



COMPASS ROSE

ディナーメニュー ALWAYS AVAILABLE

定番前菜メニュー

executive chef's daily specials

シーフード料理 FISH & SEAFOOD

伝統的なシュリンプ・カクテルアメリカン・カクテル・ソース **Traditional Shrimp Cocktail** American Cocktail Sauce
アラスカ産クラブサラダ アボカド、トマト、レモンとチャイブのマヨネーズ **Alaskan Crab Salad** Avocado, Tomatoes, Lemon-Chive Mayo
*ノルウェー風サーモンマリネ ハニーマスタードとデイルのソース ***Norwegian Style Gravlax** Honey-Mustard Dill Sauce
ロブスターのビスク コニャック・クリーム、パフペストリーのパイ **Lobster Bisque** Cognac Cream, Puff Pastry Fleuron

肉料理 MEAT

イベリコ豚のハム ベビー・アーティチョークと白インゲンのサラダ **Iberico Ham** Baby Artichokes & White Bean Salad
*ブラックアンガス・ビーフのカルパッチョ・チブリアーニ風 パルメザンチーズ ***Black Angus Beef Carpaccio** Cipriani Style Parmesan
バーガンディーのグラタン エスカルゴのガーリックバター、バゲットスティック **Gratinated Burgundy** Escargots Garlic Butter, Baguette Sticks
*フォアグラのタタキ風 イチジクとポートワインの濃縮ソース、ミニトースト ***Pan-Seared Foie Gras** Figs & Port Wine Reduction, Toast d'Epices
*卵とトリュフ ブラックトリュフを添えたソフト・ポーチド・エッグ、クルトン、アスパラガスのクリー ***Egg & Truffle** Soft Poached Egg with Black Truffle, Croutons, Asparagus Coulis

スープとサラダ SOUP & SALAD

季節のフレッシュフルーツ・カップ **Seasonal Fresh Fruit Cup**
ミックス・ガーデン・グリーン お好みのドレッシング **Mixed Garden Greens** Choice of Salad Dressing
クラシック・シーザー・サラダ ロメイン・レタス、アンチョビ、クルトン、削ったパルメザンチーズ
Classic Caesar Salad Romaine Lettuce, Anchovies, Croutons, Parmesan Shavings
サン・マルツァーノ・トマトスープ バジルソース、ブレッド・クルトン **San Marzano Tomato Soup** Pesto, Bread Croutons

ご自分で組み合わせる主菜

design your entrée

肉料理、魚料理、またはシーフード料理、お好きなソースと付け合わせをお選びください。

シーフード料理 FISH & SEAFOOD

*ジャンボシュリンプ ***Jumbo Shrimp**
*ロブスターテールのマリネ ***Maine Lobster Tail**
*ホタテ貝 ***King Sea Scallops**
*ノルウェーのサーモンフィレ ***Norwegian Salmon Fillet**
シタガレイの丸焼き **Whole Dover Sole**
ブランチーノ **Branzino**

おすすめのソース SUGGESTED SAUCES

ガーリック・ハーブ・バター **Garlic-Herb Butter**
オランダソース **Hollandaise Sauce**
レモンクリームまたはマンゴー・ピーチ・サルサ
Lemon Cream or Mango Peach Salsa
ブルブラン **Beurre Blanc**
溶かしバター **Melted Butter**
クリーミーなハーブソース **Creamy Herb Sauce**

肉料理 MEAT

*ブラックアンガス・ニューヨーク・ストリップステーキ
***Black Angus New York Strip Steak**
*ブラックアンガス・リブアイ・ステーキ
***Black Angus Rib Eye Steak**
*ブラックアンガス・フィレミニオン
***Black Angus Filet Mignon**
*ニュージーランド産ラムチョップ
***New Zealand Lamb Chops**
*仔牛のメダリオン (Marcho Farm)
***Marcho Farm Veal Medallions**
ローストチキン・ハーフ **Half Roast Chicken**
*スミスフィールド・ポークチョップ ***Smithfield Pork Chop**

おすすめのソース SUGGESTED SAUCES

グリーン・ペッパーコーン **Green Peppercorn**
ベアルネーズソースまたはチミチュリソース
Béarnaise or Chimichurri
マデイラ風トリュフ **Madeira-Truffle**
ミントソースまたはミントゼリー **Mint Sauce or Mint Jelly**
デミグラスまたはマッシュルーム **Demi Glace or Mushroom**
クランベリーのレリッシュまたはタイ風スイートチリ
Cranberry Relish or Thai Sweet Chili
ヒッコリーのバーベキューまたはアップルソース
Hickory Barbecue or Apple Sauce

サイドメニュー SIDES

リヨン風ポテト - ユーコン・ゴールド・ポテトのマッシュ - ベイクド・ポテト - サツマイモのフライ
フライドポテト - ポテト・グラタン - ジャスミンライス - 野菜のピラフ
Lyonnais Potatoes - Mashed Yukon Gold - Baked Potato - Sweet Potato Fries
French Fries - Potato Gratin - Jasmine Rice - Vegetable Fried Rice
野菜のバター炒め - 蒸し野菜 - ほうれん草のソテー - グリーン・アスパラガス - マッシュルームのソテー - サヤインゲン - 芽キャベツ
Buttered Vegetables - Steamed Vegetables - Sautéed Spinach - Green Asparagus
Sautéed Mushrooms - String Beans - Brussels Sprouts

パスタ PASTA

本日のパスタ:
Freshly Cooked Pasta of the Day:
ポモドーロ - バジルソース - ボロネーゼソースからお好きなソースを選択
Choice of Pomodoro - Pesto - Bolognese Sauce



COMPASS ROSE

ディナーメニュー DINNER MENU

エグゼクティブシェフの本日のスペシャル *executive chef's daily specials*

前菜 APPETIZERS

ロースト赤ビーツのカルパッチョ トリュフのビネグレット、スパイスをきかせたヘーゼルナッツ
Carpaccio of Roasted Red Beets Truffle Vinaigrette, Spiced Hazelnuts 🍄
 生の黒ムール貝 白ワインのクリームソース、ポプラノ、トマト、ネギ
Fresh Black Mussels White Wine Cream Sauce, Poblano, Tomatoes, Scallions
 ビーフコンソメスープ ディアブロタン添え チーズのクルトン **Beef Consommé Diablotine** Cheese Croutons
 カリフラワーのクリーム ジャガイモ、チキンネル(鶏つみれ) **Cream of Cauliflower** Potatoes, Chicken Quenelles
 ポストン・レタス 砂糖がけクルミ、イチジクとバルサミコ酢のビネグレット
Boston Lettuce Sweet Walnuts, Fig Balsamic Vinaigrette 🍄

パスタ PASTA

コンキリエ (貝殻) のパスタ アサリ、クリーミーなシャンパンソース **Conchiglie Pasta** Baby Clams, Creamy Champagne Sauce
 マッシュルームのリゾット パルメザンチーズ、パセリ **Mushroom Risotto** Parmesan Cheese, Parsley 🍄

主菜 ENTRÉES

シンガポール風ヌードル 野菜炒め、ターメリック、生姜、ニンニク、しょうゆ、ビーフン 🍄
Singapore Noodles Stir Fried Vegetables, Turmeric, Ginger, Garlic, Soy Sauce, Rice Vermicelli
 地元魚のフィレのタタキ風 チョリソー・トマト・チャツネ、バジルソースのマッシュポテト
Pan-seared Fresh Local Fish Fillet Chorizo Tomato Chutney, Pesto Mashed Potatoes
 *バーボンでマリネしたブラックアンガス・ビーフのストリップロイン クリーミー・マッシュルーム・ソース、ジャケット・ポテト
 ***Bourbon Marinated Black Angus Beef Strip Loin** Creamy Mushroom Sauce, Jacket Potato
 鶏胸肉 クランベリーのグレービーソース、シャントレル、大麦とズッキーニのリゾット
Chicken Breast Supreme Cranberry Gravy, Chanterelles, Barley Zucchini Risotto
 仔牛肉のピカタ ケッパー、レモン・バターのソース、マスカルポーネのポレンタ
Veal Piccata Capers, Lemon-Butter Jus, Mascarpone Polenta

Sereneスパ&ウェルネスセレクション *serene spa & wellness selection*

カレー風味のブラックムール貝 ココナッツ、シラントロ、トマト 🍄 [122/6/1]
Curried Fresh Black Mussels Coconut, Cilantro, Tomatoes [122/6/1]
 ポストン・レタス クルミのスイーツ、イチジクとバルサミコ酢のビネグレット 🍄 🍄 [120/6/2]
Boston Lettuce Sweet Walnut, Fig Balsamic Vinaigrette [120/6/2]
 鶏胸肉 クランベリーのグレービーソース、シャントレル、大麦とズッキーニのリゾット 🍄 [445/14/7]
Chicken Breast Supreme Cranberry Gravy, Chanterelles, Barley Zucchini Risotto [445/14/7]

味・栄養・ボリューム満点で、大満足のメニュー The perfect combination of flavor and nutrition in a satisfying portion
 栄養分析: カロリー/脂肪 (g) /繊維 (g) (tr = 微量, 1g以下) **Nutrient Analysis:** Calories / fat grams / fiber grams (tr = trace, less than 1 gram)

エグゼクティブシェフのおまかせメニュー *executive chef's menu degustation*

エグゼクティブシェフが腕をふるう
 大満足ボリュームの
 グルメメニューをご堪能ください。

ロースト赤ビーツのカルパッチョ トリュフのビネグレット、スパイスをきかせたヘーゼルナッツ 🍄
Carpaccio of Roasted Red Beets Truffle Vinaigrette, Spiced Hazelnuts
 ビーフコンソメスープ ディアブロタン添え チーズのクルトン **Beef Consommé Diablotine** Cheese Croutons
 *生の黒ムール貝 白ワインのクリームソース、ポプラノ、トマト、ネギ
 ***Fresh Black Mussels** White Wine Cream Sauce, Poblano, Tomatoes, Scallions
 パッション・フルーツのソルベ **Passion Fruit Sorbet**
 仔牛のピカタ ケッパー、レモン・バターのソース、マスカルポーネのポレンタ
Veal Piccata Capers, Lemon-Butter Jus, Mascarpone Polenta
 ラズベリー・タルト レモングラス・クリーム **Raspberry Tartlet Lemongrass Cream**

ワイン *wines*

注目のワイン FEATURED WINES

おすすめリザーブワイン RECOMMENDED RESERVE WINES

白ワイン: テヌータ・デル・オルネライア ポッジョ アッレ ガツツェ 2012年 ソーヴィニオン・ブラン (イタリア、トスカニー) 73ドル
White: Tenuta dell' Ornellaia Poggio alle Gazze 2012 Sauvignon Blanc, Tuscany, Italy \$73
 赤ワイン: シェーファー ワン・ポイント・ファイヴ 2015年 カベルネ・ソーヴィニオン (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 120ドル
Red: Shafer One Point Five 2015 Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California, USA \$120

無料でご提供する上質なワインのほか、希少価値の高いヴィンテージも取り揃えています。当店の主任ソムリエがお食事にピッタリのワイン選びをお手伝いします。

🍄 ベジタリアン・メニュー

🍄 ラクト・オボ・ベジタリアン・メニュー

🍄 Serene Spa & Wellness™ セレクション - 栄養と健康を考えたバランスの取れたメニューを用意しています。

***公衆衛生に関する警告:** 生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。

普通、低脂肪、減塩、ソースなし、グリル、ポーチドの中からお好みの調理法をウェイターまでお申し付けください。特別な食事メニューが必要な場合は、前日までにレストラン・マネージャーまでご連絡ください。