



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、パフパストリーのパイ **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・リップアイ・ステーキ
***Black Angus Rib Eye Steak**
*ブラックアンガス・フィレミニヨン
***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 - バイクド・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

鶏肉とチキンレバーのパフェ イチジクとクランベリージャム、トーストしたブリオッシュ
Parfait of Chicken and Goose Liver Fig and Cranberry Jam, Toasted Brioche
ベジタブル・ティアントマトと赤ピーマンのクーリ **Vegetable Tian** Tomato - Red Pepper Coulis
チキン・コンソメのペリーニ セモリナ・ダイヤモンド **Chicken Consommé Bellini** Semolina Diamond
パースニップとトリフュのスープ 生のタラゴン **Parsnip Truffle Soup** Fresh Tarragon
ほうれん草のミモザサラダ クリスピー・パンチェッタ、松の実、固ゆで卵、チリとサイダーのビネグレット
Spinach Salad Mimosa Crispy Pancetta, Pine Nuts, Hard Boiled Egg, Chili-Cider Vinaigrette

パスタ PASTA

フォンティーナ・チーズのラビオリ パルメザンチーズとトリュフのクリームソース
Fontina Cheese Ravioli Parmesan - Truffle Cream Sauce
シーフード・リゾット ホタテ、ムール貝、エビ、イカ **Seafood Risotto** Scallops, Mussels, Shrimp and Squid

主菜 ENTRÉES

チリビーンズのローレッド・ポテト 野菜、クミン、コリアンダー
Red Bean Chili Loaded Potato Skin Vegetables, Cumin, Cilantro
地元の魚フィレの煮込み エルダーフラワーと天日干しトマトのビネグレット、キャラメライズエンダイブとじゃがいものガレット
Braised Local Fish Filet Elderflower - Sundried Tomato Vinaigrette, Caramelized Endive and Potato Galette
*仔羊の香草焼き じゃがいものグラタン、ニース風ラタトゥイユ、ニンニクの絞り汁
*Herb-Crusted Rack of Lamb Pommes Gratin, Ratatouille Niçoise, Garlic Jus
ローストチキンのバターローストとうもろこしのプディング、日本酒のホットドレッシング
Butter-Roasted Supreme of Roasted Chicken Corn Pudding, Warm Sake Dressing
*ポーク・テンダーロインのロースト モレル・ラグー パルメザンチーズのセモリナ
*Roasted Pork Tenderloin with Morel Ragout Parmesan Crusted Semolina

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

ベジタブル・ティアントマトと赤ピーマンのクーリ **Vegetable Tian** [355/30/3]
Vegetable Tian Tomato - Red Pepper Coulis [355/30/3]
チキン・コンソメのペリーニ セモリナ・ダイヤモンド **Chicken Consommé Bellini** [80/5/tr]
Chicken Consommé Bellini Semolina Diamond [80/5/tr]
*ポーク・テンダーロインのロースト モレル・ラグー パルメザンチーズのセモリナ **Roasted Pork Tenderloin with Morel Ragout** [446/18/2]
Roasted Pork Tenderloin with Morel Ragout Parmesan Crusted Semolina [446/18/2]

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。

鶏肉とチキンレバーのパフェ イチジクとクランベリージャム、トーストしたブリオッシュ
Parfait of Chicken and Goose Liver Fig and Cranberry Jam, Toasted Brioche
パースニップとトリフュのスープ 生のタラゴン **Parsnip Truffle Soup** Fresh Tarragon
シーフード・リゾット ホタテ、ムール貝、エビ、イカ **Seafood Risotto** Scallops, Mussels, Shrimp and Squid
レモンソルベ **Lemon Sorbet**
*仔羊の香草焼き じゃがいものグラタン、ニース風ラタトゥイユ、ニンニクの絞り汁
*Herb-Crusted Rack of Lamb Pommes Gratin, Ratatouille Niçoise, Garlic Jus
ストロベリー・タルト マスカルポーネ・クリーム **Strawberry Tartlet** Mascarpone 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: ケン・フォレスト FMC 2012年 シュナンブラン (南アフリカ、ステレンボッシュ) 72ドル
White: Ken Forrester FMC 2012 Chenin Blanc, Stellenbosch, South Africa \$72
赤ワイン: オジエ・シャトーヌフ・デュ・バブ・エリターージュ 2015年 シラズ・グルナッシュ (フランス、ローヌバレー) 75ドル
Red: Ogier Châteauneuf du-Pape Heritages 2015 Syrah, Grenache, Rhone Valley, France \$75

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。

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。