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

***Lump Crab Salad Mimosa　蟹のサラダ**　白チョウザメのキャビア添え

Indian Vegetarian Patties インド風野菜のパテ

ハラバラ・ケバブ、バタタワダ、アロ・ティッキ、ミントチャツネ

Chicken Consommé チキンコンソメ　モレルとピスタチオクネル入り

Sweet Potato Cream Soup さつまいものクリームスープ　コリアンダー入り

Mykonos Salad ミコノス・サラダ　赤玉ねぎ、キュウリ、トマト、カラマタ産オリーブ、植物性フェタ、ほうれん

PASTA　パスタ

Fettuccine Pasta ズッキーニと海老入りフェットチーネパスタ　レモンクリームソース

Porcini Risotto ポルチニ茸のリゾット　エシャロットと白ワイン

ENTRÉESメインコース

Roasted Mushroom-Stuffed Zucchini マッシュルームのローストとズッキーニ
キヌアとオリーブのサラダ、松の実ドレッシング、黄色パプリカクリーム

Miso Glazed Sea Bass スズキの味噌焼き　ご飯とライム添え

***Roasted Veal Rack Loin 仔牛の肩ロースのロースト**　ローズマリー風味グレイビー、*さつまいものニョッキと野菜添え

***Pan-Seared Duck Magret 鴨肉のソテー**　ハーブベニエ ブラックベリーソース

Caribbean Seafood & Fish Curry カリブ風シーフードと魚のカレー　ココナッツソースとジャスミンライス添え

serene spa & wellness selectio 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、lg未満

Indian Vegetarian Patties インド風野菜のパテ　ハラバラ・ケバブ、バタタワダ、アロ・ティッキ、ミントチャツネ [242/10/6]

Chicken Consommé チキンコンソメ　モレルとピスタチオクネル入り [100/6/0]

***Roasted Veal Rack Loin 仔牛の肩ロースのロースト**、ローズマリー風味グレイビー、さつまいものニョッキと野菜添え [405/15/3]

executive chef's menu degustation paccio 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。

***Lump Crab Salad Mimosa 蟹のサラダ**　白チョウザメのキャビア添え

Chicken Consommé チキンコンソメ　モレルとピスタチオクネル入り

Indian Vegetarian Patties インド風野菜のパテ　ハラバラ・ケバブ、バタタワダ、アロ・ティッキ、ミントチャツネ

Coffee Sorbet　コーヒーシャーベット

***Pan-Seared Duck Magret 鴨肉のソテー**　ハーブベニエ ブラックベリーソース

Dark Belgian Chocolate Mousse ダークベリギーチョコレートムース　クリームビュルレを中心に

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　S セリーンスパ＆ウエルネス™ セレクション

**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_06_0122
japanese