

# 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

#### Chinchard

鱈 / 春燕 / 蕨の薹  
Mackerel, Turnip, Butterbur sprout

#### Calmar luciole

ホタルイカ / 春キャベツ  
Firefly squid, Spring cabbage

#### Poisson de jour

近江町市場より直送のお魚 / アスパラガス / スープ・ド・ポワソン  
Fish directly delivered from Omicho market, Asparagus, Soup de poisson

#### Salade d'artisan

“あんがとう農園”さんより 野草,ハーブ,花のサラダ  
Salad of wildflowers, herbs, and flowers from “Angato Farm”

---

【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.

#### “Noir de bigorre”

ビゴール豚 / 筍 / 山菜

Pork native to France, Bamboo shoots, Wild vegetables

#### 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)

---

#### Pistache

ピスタチオ / フランボワーズ  
Pistachio, Raspberry

#### Bigarde

八朔 / グランマルニエ  
Hassaku, Grand Marnier

#### Petits Fours

Small tea cakes

#### Café ou thé

Coffee or Tea

+¥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)

※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～

- ・地蛤 / 筍
- ・縞海老 / 独活

Small Appetizer

- ・Clams, Bamboo shoots
- ・Shrimp, Aralia cordata

#### Truite

桜鱒のショーフロワ / オシエトラキャビア / オゼイユ

Trout, Osetra caviar, Sorrel

#### Foie Gras

フォアグラ / よもぎのブリオッシュ / マンゴー

Foie gras, Mugwort brioche, Mango

#### Asperge blanche

ロワール産ホワイトアスパラガス / 能登卵

White asparagus from Loire, Noto eggs

#### Pintade

岩手県産ほろほろ鳥 / 青豆 / ヴァンジョーヌ

Guinea fowl, Beans, Vin jaune

#### Cabillaud gras

七尾産アイナメ / ホタルイカ / 蕨の薹

Nanao greenling, Firefly squid, Butterbur sprouts

#### Rumsteck de bœuf de “NOTO”

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

※+¥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)

#### Faline de soja

きなこ / 黒蜜

Kinako, Black sugar syrup

#### Cerisier

桜 / 苺

Cherry blossoms, Strawberries

#### Petits Fours

Small tea cakes

#### Café ou thé

Coffee or Tea

+¥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)

※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

## ホワイトデー限定

### ホワイトデーペアディナー

【期間】3/9～3/14

¥36,000

乾杯ハーフボトルワインプレゼント

グランドメニューより1ドリンクチョイスでも可

#### Amuse-bouche

～2種の小さなお料理～

Small Appetizer

#### Maquereau

鱈のマリネと春蕪のコンポジション、オセトラキャビア

Marinated horse mackerel and spring turnip composition, Osetra caviar

#### Asperges blanches

フランス産ホワイトアスパラガスのアングレーズ、パセリのクーリをまとって  
能登卵のウフ・ポシェ、サバイヨンソース

French white asparagus anglaise, Topped with parsley coulis

NOTO egg poached, Sabayon sauce

#### Poisson tuile

甘鯛のクリスティアン

春キャベツのエミルシヨネ、チヨリソーの香り、花穂紫蘇

Sweet sea bream

Spring cabbage emiltionnet, Chorizo aroma, Flower spike perilla

#### WAGYU

黒毛和牛ヒレ肉のロティ

ポム・ドフィノワーズとフレッシュトリュフ添え

ソースペリゲー

Roti of Japanese black beef fillet

Served with pomme dauphinoise and fresh truffles

Source périgieux

#### Pistache

ピスタチオアイスクリーム

フランボワーズのコンポート

Pistachio ice cream

Raspberry compote

#### Agrumes

八朔のバシユラングラッセ

Hassaku Vacherin Glace

#### Mignardises

ミニャルデーズワゴン

～お好きなお茶菓子をお好きなだけ～

Mignardise wagon

#### 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.