



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 - 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

*クラシック・ビーフステーキ・タルタル クリスピー・フェネルブレッドと調味料
 *Classic Beef Steak Tartare Crispy Fennel Bread and Condiments
 ワイルドマッシュルームのタルト バイクラスト、マッシュルームのデュクセル、赤ピーマンとスイートコーンのクーリ
 Wild Mushroom Tart Brittle Pie Crust, Mushroom Duxelles, Red Pepper & Sweet Corn Coulis
 ナポリ風コンソメ ビーフとトマトのコンソメ、角切りのオックステール
 Consommé Napolitaine Beef and Tomato Consommé, Diced Oxtail
 セロリのビスク キャラメライズポルチーニ茸添え Celery Root Bisque with Caramelized Porcini Mushrooms
 野菜の盛り合わせ 削ったフェネル、オレンジのスライス、ローストしたマカダミアナッツのドレッシング
 Assorted Greens Shaved Fennel, Orange Segment, Roasted Macadamia Nut Dressing

パスタ PASTA

ミケランジェロ風カバテッリ・パスタ 仔牛肉のポロネーゼ、ポルチーニ茸のソース
 Cavatelli Pasta Michelangelo Creamy Veal Bolognese and Porcini Mushroom Sauce
 パルミジャーノ・レッジャーノ入りクリーミーなサフラン・リゾット
 Creamy Saffron Risotto with Parmigiano Reggiano

主菜 ENTRÉES

野菜のグリーンカレー炒め 茄子、オイスターマッシュルーム、カリフラワー、グリーンピース、ジャスミンライス
 Green Curry Vegetable Stir Fry Eggplant, Oyster Mushrooms, Cauliflower, Green Peas, Jasmine Rice
 鯛のフィレのソテー 野菜のスパゲッティ、生姜とニンジンソース、赤ピーツとじゃがいも
 Pan-Fried Red Snapper Fillet Vegetable Spaghetti, Ginger-Carrot Sauce, Red Beet Potatoes
 *アンガスビーフのプライムリブのローストシラーズワインソース、ポテト・グラタン、ブロッコリのオランダーズソース
 *Roasted Black Angus Beef Prime Rib Shiraz Sauce, Potato Gratin, Broccoli with Hollandaise
 コック・オ・ヴァン 鶏肉の赤ワイン煮、フォンダンポテト、パール・オニオン、マッシュルームとクルトン
 Coq au Vin Red Wine Braised Chicken, Fondant Potatoes, Pearl Onions, Mushrooms and Croutons
 レモンとタイムのエビのマリネスパイス・トマトのチャツネ、バスマティライス
 Lemon - Thyme Marinated Shrimp Spiced Tomato Chutney, Steamed Basmati Rice

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

ワイルドマッシュルームのタルト バイクラスト、マッシュルームのデュクセル、赤ピーマンのクーリ ^{※S} [186/14/2]
 Wild Mushroom Tart Brittle Pie Crust, Mushroom Duxelles, Red Pepper Coulis [186/14/2]
 セロリのビスク キャラメライズポルチーニ茸 ^{※S} [168/11/2]
 Celery Root Bisque Caramelized Porcini Mushrooms ^{※S} [168/11/2]
 チキン・スカロピネ・オウ・ボウヴル ジャスミンライス、野菜 ^{※S} [445/15/3]
 Chicken Scaloppini au Poivre Jasmine Rice, Vegetables [445/15/3]

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。

*クラシック・ビーフステーキ・タルタル クリスピー・フェネルブレッドと調味料
 *Classic Beef Steak Tartare Crispy Fennel Bread and Condiments
 ナポリ風コンソメ ビーフとトマトのコンソメ、角切りのオックステール
 Consommé Napolitaine Beef and Tomato Consommé, Diced Oxtail
 ワイルドマッシュルームのタルト バイクラスト、マッシュルームのデュクセル、赤ピーマンとスイートコーンのクーリ
 Wild Mushroom Tart Brittle Pie Crust, Mushroom Duxelles, Red Pepper & Sweet Corn Coulis
 カンタローブ・メロンのソルベ Cantaloupe Melon Sorbet
 鯛のフィレのソテー 野菜のスパゲッティ、生姜とニンジンソース、赤ピーツとじゃがいも
 Pan-Fried Red Snapper Fillet Vegetable Spaghetti, Ginger-Carrot Sauce, Red Beet Potatoes
 バナナとマカダミアナッツのプディング ラムレーズンのアイスクリーム
 Banana and Macadamia Nut Pudding Rum Raisin Ice Cream

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：ドメーヌ・ドーヴィサ、モンマン、シャブリ プルミエ・クリュ 2013年 シャルドネ (フランス) 60ドル
 White: Domaine Dauvissat, Montmains, Chablis Premier Cru 2013 Chardonnay, France \$60
 赤ワイン：トゥーミー 2015年 メルロー (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 95ドル
 Red: Twomey 2015 Merlot, 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。