



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 chefs daily specials*

前菜 APPETIZERS

*シベリア産キャビアレモンとエルダーフラワーのゼリー、オイスターフォーム
 *Siberian Caviar Lemon and Elderflower Jelly, Oyster Foam
 ファラフェルのフリッター ハリッサ・カシュー・マヨ、キュウリ、ミント、ケッパー
 Falafel Fritters Harissa Cashew Mayo, Cucumber, Mint, Capers
 コンソメ・セレストインビーフ・コンソメ、スライスしたパンケーキ、チャイブ
 Consommé Celestine Beef Consommé, Thinly Sliced Pancakes, Chives
 ローストしたマッシュルームのクリーム トリュフの香りづけ Cream of Roasted Mushrooms Truffle Scented
 ベビーリーフのミックス 野菜のジャルダニエル、メロンボール、マスタードのドレッシング
 Mixed Baby Greens Vegetable Jardinière, Melon Balls, Mustard Dressing

パスタ PASTA

リコッタチーズとホワイト・トリュフのチーズ・フィオチェッティグリーン・アスパラガス、パルメザンチーズのソース
 Ricotta and White Truffle Cheese Fiochetti Green Asparagus, Parmesan Sauce
 ロブスターのリゾット 白ワイン、フレッシュパセリ Lobster Risotto White Wine, Fresh Parsley

主菜 ENTRÉES

ポルチーニ茸とほうれん草のカネロニ ヘーゼルナッツ、トマトソース、ベシャメルソース
 Baked Porcini and Spinach Cannelloni Hazelnuts, Tomato Sauce, Béchamel
 シマズキのフィレのロースト バターナッツかぼちゃのスパゲッティ、ヘーゼルナッツとゴマのダシ汁
 Roasted Striped Bass Fillet Butternut Squash Spaghetti, Hazelnut Sesame Broth
 *ビーフのウェリントン風 マッシュルームのデューセルとパイ包み、シラズ赤ワインソース、野菜、フォンダンポテト
 *Beef Wellington Baked in Mushroom Duxelles and Puff Pastry, Shiraz Red Wine Sauce, Vegetables, Fondant Potato
 鶏胸肉のパルメザン衣焼き キャラメライズニンニクのフィリング、カペッリーニ、素朴なトマトのクーリ
 Parmesan-Crusted Chicken Breast Stuffed with Caramelized Garlic, Angel Hair Pasta, Rustic Tomato Coulis
 *フロリダ産ロブスターのテルミドール「カフェ・ド・パリ」ピラフ *Florida Lobster Thermidor "Café de Paris" Fried Rice

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

ローストしたマッシュルームのクリーム トリュフの香りづけ [181/12/1] 〆 \$ [181/12/1]
 Cream of Roasted Mushrooms Truffle Scented [181/12/1]
 エンドウ豆のニョッキキャラメライズ西洋ゴボウ、プロシュートハム、ヘーゼルナッツ \$ [190/4/3]
 Spring Pea Gnocchi Caramelized Salsify, Prosciutto Ham, Hazelnuts [190/4/3]
 鶏胸肉のパルメザン衣焼き キャラメライズニンニクのフィリング、カペッリーニ、素朴なトマトのクーリ \$ [435/9/4]
 Parmesan-Crusted Chicken Breast Stuffed with Caramelized Garlic, Angel Hair Pasta, Rustic Tomato Coulis [435/9/4]
 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 chefs 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。

*シベリア産キャビアレモンとエルダーフラワーのゼリー、オイスターフォーム
 *Siberian Caviar Lemon and Elderflower Jelly, Oyster Foam
 ローストしたマッシュルームのクリーム トリュフの香りづけ Cream of Roasted Mushrooms Truffle Scented
 ファラフェルのフリッター カシュー・ハリッサ・マヨ、キュウリ、ミント、ケッパー
 Falafel Frites, Cashew Harissa Mayo, Cucumber, Mint, Capers
 シャンパンのソルベ Champagne Sorbet
 *ビーフのウェリントン風 マッシュルームのデューセルとパイ包み、シラズ赤ワインソース、野菜、フォンダンポテト
 *Beef Wellington Baked in Mushroom Duxelles & Puff Pastry, Shiraz Red Wine Sauce, Vegetables, Fondant Potato
 パプア風チョコレート・ボルケノ ミルクチョコレート・ムース、パッションフルーツ・ハート、カラメルラバ、バニラ・ソース
 Papuan Chocolate Volcano Milk Chocolate Mousse, Passion Fruit Heart, Caramel Lava, Vanilla Sauce

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：ロンバウアー 2014年 シャルドネ (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 63ドル
 White: Rombauer 2014 Chardonnay, Napa Valley, California, USA \$63
 赤ワイン：フローラ・スプリングス トリロジー 2015年 レッドブレンド (アメリカ、カリフォルニア州ナパバレー) 95ドル
 Red: Flora Springs Trilogy 2015 Red Blend, Napa Valley, California, USA \$95

無料で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。

*公衆衛生に関する警告：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。