



## 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、アスパラガスのクリー \*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 - 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

\*寿司と刺し身の盛り合わせ マグロ、サーモン、しょうゆ、わさび、ガリ（生姜の甘酢漬け）  
 \*Assorted Sushi & Sashimi Tuna, Salmon, Soy Sauce, Wasabi, Pickled Ginger  
 和牛のバイ包み（みそとトリュフ入り） ゆずディップ、大根の漬物、キュウリ  
 Wagyu Beef Puffs with Miso and Truffle Yuzu Dip, Pickled Radish, Cucumber  
 チキンコンソメ・ションスリエールグリーンピースのロイヤル、鶏肉、トリュフ  
 Chicken Consommé Chancelière Green Pea Royal, Chicken, Truffle  
 バターナッツかぼちゃのローストとココナッツのスープ トーストしたマカダミアナッツ

### パスタ PASTA

じっくり煮込んだ豚のラグー・パスタ・リガトーニ 野菜、ペコリーノ・チーズ  
 Rigatoni Pasta with Slow Braised Pork Ragoût Vegetables, Pecorino Cheese  
 ウェネツィア風リゾット ホタテ、サフラン Risotto Veneziana Sea Scallops, Saffron

### 主菜 ENTRÉES

インド風マイルド野菜と豆のピリヤニ バスマティライス、トマトとキュウリのサラダ、松の実、パパダムブレッド  
 Mild Indian Vegetable and Bean Biryani Basmati Rice, Tomato - Cucumber Salad, Pine Nuts, Papadam Bread  
 とれたての地元の魚のフィレのソテー マンゴーとキュウリのレリッシュ、レモンガラスのブルブラン、ジャガイモのノアゼット、ほうれん草、ニンジングラッセ  
 Broiled Fresh Local Fish Fillet Mango-Cucumber Relish, Lemongrass Beurre Blanc, Noisette Potatoes, Spinach and Glazed Carrots  
 鴨のロースト オレンジソース添え 赤キャベツ、ブロッコリー、アーモンド、ポテトコロケ  
 Crispy Duck à l'Orange Red Cabbage, Broccoli, Almond - Potato Croquettes  
 豚バラの煮込み 生姜のピクルス、海鮮醤ソース、コールラビのピューレー  
 Slow Braised and Grilled Pork Belly Pickled Ginger, Hoisin-Chili Sauce, Kohlrabi Puree  
 ブラックアンガス・ビーフのバーガンディ赤ワインソース煮込み ポテト・グラタン、サヤインゲン  
 Braised Black Angus Beef in Burgundy Red Wine Sauce Gratinated Potatoes, Haricots Verts

## Sereneスパ&ウェルネスセレクション

## serene spa & wellness selection

バターレタス ポスク・ペアのピクルス、ピーマン、赤ワインのピネグレット 90/4/2  
 Butter Lettuce Pickled Bosc Pear, Peppers, Red Wine Vinaigrette [90/4/2]  
 チキンコンソメ・ションスリエールグリーンピースのロイヤル、鶏肉、トリュフ 50/4/tr  
 Chicken Consommé Chancelière Green Pea Royal, Chicken, Truffle [50/4/tr]  
 とれたての地元の魚フィレのソテー マンゴーとキュウリのレリッシュ、レモンガラスのブルブラン、ジャガイモのノアゼット、ほうれん草、ニンジングラッセ 300/13/3  
 Broiled Fresh Local Fish Fillet Mango-Cucumber Relish, Noisette Potatoes, Spinach and Glazed Carrots [300/13/3]  
 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。

\*寿司と刺し身の盛り合わせ マグロ、サーモン、しょうゆ、わさび、ガリ（生姜の甘酢漬け）  
 \*Assorted Sushi & Sashimi Tuna, Salmon, Soy Sauce, Wasabi, Pickled Ginger  
 バターナッツかぼちゃのローストとココナッツのスープ トーストしたマカダミアナッツ  
 Roasted Butternut Squash & Coconut Soup Toasted Macadamia Nuts  
 和牛のバイ包み（みそとトリュフ入り） ゆずディップ、大根の漬物、キュウリ  
 Wagyu Beef Puffs with Miso and Truffle Yuzu Dip, Pickled Radish, Cucumber  
 ライムとウォッカのソルベ Lime & Vodka Sorbet  
 鴨のロースト オレンジソース添え 赤キャベツ、ブロッコリー、アーモンド、ポテトコロケ  
 Crispy Duck à l'Orange Red Cabbage, Broccoli, Almond - Potato Croquettes  
 フレンチ・レモン・メレンゲのタルト French Lemon Meringue Tart

## 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：ポール・ホブス 2013年 シャルドネ（アメリカ、カリフォルニア州ロシアンリヴァー・バレー） 75ドル  
 White: Paul Hobbs 2013 Chardonnay, Russian River Valley, California, USA \$75  
 赤ワイン：カテナ・サパータ・マルベック・アルヘンティエーノ 2011年 マルベック（アルゼンチン、メンドーサ） 127ドル  
 Red: Catena Zapata Malbec Argentino 2011 Malbec, Mendoza, Argentina \$127

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。