



## 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 - コーコン・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:  
ボモドーロ - 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

\*ホタテ3種 裏巻き、にぎり、刺身、しょうゆ、ワサビ \*Trio of Scallops Uramaki Nigiri, Sashimi, Soy Sauce, Wasabi  
 フォアグラのラビオリ パッションフルーツのソース、チボトレのグレース、ヘーゼルナッツのロースト  
 Foie Gras Ravioli Passion Fruit Sauce, Chipotle Glaze, Toasted Hazelnuts  
 チキン・ヌードル・スープ 根菜、カーネルコーン Chicken Noodle Soup Root Vegetables, Kernel Corn  
 ジャがいもとリークのスープ Potato and Leek Soup

#### パスタ PASTA

スパゲッティ・ブツタネスカ トマトソース、アンチョビ、ケッパー、オリーブ、ニンニク  
 Spaghetti Puttanesca Tomato Sauce, Anchovy, Capers, Olives, Garlic  
 エビと生アスパラガスのリゾット Shrimp and Fresh Green Asparagus Risotto

#### 主菜 ENTRÉES

揚げ出し豆腐の甘酢野菜あんかけ カシュー、ゴマ Crispy Sweet and Sour Vegetables Tofu Cashew, Sesame Seeds   
 \*サーモンフィレのムニエル ポルチーニ茸のクラスト リークとマスカテルのピネグレット  
 \*Baked Salmon Fillet Porcini Crust Leek-Muscatel Vinaigrette  
 \*ポーク・テンドーロインのロースト リンゴとクランベリーソース、ディジョンマスタードのソース、マッシュドポテト  
 \*Roasted Pork Tenderloin Sautéed Apples and Cranberries, Dijon Mustard Sauce, Mashed Potatoes  
 タイ風レッドカレー ジャスミンライス Thai Red Chicken Curry Steamed Jasmine Rice  
 黄金色に揚げたウィナー・シュニッツェルポテトサラダ、ベーシックなドレッシング  
 Golden Fried Wiener Schnitzel Potato Salad, Traditional Garnish

### Sereneスパ&ウェルネスセレクション

### serene spa & wellness selection

\*ホタテ3種 裏巻き、にぎり、刺身、しょうゆ、ワサビ  $\$$  [80/tr/1]  
 \*Trio of Scallops Uramaki, Nigiri, Sashimi, Soy Sauce, Wasabi [80/tr/1]  
 チキン・ヌードル・スープ 根菜、カーネルコーン  $\$$  [100/1/2]  
 Chicken Noodle Soup Root Vegetables, Kernel Corn [100/1/2]  
 タイ風レッドカレー チキンナス、野菜、ジャスミンライス  $\$$  [485/11/3]  
 Thai Red Curry Chicken Eggplant, Vegetables, Jasmine Rice [485/11/3]

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 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。

\*ホタテ3種 裏巻き、にぎり、刺身、しょうゆ、ワサビ \*Trio of Scallops Uramaki Nigiri, Sashimi, Soy Sauce, Wasabi  
 チキン・ヌードル・スープ 根菜、カーネルコーン Chicken Noodle Soup Root Vegetables, Kernel Corn  
 フォアグラのラビオリ パッションフルーツのソース、チボトレのグレース、ヘーゼルナッツのロースト  
 Foie Gras Ravioli Passion Fruit Sauce, Chipotle Glaze, Toasted Hazelnuts  
 アップル・カルヴァドス・ソルベ Apple Calvados Sorbet  
 黄金色に揚げたウィナー・シュニッツェルポテトサラダ、ベーシックなドレッシング  
 Golden Fried Wiener Schnitzel Potato Salad, Traditional Garnish  
 レッドカレント・ムース アップルゼリー Red Currant Mousse Apple Jelly

### 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：アルベール・ピシヨール ビュリニエ・モンラッシェ 2014年シャルドネ (フランス、コート・ド・ボーヌ) 115ドル  
 White: Albert Bichot, Puligny Montrachet 2014 Chardonnay, Côte de Beaune, France \$115  
 赤ワイン：ダミラノ・バローロ・カンヌビ DOCG 2015年 ネッピオーロ (イタリア、ピエモンテ州) 90ドル  
 Red: Damilano Cannubi Barolo DOCG 2015 Nebbiolo, Piedmont, Italy \$90

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。