



# 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、パフパストリーのパイ 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・チプリアーニ風 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  
ペ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

\*マグロのカルパッチョ ぼん酢ソース、シャキシャキ野菜サラダ \*Tuna Carpaccio Ponzu Sauce, Crispy Vegetable Salad  
 トスカーナ風クレープ 水牛のモッツアレラチーズ、スモークハム、ゴートチーズのクリーム  
 Crespelle alla Toscana Thin Pancakes filled with Buffalo Mozzarella, Smoked Ham, Goat Cheese Cream  
 チキンコンソメ・ルネッサンス風春野菜、ハーブのロワイヤル Chicken Consommé Renaissance Spring Vegetables, Herb Royal  
 コーンとココナッツのヴァルーテスープ生のシラントロ Corn & Coconut Velouté Fresh Cilantro   
 パルミットのマリネ トマト、レタス、グリーンゴッデス・ドレッシング Marinated Hearts of Palm Tomatoes, Lettuce, Green Goddess Dressing

#### パスタ PASTA

ビーフ・ミートボールのスパゲッティ リッチなナポリタン風トマトソース  
 Spaghetti with Beef Meatballs Rich Neapolitano Tomato Sauce  
 赤子コリとゴートチーズのリゾット Risotto with Radicchio and Goat Cheese

#### 主菜 ENTRÉES

パッタイ ライスヌードル、ピーナッツ、豆腐、卵、エシャロット、ニンニク、唐辛子、タマリンド、ネギ  
 Pad Thai Rice Sticks, Peanuts, Tofu, Egg, Shallots, Garlic, Chili, Tamarind, Scallions   
 \*サーモンフィレのグリル ロワールバレーのブルブラン、ベルーガレンズ豆、ニンジンのグラッセ、セロリ  
 \*Grilled Salmon Fillet Loire Valley Beurre Blanc, Beluga Lentils, Candied Carrots, Celery  
 \*シャトーブリアンビーフ・テンダーロインのロースト、赤ワインソース、ドフィネポテト、ズッキーニ  
 \*Chateaubriand Roast Beef Tenderloin, Red Wine Sauce, Dauphine Potatoes, Zucchini  
 プレミアム・ローストチキンマトジャム、レモンのグラッセ、ファラフェル、タヒチ風ソース  
 Roasted Chicken Supreme Tomato Jam, Candied Lemon, Falafel, Tahini Sauce  
 野菜とキヌアのクスクス サツマイモのロースト、ハリッサソース、サルタナ、シラントロ  
 Vegetable Quinoa Couscous Roasted Sweet Potatoes, Harissa Sauce, Sultanas, Cilantro

### Sereneスパ&ウェルネスセレクション

### serene spa & wellness selection

\*マグロのカルパッチョ ぼん酢ソース、シャキシャキ野菜サラダ [103/1/1]  
 \*Tuna Carpaccio Ponzu Sauce, Crispy Vegetable Salad [103/1/1]  
 パルミットのマリネ トマト、レタス、グリーンゴッデス・ドレッシング [120/5/4]  
 Marinated Hearts of Palm Tomatoes, Lettuce, Green Goddess Dressing [120/5/4]  
 プレミアム・ローストチキンマトジャム、レモンのグラッセ、ファラフェル、タヒチ風ソース [420/22/4]  
 Roasted Chicken Supreme Tomato Jam, Candied Lemon, Falafel, Tahini Sauce [420/22/4]

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。

\*マグロのカルパッチョ ぼん酢ソース、シャキシャキ野菜サラダ \*Tuna Carpaccio Ponzu Sauce, Crispy Vegetable Salad  
 コーンとココナッツのヴァルーテスープ新鮮なシラントロ Corn & Coconut Velouté Fresh Cilantro   
 トスカーナ風クレープ 水牛のモッツアレラチーズ、スモークハム、ゴートチーズのクリーム  
 Crespelle alla Toscana Thin Pancakes filled with Buffalo Mozzarella, Smoked Ham, Goat Cheese Cream  
 ピニャコラーダのソルベ Piña Colada Sorbet  
 \*シャトーブリアンビーフ・テンダーロインのロースト、赤ワインソース、ドフィネポテト、ズッキーニ  
 \*Chateaubriand Roast Beef Tenderloin, Red Wine Sauce, Dauphine Potatoes, Zucchini  
 柚子風味チョコレートとベネズエラ産チョコレートのムースヘーゼルナッツのクロカント  
 Yuzu and Venezuelan Chocolate Mousse Hazelnut Croquant

### 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：クラウドリー・ベイ 2011年ソーヴィニヨン・ブラン（ニュージーランド、マールボロ） 60ドル  
 White: Cloudy Bay 2011 Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand \$60  
 赤ワイン：モンダヴィ/フレスコバルディ、ルーチェ・デッラ・ヴィーテ I.G.T. Red: Mondavi / Frescobaldi, Luce Della Vite I.G.T.  
 2006年/2009年レッドブレンド（イタリア、トスカニー） 145ドル 2006/2009 Red Blend, Tuscany, Italy \$145

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。