



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ

| 2026年7月11日～ |

Gourmet Palette News Vol. 24

夏の北海道フェア

道北 ～留萌・宗谷～

※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



※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29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ゲン物質が微量に混入する可能性があります。

夏の北海道フェア シェフのお勧めメニュー

留萌
Special

2 甘海老とヘラガニの
アメリカーナ
スパゲッティー

3 サクラマスと
甘海老のカクテル
数の子添え

5 たこめしバエリア
※2名様サイズ

6 稚内名物
たこしゃぶ
コンパス特製ゴマだれ

留萌
宗谷

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。

7 札幌名物
ラーメンサラダ

8 アスパラのムース
生ハムのサラダ仕立て

10 水だこの昆布締め
山わさび香るぼんずジュレ

12 豚肩ロース肉の
低温ロースト
北海道産玉ねぎの
シャルキュティエールソース

13 ニシンの
和風エスカベッシュ

チーズ
Cheese

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。

16 ハスカップ
クリームチーズ

15 カマンベール&
オリーブ二色

18 ブルーチーズ&
リングとナッツ

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。

コンパスシグネチャーメニューの
ローストビーフ
北海道産山わさび入りソース
マスタードグレイビーソース
おろしぼんず ワサビ
ライブキッチンよりご提供します。

21 中札内 田舎どり
コンフィ
ケイジャン風味

22 札幌島 郷土料理
ホッケちゃんちゃん焼き
※2名様サイズ

24 熟成メークインの
じゃがバター

25 稚内の“推し麺”
ご当地グルメ「炒麺」
〜海鮮あんかけ焼きラーメン〜

19 増毛名物
たこザンギ

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。

27 北海道産モッツアレラチーズと
蟹アボカドのピザ

28 丸夕田中青果
やん衆にしん漬け
オイルのペペロンチーノ

29 北海道産タラコの
冷製スパゲッティー

麺類
Noodle

※蕎麦と同じお湯を使用しています。

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 北海道産
しじみラーメン

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

横浜ベイシェラトンで世代を超えて
愛され続ける絶品カレー。

34 札幌名物
スープカレー
鶏手羽の
コンフィを添えた
コンパススタイル

35 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



勝手井

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 boardにてご用意しております。



- ・まぐろ漬け
- ・まぐろたたき
- ・サーモン
- ・甘えびアボカド
- ・数の子
- ・ブリ
- ・イカ
- ・めかぶ
- ・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。



北海道産
モッツアレラチーズ

タコと鱈のすり身の天ぷら

むかわ町中澤農園
だるま芋

えび

キス

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 北海道名物
いかめし

47 三升漬風味の
焼きおにぎり

北海道産米
“ななつぼし”白飯

ホテルベーカリーで
焼き上げたパン

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。



留萌
Special

51 数の子と
ニシンの棒寿司

52 ガリっといももち
海苔バター醤油

留萌
Special

49 丸夕田中青果
やん衆にしん漬け

留萌
Special

50 郷土料理 カスベのぬた
辛子酢味噌和え

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。



留萌
Special

54 「るもいめし」
糖ニシンを使った
三平汁

留萌
Special

55 とうもろこしの
ポタージュ

宗谷
Special

56 稚内ブランド
天然海藻
“銀杏草”の味噌汁

留萌
Special

57 苫前 上田ファーム
かぼちゃの
冷製ポタージュ

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。



58 北海道
豚肉の粗挽き焼売

59 コリコリ食感
クラゲの中華風和え物

60 真鱈の香港式蒸し物
アイヌネギとオリーブの香り

61 北海道コーン焼売

62 柔らか蒸し鶏
三升漬けと
ザーサイソース (冷)

63 自家製チャーシュー

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。



64 キッズバーガー&ポテト

65 キッズポテト

66 太巻き&お稲荷さん

デザート & アイスクリーム

Dessert & Ice cream

季節感あふれるデザートにも注目。



buffet boardにてご用意しております。

- 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
- 北海道生乳を使った季節のショートケーキ
- 留萌「るもいめし」リンゴのバイクドチーズタルト
- ハスカップ レアチーズケーキ
- シマエナガ 大福
- シマエナガ シュークリーム

- 北海道大納言 クリームどら焼き
- チョコレートケーキ
生キャラメルソース
- とうもろこしのカタラーナ
- ・スイカのジュレと
ココナッツのブランマンジェ
- ・本日のおすすめデザート

ショーケースよりお取りください。

- 北海道アイス 他

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



Free Flow

※90分ラストオーダー制

プレミアムフリーフロー

¥2,700

瓶ビール(中瓶)／スパークリングワイン／ワイン(白・赤)
ノンアルコールビール／ノンアルコールワイン(白・赤)
ノンアルコールスパークリングワイン／ソフトドリンク(炭酸飲料)

スタンダードフリーフロー

¥2,200

瓶ビール(中瓶)／ノンアルコールビール／ワイン(白・赤)
ノンアルコールワイン(白・赤)／ソフトドリンク(炭酸飲料)

北海道Selection

単品

ワイン

Wine



グランポレール余市
ケルナー (白・辛口)

Glass / ¥1,100
Bottle / ¥6,000

グランポレール
北海道余市
ツヴァイゲルトレーベ
(赤・ミディアム)

Glass / ¥1,100
Bottle / ¥6,000



北島秀樹
ケルナー (白・辛口)

Glass / ¥1,500
Bottle / ¥9,000

北島秀樹
ツヴァイゲルトレーベ
(赤・ミディアム)

Glass / ¥1,500
Bottle / ¥9,000



モクテル

Mocktail

北海道特産の“メロンジュース”、“ハスカップシロップ”をそれぞれベースに使用したノンアルコールカクテルです。



※ノンアルコール
＜メロンジュースベース＞
オリジナルモクテル
朱果-しゅか-
¥1,000



※ノンアルコール
＜ハスカップシロップベース＞
オリジナルモクテル
紫霧-しぎり-
¥1,600

ソフトドリンク

Soft Drink



夕張
メロンサイダー
¥800

サワー

Sour

オホーツク流氷
塩レモンサワー

¥900

焼酎

Shochu

〔水割り・ロック・ソーダ割り〕



喜多里 (芋)
喜多里 (麦)

Glass / ¥800
Bottle / ¥5,000

日本酒

Japanese Sake

米の風味の良さを引き出した、ふくよかな
味わいと、キレの良い喉ごしを併せ持つ
北海道産純米酒。



＜国稀酒造＞
純米 吟風国稀 (辛口)

北海道産酒米「吟風」使用

Glass / ¥1,200
Bottle / ¥4,000

漁船の船下で約40日間揺られて
まろやかに仕上がった旨口酒。



＜国稀酒造＞
国稀 船積み酒
漁師の力酒

Glass / ¥1,300
Bottle / ¥4,500

ビール

Beer



めむろ
ゴールドクラフト
(330ml)
¥1,500

梅酒

Liqueur

＜高砂酒造＞
国土無双 しそ梅酒ソーダ



北海道遠別産
紫蘇使用

¥800

Drink menu

単品

ビール

Beer

生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)

Glass / ¥1,400



スパークリングワイン

Sparkling wine

ベルトゥーレ 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
青森のリンゴジュース

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 ¥6,500 ●子供 (4歳～小学生) ¥3,250 120分制 (90分ラストオーダー)
〔ディナー〕 ●大人 ¥9,700 ●子供 (4歳～小学生) ¥4,850 時間制限なし
土日祝 〔ランチ〕〔ディナー〕 ●大人 ¥9,700 ●子供 (4歳～小学生) ¥4,850 120分制 (90分ラストオーダー)

※お盆期間・シルバーウィーク含む特別営業日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)



食材にこだわり美味しさを追求したパンやサンドウィッチ、旬のフルーツをふんだんに使用した美しいスイーツを取り揃えております。



ペストリーショップ「ドレー」
Pastry Shop "Dorer"
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ B1F

営業時間
全日 10:00 ~ 19:00
詳細はこちら



S

フォトジェニックなお部屋で
観戦前も後も満喫しよう！
横浜DeNAベイスターズ
コンセプトルーム宿泊プラン

横浜DeNAベイスターズ公式戦の
「観戦チケット付宿泊プラン」もご用意しております。

ご予約・お問合せ
宿泊予約 / 045-411-1133 (9:00~19:00)
※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。