



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・アスパラガスの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:
ボモドーロ - 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

*マグロのゴマ和え 野菜のタルタル、わさびマヨ *Sesame-Coated Tuna Loin Vegetable Tartare, Wasabi Mayo
 野菜のワンタン 豆腐のグリル、ほうれん草のクーリ、チリキャラメルのソース
 Vegetable Wontons Grilled Tofu, Spinach Coulis, Chili Caramel Sauce \

パスタ PASTA

スパゲッティ アサリ、ムール貝、イカ、エビ、アンコウ、ライト・ピノ・グリ (白ワイン) とチェリートマトのソース
 Spaghetti Clams, Mussels, Calamari, Shrimp & Monkfish, Light Pinot Grigio-Cherry Tomato Sauce
 リゾット スペック、ラディッキオ、リーク Risotto Speck, Radicchio, Leek

主菜 ENTRÉES

サツマイモの薄焼きタルト 生のカシューチーズ、カリフラワーのロースト、ブロッコリー、松の実とバジルのペースト、ケッパー
 Sweet Potato Tarte Fine Fresh Cashew Cheese, Roasted Cauliflower, Broccoli, Pine Nut - Basil Pesto, Capers
 ブランジーノのムニエル ノイリー・プラットの野菜のナーージュ仕立て、ポレンタのグリル
 Pan-fried Branzino Noilly Prat Vegetable Nage, Grilled Polenta

*ブラックアングス・ビーフのストリップロインのロースト ナチュラル・グレービーソース、ヨークシャー・プディング、芽キャベツとベーコン *Roasted Black Angus Beef Strip Loin Natural Gravy, Yorkshire Pudding, Brussels Sprouts with Bacon
 鶏胸肉のロースト、ゴルゴンゾーラ・クラスト添え ポートワインのソース、バターナッツかぼちゃのロースト、グリーンピース
 Roasted Chicken Breast with Gorgonzola Crust Port wine Jus, Roasted Butternut Squash, Green Peas

マドラス風ラム・カレー バスマティライス、ナン、オニオンサラダ、調味料盛り合わせ
 Traditional Madras Lamb Curry Basmati Rice, Naan Bread, Onion Salad, Condiment Platter

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

*マグロのゴマ和え 野菜のタルタル、わさびマヨ \$ [149/5/3]
 *Sesame-Coated Tuna Loin Vegetable Tartare, Wasabi Mayo [149/5/3]
 黒豆とキヌアのサラダ リグリア産オリーブオイルとライムのピネグレット \$ [210/5/7]
 Black Bean - Quinoa Salad Ligurian Olive Oil & Lime Vinaigrette \ [210/5/7]
 マドラス風ラム・カレー バスマティライス、ナン、オニオンサラダ、調味料盛り合わせ \$ [225/7/3]
 Traditional Madras Lamb Curry Basmati Rice, Naan Bread, Onion Salad, Condiment Platter [225/7/3]

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。

*マグロのゴマ和え 野菜のタルタル、わさびマヨ *Sesame-Coated Tuna Loin Vegetable Tartare, Wasabi Mayo
 ひよこ豆入りモロッコ風ハリラ・ダックスープ 米、コリアンダー
 Moroccan Harira Duck Soup with Chickpeas Rice, Coriander
 野菜のワンタン 豆腐のグリル、ほうれん草のクーリ、チリキャラメルのソース
 Vegetable Wontons Grilled Tofu, Spinach Coulis, Chili Caramel Sauce
 ラズベリーのソルベ Raspberry Sorbet

マドラス風ラム・カレー バスマティライス、ナン、オニオンサラダ、調味料盛り合わせ
 Traditional Madras Lamb Curry Basmati Rice, Naan Bread, Onion Salad, Condiment Platter
 タヒチ風バニラムース ベリーのゼリー Tahitian Vanilla Charlotte Berry Jelly

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・ラトゥール・マルティヤック・グラン・クリュ・クラッセ 2013年 ホワイトブレンド (フランス) 70ドル
 White: Château Latour-Martillac Grand Cru Classé 2013 White Blend, France \$70
 赤ワイン: シェーファー・リレントレス 2011年 シラー (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 130ドル
 Red: Shafer Relentless 2011 Syrah, Napa Valley, California, USA \$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

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。