



## 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  
ブールブラン 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 - 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 - ボロネーズ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

\*プリプリカニ肉の「ミモザ」サラダ ホワイトスタージョン・キャビア \*Lump Crab Salad "Mimosa" White Sturgeon Caviar  
 インド風ベジタリアン・パテ ハラ・バラ・ケバブ、パタタ・ワダ、アル・ティキ、ミントのチャツネ  
 Indian Vegetarian Patties Harra Bhara Kebab, Batata Wada, Allo Tikki, Mint Chutney

ビーフ・コンソメトリュフのプロフィットロール Beef Consommé Truffle Profiteroles  
 スイートポテトのクリーム チョリソーのミートボール、シラントロ Cream of Sweet Potato Chorizo Dumplings, Cilantro  
 ミコノスサラダ レッドオニオン、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、フェタの代用食材、ベビーほうれん草  
 Mykonos Salad Red Onion, Cucumber, Tomatoes, Kalamata Olives, Just Like Feta, Baby Spinach

#### パスタ PASTA

フェットチーネ・パスタ ズッキーニ、エビ、レモン・クリーム Fettuccine Pasta Zucchini, Shrimp, Lemon Cream  
 ポルチーニ茸のリゾット リゾット用米、エシャロット、白ワイン Porcini Risotto Carnaroli Rice, Shallots, White Wine

#### 主菜 ENTRÉES

キノコのスタッフドズッキーニのロースト キヌアとオリーブのサラダ、松の実のドレッシング、イエローパプリカのクーリ  
 Roasted Mushroom Stuffed Zucchini Quinoa - Olive Salad, Pine Nut Dressing, Yellow Pepper Coulis

スズキのみそ煮 バナナの葉にくんだもち米、ライムのドレッシング  
 Miso-Glazed Sea Bass Sticky Rice in Banana Leaf, Lime Garnish

\*仔牛肉ロースのロースト デミグラス・ソース、サツマイモのニョッキ、ドライフルーツのソッカ  
 \*Roasted Veal Rack Loin Demi-Glace, Sweet Potato Gnocchi, Socca with Dried Fruits

\*マダラ鴨の照り煮 パースニップのピューレー、ポムドフィヌ、ブラックカラントのソース  
 \*Glazed Duck Magret Parsnip Purée, Pommes Dauphine, Black Currant Sauce  
 カリブ風シーフードと魚の盛り合わせ ココナッツカレー・ソース ジャスミンライス  
 Caribbean Style Seafood and Fish Medley in a Coconut Curry Sauce Jasmine Rice

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

インド風ベジタリアン・パテ ハラ・バラ・ケバブ、パタタ・ワダ、アル・ティキ、ミントのチャツネ \$ [242/10/6]

Indian Vegetarian Patties Harra Bhara Kebab, Batata Wada, Allo Tikki, Mint Chutney [242/10/6]

ビーフ・コンソメ プロフィットロール \$ [70/4/tr] Beef Consommé Profiteroles [70/4/tr]

\*仔牛肉ロースのロースト サツマイモのニョッキ、野菜のソテー \$ [405/15/3]

\*Roasted Veal Rack Loin Sweet Potato Gnocchi, Sautéed Vegetables [405/15/3]

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。

\*プリプリカニ肉の「ミモザ」サラダ ホワイトスタージョン・キャビア \*Lump Crab Salad "Mimosa" White Sturgeon Caviar  
 スイートポテトのクリーム チョリソーのミートボール、シラントロ Cream of Sweet Potato Chorizo Dumplings, Cilantro  
 インド風ベジタリアン・パテ ハラ・バラ・ケバブ、パタタ・ワダ、アル・ティキ、ミントのチャツネ  
 Indian Vegetarian Patties Harra Bhara Kebab, Batata Wada, Allo Tikki, Mint Chutney

コーヒーのソルベ Coffee Sorbet   
 カリブ風シーフードと魚の盛り合わせ ココナッツカレー・ソース ジャスミンライス  
 Caribbean Style Seafood and Fish Medley in a Coconut Curry Sauce Jasmine Rice

クレーム・ブリュレがセンターに入ったベルギー産ダークチョコレートのムース  
 Belgian Dark Chocolate Mousse with Crème Brûlée Center

### 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：シャトー・モンテレーナ 2015年 シャルドネ (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 78ドル

White: Chateau Montelena 2015 Chardonnay, Napa Valley, California, USA \$78

赤ワイン：ラ・シャペル・ド・ラ・ミッシェン・オー・ブリオン 2011年 ボルドーブレンド (フランス、ペサック・レオニャン) 115ドル

Red: La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2011 Bordeaux Blend, Pessac-Léognan, France \$115

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。