

# La P L A G E

## ディナーメニュー

### 至福のフルコース De Luxe

¥15,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥15,000のところ → ¥13,000

#### Amuse-bouche

~3種の小さなお料理~

Small Appetizer

#### Bonite

鰹 / 万願寺唐辛子 / 紫蘇

Bonito, Manganji chili pepper, Shiso

#### Moules

モンサンミッシェル産ムール貝 / バターナッツ南瓜 / 金糸瓜

Mussels from Mont Saint Michel, Butternut squash, Spaghetti squash

#### Poisson de jour

その日のお魚 / つるむらさき / 茄子 / 甘海老

Fresh fish of the day, Malabar nightshade, Eggplant, Sweet shrimp

【メインディッシュを下記より1品お選びください】

Please select main dish from following the menu.

#### WAGYU

和牛リブロース / “高農園”さんの熟成さつま芋 / コンテチーズ

Wagyu rib roast, Sweet potato, Comte cheese

#### Rumsteck de bœuf de “NOTO” (+ ¥1,000)

A5 ランク能登牛らむいちの炭火焼き / “高農園”さんの時季の赤土野菜  
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Seasonal vegetables from “NOTO” (Add 1000)

※+¥2,500で「A5 ランク能登牛ヒレ」に変更できます。

There is also A5 rank “NOTO” beef fillet steak (Add 2500)

#### Risotto

“佐の川園”さんの舞茸の焼きリゾット / コンソメ・ド・ヴォライユ

Maitake mushroom risotto, Chicken consommé

#### Poire japonaise

加賀しずく / すだち / 自家製ジンジャーエール

Pears, Citrus sudachi, Homemade Ginger Ale

+¥1,500で「アシェット・ド・フロマージュ」を追加できます。

You can also add a cheese platter. (Add 1500)

#### Châtaigne

能登栗 / カシス

Chesnut, Cassis

#### Petits Fours

Small tea cakes

#### Café ou thé

Coffee or Tea

※天候などの状況により、ご提供内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれています。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

# La P L A G E

## ディナーメニュー

シェフのスペシャリテ

**Specialite**

**¥21,000**

**One Harmony 会員様優待料金**

**通常¥21,000のところ → ¥18,000**

### **Amuse-bouche**

~2種の小さなお料理~

- ・鱧 / 姫冬瓜 / トマト
- ・松茸のタルト

Small Appetizer

- ・ Conger eel, Winter melon, Tomato
- ・ Matsutake mushroom tart

### **Maquereau**

鯖 / 早生柿 / フルムダンベール / 燻製

Mackerel, Persimmon, Fourme d'Ambert, smoked

### **Crevette nordique**

新湊のボタン海老 / ピキーニョ / ライム / マリーゴールド

Spot prawn, Chili pepper, Lime, Marigold

### **Moules**

モンサンミッシェル産ムール貝 / アンディーヴ / トリュフ

Mussels, Endives, Truffles

### **Chevreuil**

北海道鶴居村の蝦夷鹿 / 里芋 / 未熟ブルーベリー

Venison, Taro, Blueberry

### **Beryx**

金目鯛 / 加賀蓮根

Golden sea bream, Lotus root

### **Rumsteck de bœuf**

能登牛らむいちの炭火焼き / “高農園”さんの時季の赤土野菜

Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Seasonal vegetables from “NOTO”

**※+¥1,500「A5ランク能登牛ヒレ」に変更できます。**

**Can be changed to "Noto beef fillet" (Add 1500)**

### **Potiron**

打木赤皮甘栗かぼちゃ / ブリー・ド・モー

Pumpkin, Cheese

**+¥1,500で「アシェット・ド・フロマージュ」を追加できます。**

**You can also add a cheese platter. (Add 1500)**

### **Figue**

黒蜜姫 / 玄米甘酒

Figs, Sweet sake

### **Petits Fours**

Small tea cakes

### **Café ou thé**

Coffee or Tea

※天候などの状況により、ご提供内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

**※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれています。**

**10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.**

# L a P L A G E

## ディナーメニュー

五感と素材のマリアージュ

### Menu Création

¥30,000

#### Hors-d'œuvre

前菜 6 品

6 appetizers

#### Poisson

シェフの直接市場での目利きによる本日の鮮魚

Today's fresh fish selected by the chef directly at the market

#### Viande

能登牛ヒレ シャトーブリアン

Chateaubriand of Noto beef fillet

#### Dessert

デザート 2 品

2 desserts

#### Petits Fours

Small tea cakes

#### Café ou thé

Coffee or Tea

予約を承ってから、その時季の最高な食材を使い、コースを創造します。  
日々の移り行く季節の中で自然から受けるインスピレーションを大切に今しかない瞬間をお皿にもりつけます。

#### ※1週間前までの予約限定

※天候などの状況により、ご提供内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

※全ての料金には 10%のサービス料と消費税が含まれています。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

# L a P L A G E

## ご宿泊者様限定メニュー

### プリフィクスコース

¥12,000

#### Amuse-bouche

3種の小さなお料理  
Small appetizer

#### Hors-d'œuvre

前菜  
appetizer

【前菜を1品お選びください】

Please select an appetizer from the following the menu.

- ① 備長炭で焼いた鰹 万願寺唐辛子のグラス添え 紫蘇の香り  
Bonito grilled on binchotan charcoal served with a glass of Manganji chili pepper and scented with perilla
- ② 鯖の瞬間スモーク 早生柿のピクルスとハーブサラダと共に  
Smoked mackerel with pickled persimmon and herb salad
- ③ モンサンミッシェル産ムール貝のパセリバター風味  
バターナッツ南瓜のピューレと金糸瓜のソテー  
Mussels with parsley butternut squash puree and sauteed spaghetti squash
- ④ コンソメ・ド・ヴォライユ 秋野菜と共に  
Chicken consommé with autumn vegetables
- ⑤ さっとソテーしたボタン海老 ライム風味  
ビキーニョ, マリーゴールド, レッドオニオンのピクルス添え  
Sauteed spot prawn with lime flavor served with Pickled chili peppers, marigolds, and red onions

#### Plats

メインディッシュ  
Main dish

【メインディッシュを1品お選びください】

Please select a main dish from the following the menu.

- ① 黒毛和牛リブロースの炭火焼き (90g) さつま芋とコンテチーズのプレッセ添え  
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef rib roast served with sweet potato and Comte cheese
- ② 能登牛らむいちの炭火焼き (90g) “高農園”さんの時季の赤土野菜添え (+¥1,500)  
NOTO beef tenderloin served with vegetables (Add1500)
- ③ A5 ランク能登牛ヒレ肉のポワレ (90g) “高農園”さんの時季の赤土野菜添え (+¥4,000)  
NOTO beef tenderloin served with vegetables (Add4000)
- ④ 国産牛ヒレ肉 (70g) とフォアグラ (25g) のロースト  
Roasted domestic beef tenderloin and foie gras
- ⑤ 近江町市場直送お魚料理 (90g)  
Fish dishes delivered directly from Omicho market
- ⑥ 金目鯛のソテー 加賀蓮根添え 蛤のブイヨン  
Sauteed golden sea bream with lotus root and clam broth

#### Dessert

デザート

【デザートを1品お選びください】

Please select a dessert from the following the menu.

- ① 能登栗のスフレグラッセ カシスのコンポート  
Chestnut soufflé glacé and cassis compote
- ② 無花果のコンポート 玄米甘酒のアイスクリーム  
Fig compote and brown rice amazake ice cream

#### Pain

Bread

#### Café ou thé

Coffee or Tea

※天候などの状況により、ご提供内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれています。

10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.