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

***Black Angus Beef Tartare アンガス牛のタルタルステーキ**　フェネル入りパンとコンディメント添え

Mushroom Tart マッシュルームのタルト レッドペッパーソース

Consommé Napolitaine コンソメ・ナポリ風　ビーフとトマトのスープ　オックステール入り

Celery Root Bisque セロリと根野菜のスープ　ポルチーニ茸入

Assorted Greens & Shaved Fennel 緑野菜とフェネルのサラダ　オレンジ、ローストマカデミアナッツドレッシング

PASTA　パスタ

Spaghetti Pasta スパゲッティー　あさり、ムール、イカとエビ入り　白ワインとチェリートマトのソース

Creamy Saffron Risotto サフラン・リゾット　パルメザンチーズ

ENTRÉES　メインコース

Green Curry Vegetable Stir-Fry グリーンカレー野菜炒め　ナス、マッシュルーム、カリフラワー、グリーンピース、ジャスミンライス

Mediterranean Crusted Cod Fillet 地中海風タラのフィレ　ほれんそうのソテー、チェリートマトのサルサ、エクストラバージンオリーブオイル、熟成バルサミコ酢

***Roasted Black Angus Beef Prime Rib　アンガス牛のプライムリブのロースト**　赤ワインソース　ポテトグラタン添え

***Coq au Vin コッコーヴァン　鶏肉のワイン煮**　パールオニオン、マッシュルーム、クルトンとポテト

***Lemon-Thyme Marinated Tiger Shrimp レモンとライム風味車海老**　スパイシートマトチャツネ

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

Mushroom Ta　マッシュルームのタルト レッドペッパーソース
[186/14/2]

Celery Root Bisque セロリと根野菜のスープ　ポルチーニ茸入
[168/11/2]

Mediterranean Crusted Cod Fillet 地中海風タラのフィレ　ほれんそうのソテー、チェリートマトのサルサ、エクストラバージンオリーブオイル、熟成バルサミコ酢[440/18/4]

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。

***Classic Steak Tartare クラシック・タルタルステーキ**　フェネル入りパンとコンディメント添え

Consommé Napolitaine コンソメ・ナポリ風　ビーフとトマトのスープ　オックステール入り

Mushroom Tart マッシュルームのタルト レッドペッパーソース

Cantaloupe Sorbet カンタループメロンのシャーベット

Mediterranean Crusted Cod Fillet　地中海風タラのフィレ　ほれんそうのソテー、チェリートマトのサルサ、エクストラバージンオリーブオイル、熟成バルサミコ酢

Banana & Macadamia Nut Pudding バナナとマカデミアナッツのプディング
ラムレーズンアイスクリーム添え

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_07_0122
japanese