COMPASS ROSE

• DINNER MENU

executive chef's daily specials 総料理長の本日のスペシャル

APPETIZERS　前菜

Vegetable Caponata 野菜のカポナータ　赤パプリカソース、スパイシーサルディニアパン添え

Panko-Coated Tiger Prawns 車海老のパン粉焼き　スパイシーマヨネース添え

Beef Consommé Double ビーフコンソメスープ　マデイラ酒とオックステール、野菜入り

Creamy Corn & Poblano Chili Soup コーンとポブラノトウガラシのクリームスープ

Celery Remoulade セロリのレムラードサラダ　ボストンレタス、トリュフドレッシング、りんごとクルミ

PASTA　パスタ

Farfalle Pasta 蝶型パスタ　トマト、海老、ペスト、水牛のモッツァレーラチーズ

Risotto Primavera リゾット・プリマベーラ　季節の野菜、バジリコ、パルメザンチース

ENTRÉESメインコース

Mushroom & Spinach Crêpes マッシュルームとほうれん草のクレープ　ベシャメルとトマトソース

Paul Bocuse-Style Alaskan Halibut Fillet ポール・ボキューズ風アラスカ産オヒョウ

Szechuan Beef Stir Fry 四川風牛肉のソテー　ブロッコリー、バジリコ、オイスターソース、赤唐辛子、カシューナッツ、ジャスミン米添え

Golden Fried Chicken à la Kiev チキンのキエフ風　ハーブバターを詰めた鶏胸肉
ベーコン入りキャベツとトリュフ風味グレイビー

***Pan-Seared Scallops ホタテのソテー**　かぼちゃのピューレ、ザクロとオレンジのソースピスタチオ添え

serene spa & wellness selection セリーンスパ&ウエルネス　セレクション

栄養や健康に良い素材を絶妙なバランスで配合しています。
カロリー / 脂質グラム / 食物繊維グラム　tr = 微量、1g未満

Vegetable Cap　野菜のカポナータ　赤パプリカソース、スパイシーサルディニアパン添え
[105/5/2]

Beef Consommé Double ビーフコンソメスープ　マデイラ酒とオックステール、野菜入り
[61/1/tr]

***Pan-Seared Scallops** ホタテのソテー　かぼちゃのピューレ、ザクロとオレンジのソースピスタチオ添え
[390/17/3]

executive chef's menu degustation 総料理長のおすすめ料理

総料理長がお贈りする
テイスティングメニューを
ご堪能ください。

Vegetable Caponata 野菜のカポナータ　赤パプリカソース、スパイシーサルディニアパン添え

Creamy Corn & Poblano Chili Soup コーンとポブラノトウガラシのクリームスープ

Farfalle Pasta 蝶型パスタ　トマト、海老、ペスト、水牛のモッツァレーラチーズ

Pear Williams & Rosemary Sorbet 洋梨とローズマリーのシャーベット

Golden Fried Chicken à la Kiev チキンのキエフ風　ハーブバターを詰めた鶏胸肉
ベーコン入りキャベツとトリュフ風味グレイビー

Malva Pudding マルバ・プディング　スコッチバターソース、バターピーカンアイスクリーム

wines ワイン

本日のワイン

White: Wine Name

Red: Wine Name

おすすめレゼルヴワイン

White: Wine Name $

Red: Wine Name $

無料の高級ワインに加え、プレミアムで希少なヴィンテージワインも多数取り揃えております。お食事に最適なワインをお選びいただけるよう、ヘッドソムリエがお手伝いをさせていただきます。

植物性料理　~　乳製品と卵入りベジタリアン料理

健康へのご注意：生あるいは加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、とりわけ特定の病状を抱えている場合、食品由来の病気にかかる危険性が高まる可能性があります。

CR_DINNER_04_0122
japanese