食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ　| 2026年10月17日～ |

Gourmet Palette News Vol. 25

ヨーロッパフェア ～フランス～

COMPASS ALL DAY DINING

シェフこだわりの一皿

4 蝦夷鮑とアワビ茸のブルゴーニュ風
グリビッシュとコライユソース
限定一皿



蝦夷鮑を低温でじっくり火入れし、磯の香りを閉じ込めながら柔らかく仕上げました。エスカルゴバターで表面を香ばしくソテーし、さっぱりとしたグリビッシュソースと、鮑の旨味とコクを含むコライユソースを合わせた、フランス料理ならではの香りや味わいを贅沢に楽しめる一皿です。



1 自家製パテ・ド・カンパーニュ

フランスの家庭料理として親しまれている田舎風テリーヌ。豚肉を中心に鶏レバーを使い、スパイスやハーブ、お酒で丁寧に味付け。低温でじっくり火を入れた後、しばらく寝かせて旨味と香りをなじませました。バゲットやワインとともにお楽しみください。

5 魚介類のブイヤベース



南フランス・マルセイユ発祥の魚介料理。帆立貝、海老、あさり、ムール貝、白身魚などを、トマトとサフランをベースにしたスープで煮込みました。魚介の旨味を引き出した味わいを、五感で楽しめる紙鍋でご提供いたします。

3 海老のラビオリ仕立て
アメリケーヌと軽い白ワインソース



サフランリゾットに、ソテーした海老とキノコのピューレをのせ、ワンタンの皮で覆ってラビオリに見立てました。旨味を凝縮させたアメリケーヌソースと、軽やかな白ワインソースが海老とキノコの香りを引き立てる一品です。



2 仔羊のロースト
ペルシヤード風

きめ細かな赤身が特徴のオーストラリア産仔羊を低温でロースト。マスタードを塗り、ニンニクとパセリを利かせたパン粉をまとわせて焼き上げました。仔羊の旨味と香味野菜、ハーブ、ワインを煮出したソースで味わう古典的なフランス料理です。



モンブラン・オ・カシス

栗の豊かな風味に、カシスの甘酸っぱさと香りを忍ばせたペストリーシェフ佐藤が監修したモンブラン。チョコレートのスポンジ、栗とバニラのムース、カシスソースが調和したデザート。

※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

※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いただけます。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ございます。

ヨーロッパフェア～フランス～ シェフのお勧めメニュー



1 自家製
パテ・ド・カンパーニュ



2 仔羊のロースト
ペルシヤード風
※骨付きではない場合があります。



3 海老のラビオリ仕立て
アメリケーヌと
軽い白ワインソース



お一人様
一食限定

4 蝦夷鮑とアワビ茸のブルゴーニュ風
グリビッシュとコライユソース



モンブラン・オ・カシス
ライブキッチンよりご提供します。



5 魚介類のブイヤベース
※2名様サイズ

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。



6 鴨と茄子のマリネ
バルサミコソース



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 / 和風 / シーザー
本日のおすすめドレッシング
ブッフェボードにてご用意しております。



7 自家製サーモンマリネの
カルパッチョ仕立て



8 甘海老のタルタルと
カリフラワーのフォンダン



9 クエの
フロマージュ・ド・テット



10 ウニの冷製フラン
貝のジュレと共に



11 マグロの炙り焼き
ニース風

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。



12 シェフおすすめ
チーズとドライフルーツの
盛り合わせ



13 カマンベール
&オリーブ



15 ナッツを纏った
クリームチーズ



14 ブルーチーズ
&りんごとナッツ

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
おろしぽん酢 / ワサビ
ライブキッチンよりご提供します。



16 やまゆりポークの
カスレ仕立て



17 石焼のバヴェットステーキ
柚子胡椒風味の
オニオンコンフィと雅ソース



18 シーフードパエリア
※2名様サイズ

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。

ピ ザ



19 クワトロ・フォルマッジ

スパゲティ

※麺は、約40gです



20 お肉たっぷり
ボロネーゼ



22 クラムチャウダーの
スープパスタ



21 湘南しらすと
カラスミの
ペペロンチーノ

麺類 Noodle

※蕎麦と同じお湯を使用しています。

お口直しや締めの一杯にいかがでしょうか。



23 ビスク風
海老味噌ラーメン



24 肉そば
とろろ付き



25 きつねうどん（温）



26 アサリの塩ラーメン

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 野菜たっぷり
スープカレー
～コンパススタイル～



28 横浜ベイシェラトンオリジナル
欧風ビーフカレー

寿司 Sushi

1貫からご注文いただけます。

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。


29 まぐろ


30 海老


31 イカ


32 サーモン


33 真鯛


34 カンパチ


35 ホッキ


36 本日のお寿司

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。


キス


カボチャ


海老


舞茸

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。


37 チーズリゾット


38 神奈川郷土料理 かて飯

お勧め
トリュフブレッドにトリュフバター添え


ホテルベーカリーで焼き上げたパン


神奈川県産 “はるみ米” 白飯

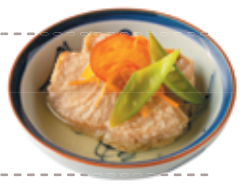
ブッフェボードにてご用意しております。

和食 Japanese

箸休めに、そしてお酒のつまみとしてもお愉しみいただける小鉢を揃えました。


40 やまゆりポークと神奈川野菜のセイロ蒸し
ごまだれ添え


39 大根のそぼろ煮


41 白身魚の南蛮漬け


43 胡瓜の浅漬け


42 肉豆腐


44 千枚漬け

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。


45 オニオングラタンスープ


46 パルマンティエ
ベーコンの泡


47 茸の口ワイヤル
コンソメスープに柚子と三つ葉を添えて


48 しじみの味噌汁

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。


49 横浜中華街大珍楼
豚肉焼売


50 コリコリ食感
クラゲの中華風和え物


51 海老のチリソース


52 麻婆豆腐


53 小籠包


54 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。


55 キッズバーガー＆ポテト


56 キッズポテト


57 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。



ショーケースよりお取りください。

- アイス各種
- 横浜小野ファームのジェラート各種
- タカナシ乳業　シューアイス各種

ブッフェボードにてご用意しております。

- カントリーホーム風景の牛乳使用 北海道牧場プリン
- 苺のショートケーキ
- ガトーショコラ
- バスク風チーズケーキ
- ブランマンジェ
- アップルパイ
- パリ・ブレスト
- 季節のゼリー
- 抹茶のムースと黒蜜のジュレ
  和風パフェ仕立て

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。



ブッフェボードにてご用意しております。

- マンゴー
- 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
- ラズベリーソース
- チョコ＆キャラメルソース
- チョコスプレー

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。

ブッフェ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



※入荷状況により変更する場合がございます

Free Flow

※90分ラストオーダー制

プレミアムフリーフロー ¥3,500

瓶ビール(中瓶)／ノンアルコールビール／ワイン(赤・白)／ハイボール／
焼酎(芋・麦・米)／日本酒／スパークリングワイン／ノンアルコールスパークリングワイン
フレンチカクテル各種3種(サングリア・スプリッツァー・フレンチサンライズ)
ノンアルコールワイン(赤・白)／ソフトドリンク(炭酸飲料)

スタンダードフリーフロー ¥2,700

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

ヨーロッパSelection 単品

ワイン Wine



フランス/ボルドー
- ●ムートン・カデ・ブラン(白)
- ●ムートン・カデ・ルージュ(赤)
- ●ムートン・カデ・ロゼ

Glass / ¥1,500
Bottle / ¥9,000



フランス/ラングドック
- ●カデ・ドック シャルドネ(白)
- ●カデ・ドック メルロ(赤)

Glass / ¥1,100
Bottle / ¥6,000



スペイン
- ●セニョリオ・デ・オルガス (白)
- ●セニョリオ・デ・オルガス(赤)

Glass / ¥850
Bottle / ¥5,000

ベルギービール Belgium Beer



デュベル
(330ml)
¥1,500



シメイ ブルー
(330ml)
¥1,500



パトラッシュ
(330ml)
¥1,500



リンデマンス クリーク
(330ml)
¥1,500

カクテル Cocktail



特製サングリア
¥1,100



フレンチ
レモンサワー
¥1,100



フレンチ・
サンライズ
¥1,100



スプリッツァー
¥1,100

モクテル Mocktail



ザクロレモネード
¥1,100
※ノンアルコール

ソフトドリンク Soft Drink



ローズレモネード
(275ml)
¥1,500

Drink menu 単品

ビール Beer

生ビール
(ザ・プレミアム・モルツ)
Glass/¥1,400

梅酒 Liqueur

[水割り・ロック・ソーダ割り]
- ●サントリー梅酒 樽仕上げ
- ●しそ梅酒

Glass/¥1,300

焼 酎 Shochu

[水割り・ロック・ソーダ割り]
芋／麦／米
Glass / ¥800
Bottle / ¥5,000

日本酒 Japanese Sake

一合 / ¥1,200
Bottle / ¥4,000

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

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
スパークリングワイン
Glass / ¥700
Bottle / ¥3,500

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

ソフトドリンク Soft Drink

ピンクグレープフルーツ　ジンジャーエール　エビアン(330ml)
青森のリンゴジュース　コーラ　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 ¥6,300　●子供 (4歳～小学生) ¥3,150	120分制 (90分ラストオーダー)
	【ディナー】 ●大人 ¥9,300　●子供 (4歳～小学生) ¥4,650	時間制限なし
土日祝	【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥9,300　●子供 (4歳～小学生) ¥4,650	120分制 (90分ラストオーダー)

※クリスマス期間・イヤーエンド期間・正月期間は、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)



<協賛広告>
創業大正6年 食肉卸の老舗
株式会社 ノムラ
東京の食肉卸ノムラから 今まで知らなかった 本当の味を伝えたい。

東京都千代田区神田神保町 1-15　TEL. 03-3291-5500　FAX. 03-3291-5525
http://www.nomura-meat.co.jp/