



## COMPASS ROSE

ディナーメニュー ALWAYS AVAILABLE

### 定番前菜メニュー

*all time favorite appetizers*

#### 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ィルのソース \*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、アスパラガスのクーリ \*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  
ブランジーノ 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  
オランダーズソース 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도로 - 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

\*シベリア産キャビアのプロフィトロール ウォッカとレモンのクリーム \*Siberian Caviar Profiteroles Vodka & Lemon Cream  
 キャラメライズアップルタルト フェタとカシューのチーズ、バルサミコ酢とキャラメル  
 Caramelized Apple Tart Fresh Feta-Cashew Cheese, Balsamic Caramel  
 オックステール・コンソメスープ 熟成シェリー酒、グリュイエール・チーズスティック  
 Oxtail Consommé Aged Sherry, Gruyère Cheese Sticks  
 アスパラガスのクリーム スモーク・サーモン、チャイブ Cream of Asparagus Smoked Salmon, Chives  
 完熟トマト エシャロット、ルッコラ、熟成バルサミコ酢、エキストラ・バージン・オリーブオイル  
 Vine-Ripened Tomatoes Shallots, Arugula, Aged Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil

#### パスタ PASTA

ロブスターのタリオリーニ・パスタ・ディアボロ スパイシーなトマトソース  
 Tagliolini Pasta Diavola with Lobster Spicy Tomato Sauce  
 グリーン・アスパラガスのリゾット 白ワイン、パルメザンチーズ  
 Green Asparagus Risotto White Wine, Parmesan Cheese

#### 主菜 ENTRÉES

レッドカレー味の野菜炒め カシューナッツ、豆腐、玄米 Red Curry Vegetable Stir Fry Cashew Nuts, Tofu, Brown Rice  
 \*オヒョウのポーチドファイル ホワイトスタージョン・キャビア、リトルネック・クラム、ブルブラン、クラッシュ・ポテト  
 \*Poached Halibut Fillet White Sturgeon Caviar, Little Neck Clams, Beurre Blanc, Crushed Potatoes  
 \*ビーフ・テンダーロインのロッシェーニ風ローストフォアグラのキャラメリゼ、ペリグルディエヌ・ソース、ペビーリーフ、  
 プリオッシュのクルトン  
 \*Roast Beef Tenderloin Rossini Style Caramelized Foie Gras, Perigordine Sauce, Baby Vegetables, Brioche Croutons  
 北京ダック風ロースト プラムのソース、炒飯、チンゲン菜の煮物  
 Roasted Duck Beijing Style Plum Sauce, Fried Rice, Braised Bok Choy  
 \*メイン産ロブスターの蒸し物 チャルモラ・バター、ロブスターのエキス、リゾット・プリマヴェーラ  
 \*Steamed Maine Lobster Chermoula Butter, Lobster Essence, Risotto Primavera

### Sereneスパ&ウェルネスセレクション

### serene spa & wellness selection

完熟トマト エシャロット、ルッコラ、熟成バルサミコ酢、エキストラ・バージン・オリーブオイル \$S [146/13/2]  
 Vine Ripe Tomatoes Shallots, Arugula, Aged Balsamic Vinegar, Extra Virgin Olive Oil [146/13/2]  
 アスパラガスのクリーム スモークサーモンの細切り \$S [118/9/2] Cream of Asparagus Smoked Salmon Julienne [118/9/2]  
 \*メイン産ロブスターの蒸し物 バイナップルブロス、野菜のクスクス \$S [375/8/4]  
 \*Steamed Maine Lobster Tail Pineapple Broth, Vegetable Couscous [375/8/4]

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。

\*シベリア産キャビアのプロフィトロール ウォッカとレモンのクリーム \*Siberian Caviar Profiteroles Vodka & Lemon Cream  
 オックステール・コンソメスープ 熟成シェリー酒、グリュイエール・チーズスティック  
 Oxtail Consommé Aged Sherry, Gruyère Cheese Sticks  
 キャラメライズアップルタルト フェタとカシューのチーズ、バルサミコ酢とキャラメル  
 Caramelized Apple Tart Fresh Feta-Cashew Cheese, Balsamic Caramel  
 キール・ロワイヤルのソルベ Kir Royal Sorbet  
 北京ダック風ロースト プラムのソース、炒飯、チンゲン菜の煮物  
 Roasted Duck Beijing Style Plum Sauce, Fried Rice, Braised Bok Choy  
 タンザニア風チョコレートケーキ とうとうキャラメル、バニラ・アイスクリーム  
 Tanzanian Chocolate Cake Molten Caramel, Vanilla Ice Cream

### ワイン wines

#### 注目のワイン FEATURED WINES

白ワイン：ワイン名  
 White: Wine Name  
 赤ワイン：ワイン名  
 Red: Wine Name

#### おすすめリザーブワイン RECOMMENDED RESERVE WINES

白ワイン：アルフォンス・メロ サンセール・エドモンド 2011年 ソーヴィニヨン・ブラン (フランス、ロワールバレー) 65ドル  
 White: Alphonse Mellot Sancerre Edmond 2011 Sauvignon Blanc, Loire Valley, France \$65  
 赤ワイン：フローラ・スプリングス トリロジー 2015年 レッドブレンド (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 95ドル  
 Red: Flora Springs Trilogy 2015 Red Blend, Napa Valley, California, USA \$95

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はピッタリの  
 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。

Serene Spa & Wellness™ selection - The perfect combination of nutrients and other healthful substances.

\*公衆衛生に関する勧告：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。