



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
クランベリーのリ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 - ジャズミンライス - 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

カニとメロンのカクテル スイカ、カンタローブ・メロン、柚子ドレッシング
Crab and Melon Cocktail Watermelon, Cantaloupe Melon, Yuzu Dressing
 エビと豚肉の上海風餃子生姜としょうゆのスープ **Shanghai Style Dumplings with Shrimp and Pork** Ginger-Soy Broth
 サラ・ベルナル風チキン・コンソメ クルマエビ、チキンネル(鶏つみれ)、アスパラガス、トリュフのタピオカ
Chicken Consommé Sarah Bernhardt Prawns, Chicken Quenelles, Asparagus, Truffle Tapioca
 ムルグトゥワニ 伝統的なインド風赤レンズ豆とココナッツスープ **Mulligatawny** Traditional Indian Red Lentil & Coconut Soup
 マリネしたキュウリのサラダ デイルとレモンのドレッシング **Marinated Cucumber Salad** Dill Lemon Dressing

パスタ PASTA

ブロッコリーのオレキエッテ・パスタ エキストラ・バージン・オリーブオイル、ニンニク、唐辛子、アンチョビ
Orecchiette Pasta with Broccoli Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Chili Flakes and Anchovies

アーティチョークのリゾット パンチェッタ、スモーク・リコッタ・チーズ
Risotto with Artichoke Pancetta, Smoked Ricotta Cheese

主菜 ENTRÉES

ホワイト・アスパラガスとグリーン・アスパラガスの温製 マッシュルームのソテー、パリジャンポテト、シェリービネガーのドレッシング
Warm White and Green Asparagus Sautéed Mushrooms, Parisienne Potatoes, Sherry Vinegar Dressing
 切り身魚の甘酢あんかけ 旬の野菜のバター炒め、白米
Sweet & Sour Glazed Fresh Fish Fillet Buttered Seasonal Vegetables, Steamed Rice

タイ風バーベキューポークの照り煮 炒飯、キュウリとシイタケのドレッシング
Glazed Thai Barbecue Pork Rack Fried Rice, Cucumber-Shiitake Mushroom Garnish

砂糖がけピーカン衣の鶏胸肉 メープルシロップとデミグラス、フィンガリングポテトのソテー、カリフラワーのマッシュ
Candied Pecan-Crusted Chicken Breast Maple Demi-Glace, Sautéed Fingerling Potatoes, Mashed Cauliflower

*ブラックアンガス・ビーフのストリップロインのガーリックとローズマリ風味のロースト ローズマリーのグレービー、マキシム・ポテト、野菜のロースト

*Garlic and Rosemary Roasted Black Angus Beef Strip Loin Rosemary Gravy, Maxim Potatoes, Roasted Vegetables

Sereneスパ&ウェルネスセレクション

serene spa & wellness selection

カニとメロンのカクテル スイカ、カンタローブ・メロン、柚子ドレッシング、ハーブ **SS** [67/3/1]

Crab and Melon Cocktail Watermelon, Cantaloupe Melon, Yuzu Dressing, Herbs [67/3/1]

エビと豚肉の上海風餃子生姜としょうゆのスープ **SS** [145/2/1]

Shanghai Style Dumplings with Shrimp and Pork Ginger-Soy Broth [145/2/1]

砂糖がけピーカン衣の鶏胸肉 メープルシロップとデミグラス、フィンガリングポテトのソテー、カリフラワーのマッシュ **SS** [391/14/4]

Candied Pecan-Crusted Chicken Breast Maple Demi-Glace, Sautéed Fingerling Potatoes, Mashed Cauliflower [391/14/4]

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。

カニとメロンのカクテル スイカ、カンタローブ・メロン、柚子ドレッシング
Crab and Melon Cocktail Watermelon, Cantaloupe Melon, Yuzu Dressing
 ムルグトゥワニ 伝統的なインド風赤レンズ豆とココナッツスープ **Mulligatawny** Traditional Indian Red Lentil & Coconut Soup

上海風蒸し餃子 豚肉のひき肉とエビ **Steamed Shanghai Dumplings** Ground Pork & Shrimp

ストロベリー・ダイキリのソルベ **Strawberry Daiquiri Sorbet**

タイ風バーベキューポークの照り煮 炒飯、キュウリとシイタケのドレッシング

Glazed Thai Barbecue Pork Rack Fried Rice, Cucumber-Shiitake Mushroom Garnish

サンオノーレ シュー生地、シブースト・クリーム、チョコレート・ソース

Saint-Honoré Choux Pastry, Chiboust Cream, Chocolate 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：ドクター・ローゼン ヴェーレナー・ゾンネンウーア 2012年 リースリング (ドイツ、モーゼル) 76ドル

White: Dr. Loosen, Wehlener Sonnenuhr 2012 Riesling, Mosel, Germany \$76

赤ワイン：コンチャ・イ・トロ「ドン・メルチョー」2008年 カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ、プエンテ・アルト) 130ドル

Red: Concha Y Toro "Don Melchor" 2008 Cabernet Sauvignon, Puente Alto, Chile \$130

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

SS 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。