



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。



# 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** 宮崎ブランドポークの  
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

**7** 高鍋  
創業昭和四二年  
馬渡もちり餃子

**17** 豚肩肉のロティ  
グリーンザウルスを使  
ったソース

**18** 宮崎牛コロケ  
チェダーチーズソース

**19** 高菜とシーフードの  
バエリア★

## 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 boardにてご用意しております。

**8** 栗山ノーサン豚足を使った  
ジャンボンベルシェ

**9** 岩永農園  
カラフルトマトの  
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

**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

## 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。

## 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。

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  
マスタードグレービーソース

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。

**17** 豚肩肉のロティ  
グリーンザウルスを使  
ったソース

**18** 宮崎牛コロケ  
チェダーチーズソース

**19** 高菜とシーフードの  
バエリア★

## 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

**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

## 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(ぎょ)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。

## 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

**29** 宮崎焼酎  
“木挽BLUE”を  
使った豚の角煮

**30** 高菜焼売

**31** 佐土原ナスの  
ガーリック蒸し

**32** 日向鶏の  
よだれ鶏

**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。

**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

## 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

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。

※画像は盛り付け例です

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)
- ・まぐろタタキ
- ・いか
- ・クロメ&メカブ
- ・本日のおすすめ

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。



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ボードにてご用意しております。



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。



# Soup

和・洋・中より定番人気のスープをご用意いたします。



# 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

# 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。



- ・季節のショートケーキ
- ・パイ&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ボードにてご用意しております。

- ・マンゴー
- ・日向夏ソース
- ・マンゴージュレ
- ・チョコスプレー
- ・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
- ・チョコ&キャラメルソース

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ボード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

※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。



# Free Flow ※90分ラストオーダー制

九州オススメ焼酎フリーフロー <b>¥2,700</b>	プレミアムフリーフロー <b>¥2,700</b>	スタンダードフリーフロー <b>¥2,200</b>
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)	瓶ビール／スパークリングワイン／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)	瓶ビール／ノンアルコールビール／ワイン(白・赤) ソフトドリンク／ノンアルコールワイン(白・赤)

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

<雲海酒造>

綾SELECTION 38度(麦) <b>¥1,000</b>	木挽BLUE(芋) <b>¥600</b>
---------------------------------	-----------------------

**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**

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

**カクテル Cocktail**

宮崎県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**

**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**

**味わい軽快** (霧島 No.8, 茜霧島)

**香り華やか** (霧島 No.8, 茜霧島)

**味わい濃厚** (赤霧島, 霧島, 黒霧島)

**香り穏やか** (霧島, 黒霧島)

宮崎限定 (霧島, 黒霧島)

味わいで選ぶ霧島シリーズの味わいチャート

## Drink menu 単品

<b>ビール Beer</b>	<b>スパークリングワイン Sparkling wine</b>	<b>梅酒 Liqueur</b>	<b>ウイスキー Whiskey</b>
生ビール(ザ・プレミアム・モルツ) <b>Glass/¥1,200</b>	ベルトウーレブリュット(白) <b>Glass/¥1,000</b> <b>Bottle/¥5,000</b>	サントリー梅酒 樽仕上げ [水割り・ロック・ソーダ割り] <b>Glass/¥1,300</b>	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] <b>Glass/¥1,300</b>
<b>ノンアルコール Non-Alcoholic</b>	<b>ソフトドリンク Soft Drink</b>		
サントリー オールフリー <b>¥900</b>	ノンアルコールスパークリング <b>Glass/¥700</b> <b>Bottle/¥3,500</b>	ピンクグレープフルーツ	ペプシ/ペプシゼロ
		アップルジュース	ジンジャーエール
			エビアン(330ml)
			ペリエ(330ml)
			各 <b>¥750</b>

**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)

<b>ご利用時間</b>	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	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