



# 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:  
ポモドーロ - バジルソース - ポ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

野菜のカポナータ ロースト赤ピーマンのドレッシング、サルデーニャ・ブレッド

**Vegetable Caponata** Roasted Red Pepper Coulis, Crispy Sardinian Bread

エビのパン粉焼き オレンジのぼん酢ソース、スパイシーマヨ **Panko-Coated Shrimp** Orange Ponzu Sauce, Spicy Mayo

マデイラ風ビーフ・コンソメ・ダブルオックステール、野菜 **Beef Consommé Double** Madeira, Oxtail, Vegetables

マウイ風赤玉ねぎのスープ ジンジャー・カプチーノ **Maui Red Onion Soup** Ginger Cappuccino

セロリのレムラード トリュフのドレッシング、ボストン・レタス、リンゴ、クルミ

**Celery Remoulade** Truffle Dressing, Boston Lettuce, Apple, Walnuts

#### パスタ PASTA

ファルファッレ・パスタマト、エビ、バジルソース、水牛のモッツァレラチーズ

**Farfalle Pasta** Tomatoes, Shrimp, Pesto, Buffalo Mozzarella

リゾット・プリマヴェーラ 季節の野菜、バジル、パルメザンチーズ

**Risotto Primavera** Seasonal Vegetables, Fresh Basil, Parmesan Cheese

#### 主菜 ENTRÉES

マッシュルームとほうれん草のクレープ ベシャメルソース、トマトソース

**Mushroom & Spinach Crepes** Béchamel, Tomato Sauce

\*アラスカ産オヒョウのフィレ・ウィーン風「ポール・ボキューズ」スタイルパリジャンポテト、ニンジンのグラッセ

\***Alaskan Halibut Fillet Viennoise "Paul Bocuse" Style** Parisian Potatoes, Glazed Carrots

カシューナッツとビーフのバジル炒め オイスターソース、サヤインゲン、赤ピーマン、ジャスミンライス

**Stir Fried Cashew Beef with Basil** Oyster Sauce, Green Beans, Red Bell Peppers, Jasmine Rice

チキン・アラキエフ ハーブバターでこんがり焼き上げた鶏胸肉、キャベツとベーコンの煮込み、ピクルス

**Chicken à la Kiev** Golden Fried Chicken Breast with Herb Butter, Braised Savoy Cabbage with Bacon and Pickles

\*ホタテのソテー アスパラガスのグリル、かぼちゃのロースト、ゴマしょうゆ、日本酒のドレッシング

\***Pan-fried Scallops** Grilled Asparagus, Roasted Pumpkin, Sesame Soy, Sake Dressing

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

野菜のカポナータ ロースト赤ピーマンのドレッシング、サルデーニャ・ブレッド **MS** [105/5/2]

**Vegetable Caponata** Roasted Red Pepper Purée, Crispy Sardinian Bread [105/5/2]

マデイラ風ビーフ・コンソメ・ダブルオックステール、野菜 **MS** [61/1/tr]

**Beef Consommé Madeira** Oxtail, Vegetables [61/1/tr]

\*アラスカ産オヒョウフィレのスパイス焼きサツマイモのロースト、ラディッシュのコールスロー **MS** [245/8/2]

\***Latin Spice-Crusted Alaskan Halibut Fillet** Roasted Sweet Potatoes, Radish Slaw [245/8/2]

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。

野菜のカポナータ ロースト赤ピーマンのドレッシング、クリスピーなサルデーニャ・ブレッド [105/5/2]

**Vegetable Caponata** Roasted Red Pepper Purée, Crispy Sardinian Bread [105/5/2]

マウイ産赤玉ねぎのスープ ジンジャー・カプチーノ **Maui Red Onion Soup** Ginger Cappuccino

ファルファッレ・パスタマト、エビ、バジルソース、水牛のモッツァレラチーズ

**Farfalle Pasta** Tomatoes, Shrimp, Pesto and Buffalo Mozzarella

洋梨とローズマリー **Pear Williams & Rosemary**

チキン・アラキエフ ハーブバターでこんがり焼き上げた鶏胸肉、キャベツとベーコンの煮込み、ピクルス

**Chicken à la Kiev** Golden Fried Chicken Breast with Herb Butter, Braised Savoy Cabbage with Bacon & Pickles

スパイス入りババ・オ・ラム タヒチ風バナナクリーム、パッションフルーツのソース

**Spiced Baba au Rhum** Tahitian Vanilla Cream, Passion Fruit Sauce

### 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: ラ・スコルカ ブラック・ラベル ガヴィ・ディ・ガヴィ 2015年 コルテーゼ (イタリア、ピエモンテ州) 60ドル

**White:** La Scolca Black Label Gavi di Gavi 2015 Cortese, Piedmont, Italy \$60

赤ワイン: シェーファーTD-9 2014年 レッドブレンド、スタッグス・リープ (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 89ドル

**Red:** Shafer TD-9 2014 Red Blend, Stags Leap, Napa Valley, California, USA \$89

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

**MS** 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。