



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ | 2025年10月18日～ |

Gourmet Palette News Vol. 21

ヨーロッパフェア

～ベルギー～



Chef's Recommended Menu



石焼バベツステーキ
リエージュ風サラダ添え



ムール貝のワイン蒸し



ベルギーワッフル
チョコソース

※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。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。

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。



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
和風 日替わり

buffet boardにてご用意しております。



1 自家製マリネサーモン
ベルギーエシャロットドレッシング



2 トマト・オ・クルベット
(トマトと小エビのサラダ)



3 鶏もも肉のバロティーヌ
赤キャベツのフランドル風添え



4 オリーブとチーズと
野菜のマリネ
ベルギーカラーで



5 鴨の冷製
クリークソース



6 ツナとオリーブの
フラン



7 ジャンボンブランと
リンゴとシコンのサラダ
クルミドレッシング

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 カマンベール&
アブリコット



10 ブルーチーズ&
リンゴとナッツ



11 ナッツを纏った
クリームチーズ

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 ポロネギとじゃがいものスープ



13 プール・オ・ポ
鶏肉のポトフ



14 ポルチーニ香る
キノコのクリームスープ

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。



15 ムール貝出汁
塩ラーメン



16 醤油ラーメン



17 きつねうどん(温)



18 とうろそば(冷)

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
各種ソースで

ワサビソース マスタードグレイビー
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。



19 オマール海老と
ホタテのグラチネ
マッシュルーム風味



20 シュリンプクロケット
小エビのクリーム
コロケ



21 シコンのハム巻グラタン



22 カルボナード・フランド
牛肉のビール煮



23 ムール貝の
ワイン蒸し
★~紙鍋にて~
(6個)



24 ワーテルゾーイ
鶏肉のクリーム煮



25 シーフードのパエリア★

※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。



26 石焼バベツステーキ
リエージュ風サラダ添え

※バベツは1頭の牛からわずか2kg弱
程度しかとれない大変希少な部位です。

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。

スパゲティ

※麺は、約40gです

ピザ



27 ベルギー産
ポロネギと照り焼きチキンのピザ



28 海老とキノコの
トマトクリーム



29 あさりの
ジェノベーゼ



30 黒毛和牛入り
こだわりポロネーゼ

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。



31 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



32 コンパス名物
牛バラ肉の
スープカレー

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。



33 横浜大珍楼
豚肉焼売



34 海老のマヨネーズソース



35 自家製チャーシュー



36 海老蒸し餃子



37 コリコリ食感
クラゲの
中華風和え物

ワッフルステーション
Waffle Station

ワッフルの本場として有名なベルギー。「リエージュワッフル」「ブリュッセルワッフル」の2種類を食べ比べいただけるようにご用意いたしました。

※画像は盛り付け例です

ワッフルはライブキッチン・トッピングは
buffetボードにてご用意しております。



リエージュワッフル

もちもちした食感と甘さが特徴です。
チョコレートソースやフルーツと合わせて
お召し上がりください

おすすめ

ベルギーワッフル チョコソース

- ・ナッツ
- ・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
- ・フルーツソース
- ・キャラメルソース
- ・チョコスプレー



ブリュッセルワッフル

軽くふわふわした生地は、
ハムやチーズなどと合わせて
お召し上がりいただくとオススメです。

- ・ハム
- ・チーズ
- ・海老アボカド
- ・バジルチキン
- ・ポイルエッグ
- ・ツナオニオン
- ・サーモン&オリーブ

寿司
Sushi

1貫からご注文いただけます。



38 まぐろ



39 えび



40 あおりいか



41 ノルウェーサーモン



42 海老アボカド
海苔包み



43 真鯛



44 ぶり



45 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。

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。



52 キッズバーガー&スマイルポテト



53 太巻き&お稲荷さん

ご飯 & パン
Rice & Bread

buffetボードにてご用意しております。



ホテルベーカリーで
焼き上げたパン各種



白飯



46 ムール貝の旨味たっぷりリゾット

お好みのお料理と合わせて
お召し上がりください。

季節感あふれるデザートにも注目。

デザート
Dessert

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
- ・チョコレートプリン
- ・チョコレートケーキ
- ・タルト・オ・リ お米のタルト
- ・フロマージュブランのムース
- ・チョコレートムースとベリーの
パンナコッタ
- ・モンブラン
- ・パリプレスト
- ・ファーブルトン・オ・プラム
- ・本日のデザート

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。



シコン(チコリ)と本日の野菜



海老



白身魚

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。
濃厚なアイスはワッフルと
合わせるのもオススメ!

buffetボードにてご用意しております。



- ・横浜小野ファーム ジェラート各種
- ・タカナン乳業 横濱馬車道あいす 各種
- ・タカナン乳業 シューアイス各種

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。

47 横浜市内産小松菜と
蛸の酢味噌掛け



48 銀鱈の照り焼き
はじかみ添え



49 ふるふき大根



51 自家製 胡瓜の浅漬け
もろ味噌添え



50 黒豚と白菜の
セイロ蒸し
和風ソース



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



Free Flow ※90分ラストオーダー制

ヨーロッパベルギーフェア フリーフロー ¥4,500

ベルギービール4種/スペインワイン(赤・白)
スパークリングワイン2種
ノンアルコールスパークリングワイン
ビア・デザミー ブロンド0.0%
ソフトドリンク(アランチャータ ロッサ・ペプシ・ジンジャーエール)

プレミアムフリーフロー ¥3,000

瓶ビール(中瓶)/ノンアルコールビール
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)

スタンダードフリーフロー ¥2,500

瓶ビール(中瓶)/ノンアルコールビール
ワイン(白・赤)/ハイボール
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)

ヨーロッパ・ベルギー Selection 単品

ベルギービール Belgium Beer



Chimay Bleue シメイ・ブルー (330ml) ¥1,400
Duvel デュベル (330ml) ¥1,500
Patrasche パトラッシュ (330ml) ¥1,400

ドイツワイン

German Wine

<レー・ケンダーマン>



- ピノ・ノワール テラ・クアータ (赤・ミディアム)
- リースリング シーファー シュタイルラーゲ (白・やや辛口)

Glass / ¥1,100
Bottle / ¥6,000

スパークリングワイン

Sparkling Wine

- イタリア 微発泡ワイン ランブルスコ セッコ (赤・辛口)

Glass / ¥1,000
Bottle / ¥5,000



- ベルトゥーレブリュット (白・辛口)

Glass / ¥1,000
Bottle / ¥5,000

ノンアルコールスパークリングワイン

Non-Alcoholic Sparkling Wine

<ベルギー・ネオブル社>



デュクデュ モンターニュ ロゼ
Glass / ¥700
Bottle / ¥3,500

ベルギーフルーツビール Belgium Fruit Beer



Lindemans Kriek リンデマンス・クリーク (250ml) ¥1,200

南フランスワイン Southern France Wine

<ジャン・クロード・マス>



- カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴ (赤・フルボディ)
- シャルドネ レゼルヴ (白・辛口)

Glass / ¥1,200
Bottle / ¥6,500

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Beer

<ベルギー・ネオブル社>



ビア・デザミー ブロンド0.0% ¥1,500

ソフトドリンク

Soft Drink



イタリアスパークリングドリンク
SANPELLEGRINO
アランチャータ・ロッサ [ブラッドオレンジ] (200ml) ¥900

Drink menu 単品

ビール Beer

生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)

Glass / ¥1,200

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 樽仕上げ [水割り・ロック・ソーダ割り]

Glass / ¥1,300

焼酎 Shochu

<出水酒造(鹿児島)>
出水に舞姫(芋)

Glass / ¥900
Bottle / ¥6,000

ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

サントリー オールフリー

¥900

ソフトドリンク Soft Drink

ピンクグレープフルーツ ペプシ/ペプシゼロ エビアン (330ml)
アップルジュース ジンジャーエール 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) / [土日祝] 17:00 - 21:30 (最終入店20:30)

| | | | |
|-------|-----|--|--------------------|
| ご利用時間 | 平日 | 【ランチ】 ●大人 ¥5,800 ●子供 (4歳~小学生) ¥2,900 | 120分制 (90分ラストオーダー) |
| | | 【ディナー】 ●大人 ¥8,500 ●子供 (4歳~小学生) ¥4,250 | 時間制限なし |
| | 土日祝 | 【ランチ】【ディナー】 ●大人 ¥8,500 ●子供 (4歳~小学生) ¥4,250 | 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)



横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
おせち 2026

ホテル総料理長監修の豪華美食ばかりを詰め合わせた和洋中の本格おせち料理をお届けいたします

詳細はこちら ▶

Sheraton 2025
Christmas Collection

クリスマスを華やかに彩る
横浜ベイシェラトンのクリスマスケーキ

詳細はこちら ▼