



## 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 - 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

地中海風野菜のテリーヌ 松の実、ハーブ、クリスピー・フォカッチャ **Mediterranean Vegetable Terrine** Pine Nuts, Herbs, Crispy Focaccia Bread  
 鶏と野菜の春巻き タイ風スイートチリのソース **Chicken and Vegetable Spring Roll** Thai Sweet Chili Sauce  
 マツォボール入りチキン・コンソメ 根菜、チャイブ **Chicken Consommé with Matzo Balls** Root Vegetable, Chives  
 栗のスープ アーティチョークのドレッシング **Chestnut Soup** Artichoke Garnish  
 アイスバーグレタスのくし切り カーネルコーン、ネギ、ベーコンのドレッシング  
**Iceberg Wedge** Kernel Corn, Scallions, Bacon Dressing

#### パスタ PASTA

ファルファッレ・アマトリチャーナ トスカーナ産パンチェッタ、チリフレーク、素朴なトマトソース  
**Farfalle Amatriciana** Cured Tuscan Pancetta, Chili Flakes, Rustic Tomato Sauce  
 ソラ豆とモレル・マッシュルームのリゾット パルメザン・クリスピー  
**Creamy Fava Bean & Morel Mushroom Risotto** Parmesan Crisp

#### 主菜 ENTRÉES

南インド風野菜カレー ターメリック風味のバスマティライス **South Indian Vegetable Curry** Turmeric Basmati Rice  
 \*ケイジャン・スパイスのツナステーキ バブリカとココナツのバスマティライス、マンゴーとパパイヤのスパイシー・サルサ  
 \***Cajun-Spiced Tuna Steak** Bell Pepper Coconut Basmati Rice, Tangy Mango-Papaya Salsa  
 七面鳥のローストジブレット・グレイビーソース、栗の詰め物、サツマイモのロゼッタ、グリーンピース、オレンジとクランベリーのリリッシュ **Roasted Turkey** Giblet Gravy, Chestnut Stuffing, Sweet Potato Rosette, Green Peas, Orange-Cranberry Relish  
 \*仔牛のレバーの鉄板焼きニンジン・ムスリーヌ、パルシャード、デミグラス・ソース  
 \***Pan-Fried Veal Liver** Carrot Mouseline, Persillade, Demi-Glace  
 \*ラムロースのピスタチオ衣焼き カベルネの赤ワイン濃縮ソース、ラタトゥイユ、ポム・パリジェンヌ  
 \***Pistachio Crusted Lamb Loin** Cabernet Red Wine Reduction, Ratatouille, Pommes Parisienne

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

地中海風野菜のテリーヌ 松の実、ハーブ、クリスピー・フォカッチャ [112/6/3] [112/6/3]  
**Mediterranean Vegetable Terrine** Pine Nuts, Herbs, Crispy Focaccia Bread [112/6/3]  
 マツォボール入りチキン・コンソメ 根菜、チャイブ [110/7/0]  
**Chicken Consommé with Matzo Balls** Root Vegetable, Chives [110/7/0]  
 七面鳥のローストジブレット・グレイビーソース、栗の詰め物、サツマイモのロゼッタ、グリーンピース、オレンジとクランベリーのリリッシュ [375/7/5]  
**Roasted Turkey** Giblet Gravy, Chestnut Stuffing, Sweet Potato Rosette, Green Peas, Orange-Cranberry Relish [375/7/5]

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。

地中海風野菜のテリーヌ 松の実、ハーブ、クリスピー・フォカッチャ **Mediterranean Vegetable Terrine** Pine Nuts, Herbs, Crispy Focaccia Bread  
 マツォボール入りチキン・コンソメ 根菜、チャイブ **Chicken Consommé with Matzo Balls** Root Vegetable, Chives  
 鶏と野菜の春巻き タイ風スイートチリのソース **Chicken and Vegetable Spring Roll** Thai Sweet Chili Sauce  
 キューカンバー・ミントのソルベ **Cucumber Mint Sorbet**  
 七面鳥のローストジブレット・グレイビーソース、栗の詰め物、サツマイモのロゼッタ、グリーンピース、オレンジとクランベリーのリリッシュ **Roasted Turkey** Giblet Gravy, Chestnut Stuffing, Sweet Potato Rosette, Green Peas, Orange-Cranberry Relish  
 コアントロー・ストロベリー チュールバスケット、ラズベリー・クリーム **Cointreau Strawberries** Tuile Basket, Raspberry 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: メリー・エドワーズ 2015年ソーヴィニヨン・ブラン (アメリカ、カリフォルニア州ロシアンリヴァー・バレー) 65ドル  
**White:** Merry Edwards 2015 Sauvignon Blanc, Russian River Valley, California, USA \$65  
 赤ワイン: ベルターニ・アマローネ デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ 2015年レッドブレンド (イタリア、ヴェネト) 145ドル  
**Red:** Bertani Amarone della Valpolicella Classico 2015 Red Blend, Veneto, 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。