

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 / 春蕪 / 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.

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～

- ・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.