



New Normal 「Order Buffet」 Gourmet Palette Lunch Menu(例)

<Chef's Special Dish>

- ・低温オープンで焼き上げる COMPASS 自慢の US サーロインのローストビーフ 山葵香る和風ソース
 - ・変わらぬ美味しさ 伝統のホテルカレー夏野菜添え
 - ・北海道産水だこのエスニックマリネとクスクスのディップ
- ・和牛入り熱々ジューシーハンバーグ オニオンマスタードソース
 - ・北海道産塩鱈のブリード柚子胡椒のルイユと共に
 - ・北海道産塩鱈のブランダート
- ・旭川須藤製麺 特注麺使用 オリジナルブレンド味噌ラーメン
- ・十勝清水コスモスファームさんの牛バラ肉を使った COMPASS 特製スープカレー

【洋食】

●オードブル

- ・三浦産直野菜使用 季節のフレッシュサラダ
- ・柔らか蒸し鶏とワイルドライスのサラダ 癖になるニョクマムドレッシング
- ・三浦産直野菜使用 彩りフレッシュトマトとチーズのサラダ ハーブの香り
 - ・北海道産塩鱈のブランダート
- ・イタリア風ドライフルーツのコンポート“モスタルダ”
 - ・チーズ各種

●ホットメニュー

- ・旭川上田畜産オリジナル 手仕込みジンギスカン
 - ・北海道名物 ザンギ
 - ・烏賊ゲソのフリット
 - ・季節野菜のセイロ蒸し アンチョビソース添え
 - ・タイ風 チキンのレッドホットカレー
 - ・チキンのフォー
 - ・ピザ釜で焼いた アツアツ焼き立てピザ
- ・スパゲッティ&ペンネ (トマトソース、栗蟹のトマトクリームソース、ジェノベーゼ、和風ソース)
 - ・旭川須藤製麺 特注麺使用 うま辛担担麺
 - ・きつね稲庭風うどん(温) ・天ぷら稲庭風うどん(温)
 - ・きつねそば (温) ・天ぷらそば (温)
 - ・ミネストローネ
 - ・冷製ビシソワーズ
 - ・蟹と卵の中華スープ



- ・花咲蟹のお味噌汁
- ・きのこのチーズリゾット
- ・新潟県岩船産コシヒカリ
- ・ホテルベーカリーで焼き上げたパンの盛合せ

【日本料理】

- ・サーモンといくら親子丼
- ・北海道産チカの天ぷら
- ・鱈のすり身ととうもろこしの天ぷら
- ・炙りいかの天ぷら・だるまいもの天ぷら・季節の野菜天ぷら
- ・冷し煮物 ごまクリームとべっこう餡
- ・わかさぎの南蛮漬
- ・北海道産珍味 菜の花にしん漬
- ・北海道産珍味 するめいか醤油漬
- ・自家製 大根の千枚漬
- ・自家製 胡瓜の浅漬 もろ味噌添え

【中国料理】

- ・ほたて焼売・横浜ポーク焼売・五目錦糸焼売
- ・海鮮海老蒸し餃子
- ・黒豚春巻
- ・コリコリ食感クラゲの和え物
- ・自家製チャーシュー

【デザート】

- ・メロンショートケーキ・チーズケーキ・バナナシャルロットケーキ
- ・抹茶オベラ
- ・チェリーパイ
- ・カスタードプリン・マンゴープリン
- ・ヨーグルトムース
- ・白桃のジュレ
- ・クレープ
- ・ソフトクリーム2種（バニラ、夕張メロン）
- ・フルーツ