

# L a P L A G E

## バレンタイン限定

バレンタインディナー

【期間】2/9~2/11

¥14,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥14,000 のところ → ¥12,000

### Amuse-bouche

自家製ブリオッシュと能登豚のパテ  
インカのめざめのクロメスキとモン・ドール  
Homemade brioche and Noto pork pate  
Croquette of “Inca no Mezame” with Mont d’or cheese

### Thon

クロマグロのタルタルとラディッキオタルティーボのサラダ  
ストラッチャテッラのクリーム, グリーンオリーブのコンディマン  
軽い燻香をまとわせて  
Tuna tartare and radicchio tartivo salad  
Stracciatella cream, green olive condiment light smoky scent

### “NOTO115”

カリフラワーの温かいブルーデ  
備長炭でミ・キュイに仕立てた海老にキャビアを絡めて  
Hot cauliflower soup  
Shrimp grilled over binchotan charcoal mixed with caviar

### Mactre

鯡のデュグレレ風  
トマトのドウミセック, 蕪のソテー, レモンタイムの香り  
Flounder Dugrele style  
Tomato demi-sec, sautéed turnip, lemon thyme aroma

### Turbot

牛ヒレ肉とフォアグラのパイ包み  
トリュフソース  
Beef tenderloin and foie gras pie wrap  
Truffle sauce

### Citron

タルトショコラ 愛を込めて  
Chocolate tart

### 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

### 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

～2種の小さなお料理～  
Small Appetizer

#### Thon

クロマグロ / ラデッキオ・タルティーボ / ストラッチャテッラ  
Tuna, Radiccio tardivo, Stracciatella

#### “NOTO115”

のと115 / 門前阿岸の七面鳥のブイヨン / 行者ニンニク  
Shiitake mushrooms, Turkey bouillon, Wild garlic

#### Mactre

北寄貝 / “オレンジクイーン”白菜 / 柚子  
Surf clam, Chinese cabbage, Yuzu

#### Turbot

鱈のデュグレレ / 蕪 / レモンタイム  
Flounder, turnip, lemon thyme

---

【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.

#### Entrecôte de bœuf

経産和牛ロース / 人参 / 生胡椒  
Japanese beef loin, Carrot, Fresh pepper

#### 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 1,000)

※+¥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)

---

+¥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)

#### Citron

レモン / アカシア蜂蜜  
Lemon, Honey

#### Amour

タルトショコラ 愛を込めて  
Tart chocolate

#### 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

### 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～

- ・つぼみ菜 / ガス海老
  - ・インカのみぎめ / モンドール / 黒トリュフ
- Small Appetizer
- ・Bud of canola flower, Shrimp
  - ・Potato, Cheese, Black truffle

#### Crabe

ズワイガニ / 根セロリ / フェンネル  
Snow crab, Celery root, Fennel

#### Oremeau

のと115 / 黒鮑 / 行者ニンニク  
Shiitake mushrooms, Abalone, Wild garlic

#### Mactre

北寄貝 / “オレンジクイーン”白菜 / オシエトラキャビア  
Surf clam, Chinese cabbage, Caviar

#### Chevreuil

北海道鶴居村のエゾ鹿のラビオリ / カリフラワー  
Venison ravioli, Cauliflower

#### Lotte de mer

- ・七尾産アンコウ / 菜花 / レモングラス
- ・アン肝 / 生姜 / 浅葱
- ・Monkfish, Rapeseed, Lemongrass
- ・Monkfish liver, Ginger, Green onion

#### Rumsteck de bœuf de “NOTO”

能登牛らむいちの炭火焼き / 百合根“月光”  
Noto beef rump charcoal grilled steak, Lily root

※+¥1,500で「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)

+¥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)

#### Kumquat

金柑 / デコポン  
Kumquat, Dekopon

#### Amour

タルトショコラ 愛を込めて  
Tart chocolate

#### 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.