 宮崎 銘菓 チーズまんじゅう
- 宮崎 郷土菓子ねったぼ(芋餅)
- ・本日のデザート

焼きたてワッフル

Waffle

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。



ワッフルはライブキッチンよりご提供します。

buffet boardにてご用意しております。

- ・マンゴー
- ・マンゴージュレ
- ・ホイップクリーム
- ・イチゴ
- ・バナナ
- ・ラズベリー&ブルーベリー
- ・日向夏ソース
- ・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。



buffet boardにてご用意しております。

- ・九州名物 しろくま
- ・九州アイス各種
- ・横浜小野ファーム ジェラート各種
- ・タカナシ乳業 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。

- ・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

※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。



Free Flow ※90分ラストオーダー制

プレミアムフリーフロー ¥3,200

瓶ビール/スパークリングワイン/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)

九州オススメ焼酎フリーフロー ¥2,700

瓶ビール/霧島(芋)/赤霧島(芋)/黒霧島(芋)
茜霧島(芋)/球磨焼酎(米)
綾SELECTION 38度(麦)/木挽BLUE(芋)

スタンダードフリーフロー ¥2,700

瓶ビール/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)

九州Selection 単品

焼酎 Shochu [ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・ウーロン割り]
※グラスでのご提供となります。 ※Bottleの販売もご用意ございます。

<霧島酒造>

霧島	¥900	黒霧島	¥600
茜霧島	¥800	KIRISHIMA No.8	¥1,000
赤霧島	¥700	ハイボール	¥1,000

<雲海酒造>

綾SELECTION 38度(麦) ¥1,000
木挽BLUE(芋) ¥600

クラフトビール Craft Beer

<KIRISHIMA BEER> (330ml) 各¥1,500

AMBER
PALE ALE
日向夏

ワイン Wine

<都農ワイナリー>

尾鈴ホワイト(白)
[Glass/¥1,200
Bottle/¥6,500]

牧内マスカット・ベリーA
エステート(赤)
[Glass/¥1,200
Bottle/¥6,500]

カクテル Cocktail

宮崎県特産の日向夏とジンジャーをベースに使用したカクテルとマンゴージュースを使用したノンアルコールカクテルです。

オリジナルカクテル 日向夏ジントニック ¥1,300
オリジナルモクテル マンゴーサンライズ ¥1,200

霧島シリーズの味わいチャート

香り 華やか
味わい 軽快
味わい 濃厚
香り 穏やか

KIRISHIMA No.8
茜霧島
赤霧島
霧島
黒霧島

キャンベル・アーリー(ロゼ)
[Glass/¥900
Bottle/¥5,000]

ソーワ Sour

“宮崎県産マイヤーレモン”レモンソーワ ¥1,400

ソフトドリンク Soft Drink

マンゴージュース ¥750
宮崎マンゴーサイダー ¥1,000

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

バルトゥーレブリュット(白)
[Glass/¥1,000
Bottle/¥5,000]

梅酒 Liqueur

サントリー梅酒 樽仕上げ
[水割り・ロック・ソーダ割り]
Glass/¥1,300

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

ノンアルコール Non-Alcoholic

サントリー オールフリー ¥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] 17:00 - 21:30 (最終入店20:30) / [日祝] 17:00 - 21:00 (最終入店20:00)

ご利用時間	平日	【ランチ】 ●大人 ¥6,000 ●子供(4歳~小学生) ¥3,000 【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) 時間制限なし
	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)

※ゴールデンウィーク期間は、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)



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

福岡市中央卸市場
株式会社 アキラホールディングス

www.akirasuisan.co.jp/



< 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



https://www.akirasuisan.co.jp/shop/

アキラ市場

検索