



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
パ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	鴨のサラダのテリーヌ キュウリとマンゴーのアスピック、ローストペッパーのドレッシング Duck Salad Terrine Cucumber and Mango Aspic, Roasted Pepper Dressing スパイスをきかせたじゃがいもとグリーンピースのサモサ タマリンドのチャツネ Spiced Potato and Green Pea Samosas Tamarind Chutney ビーフコンソメ・グリマルディ パルメザンシーズのロワイヤル、セロリの千切り、トマトの粗みじん切り入 Beef Consommé Grimaldi Parmesan Royal, Celery Julienne, Tomato Concasse フレンチ・オニオンスープ トーストしたバゲット、グリユイエール・チーズ French Onion Soup Toasted Baguette, Gruyère Cheese コールラビの千切り、ペビーほうれん草 コリアンダーとレモンのドレッシング Kohlrabi Slaw and Baby Spinach Coriander Lemon Dressing
パスタ PASTA	マカロニ・パスタ マッシュルーム、トマトソース、コッパの細切り、パルメザンチーズ Maccheroni Pasta Mushrooms, Tomato Sauce, Shredded Coppa, Parmesan Cheese エビとズッキーニのリゾット Shrimp and Zucchini Risotto
主菜 ENTRÉES	カリフラワー、アーティチョーク、バターナッツかぼちゃのロースト ひよこ豆とトマトのシチュー Roasted Cauliflower, Artichoke and Butternut Squash Chickpea - Tomato Stew *メカジキのグリル オレンジ、ガランガル (タイ生姜)、トリフュのドレッシング、ピーツのロースト、大根のサラダ *Grilled Swordfish Orange-Galangal-Truffle Dressing, Roasted Beetroot, Daikon Salad *仔牛肉ロースのロースト ソラ豆のピューレー、焼きパニッセ、イチジクのピネグレット *Roasted Veal Loin Favas Bean Purée, Fried Panisse, Fig Vinaigrette *牛肉ショートトリブのじっくり煮込み (自家製バーベキューソース) タリアテッレ・パスタとチャイブ *Slow Braised Beef Short Rib in Homemade Barbecue Sauce Tagliatelle Pasta and Chives タンドリーチキン バスマティライス、カレー味のカリフラワー、ナン、マンゴーチャツネ Tandoori Chicken Basmati Rice, Curried Cauliflower, Naan Bread, Mango Chutney

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

コールラビの千切り、ペビーほうれん草 コリアンダーとレモンのドレッシング [24/0/2] [24/0/2]
Kohlrabi Slaw and Baby Spinach Coriander - Lemon Dressing [24/0/2]

ビーフコンソメ・グリマルディ パルメザンシーズのロワイヤル、セロリの千切り、トマトの粗みじん切り [72/5/tr]
Beef Consommé Grimaldi Parmesan Royal, Celery Julienne, Tomato Concasse [72/5/tr]

タンドリーチキン バスマティライス、カレー味のカリフラワー、ナン、マンゴーチャツネ [550/14/2]
Tandoori Chicken Basmati Rice, Curried Cauliflower, Naan Bread, Mango Chutney [550/14/2]

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。	鴨のサラダのテリーヌ キュウリとマンゴーのアスピック、ローストペッパーのドレッシング Duck Salad Terrine Cucumber and Mango Aspic, Roasted Pepper Dressing フレンチ・オニオンスープ トーストしたバゲット、グリユイエール・チーズ French Onion Soup Toasted Baguette, Gruyère Cheese エビとズッキーニのリゾット Shrimp and Zucchini Risotto モヒートのソルベ Mojito Sorbet *仔牛肉ロースのロースト ソラ豆のピューレー、焼きパニッセ、イチジクのピネグレット *Roasted Veal Loin Favas Bean Purée, Fried Panisse, Fig Vinaigrette アップル・クランブル ブラックベリーのコンポート、バニラ・アイスクリーム Apple Crumble Blackberry Compote, Vanilla 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: E. ギガル・コンドリュウ 2015年 ヴィオニエ (フランス、ローヌバレー) 85ドル White: E. Guigal, Condrieu 2015 Viognier, Rhône Valley, France \$85 赤ワイン: オデット エステート 2015年 カベルネ・ソーヴィニヨン、スタグス・リープ (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 178ドル Red: Odette Estate 2015 Cabernet Sauvignon, Stag's Leap, Napa Valley, California, USA \$178

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。