

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テ
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
- ・インカのみずめ / 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.