

L a 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

Sardine

真鯛 / レモン / オキサリス
Sardine, Lemon, Sorrel

Oeuf de "NOTO"

能登卵 / アスパラガスのスープ / サマートリュフ
Egg from "NOTO", Asparagus soup, Summer truffle

Poisson de jour

近江町市場より直送のお魚 / 赤烏賊 / 花ズッキーニ
Fish directly delivered from Omicho market, Red squid, Zucchini flowers

Entre-deux

胡瓜のグラニテ / 蓴菜 / ナスタチウム
Cucumber granité, Water shield, Nasturtium

【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

経産和牛ロースの炭火焼き / 筍 / 新牛蒡
Japanese beef loin, Bamboo shoots, Burdock

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)

Forêt Noire

"フォレ・ノワール" / カカオ / グリオット
"Forêt Noire", Cacao, Cherry

Mangue

マンゴー / タピオカ
Mango, Tapioca

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

シェフのスペシャルティ Specialite

¥21,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥21,000のところ → ¥18,000

“AYU”

稚鮎 / エゴマ
Sweetfish, Perilla

Sardine

真鯛と花ズッキーニのタルト / レモン
Sardine and zucchini flower tart ,Lemon

Bucarde

鳥貝 / 蓴菜 / 胡瓜 / オシエトラキャビア
Bird shellfish, Water shield, Cucumber, Osetra caviar

Oeuf de “NOTO”

能登卵 / アスパラガス / 雲丹
Egg from “NOTO”, Asparagus, Sea urchin

Congre

穴子 / 初夏の豆 / ロメインレタス / 山椒
Conger eel, Early summer beans, Romaine lettuce, Japanese pepper

Ris de veau

リードヴォー / ジロール茸 / 新じゃが芋 / サマートリュフ
Ris de veau, Girolles, Potatos, Summer truffles

Mérou

マハタ / 榮螺 / ぼたのり / おかひじき
Grouper, Turban shell, Seaweed, Saltwort

Rumsteck de bœuf de “NOTO”

能登牛らむいちの炭火焼き / せんな / 筍
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Senna leaves, Bamboo shoots

※+¥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)

Melon

メロンソーダ / ココナッツ
Melon soda, Coconut

Fraise

苺 / マスカルポーネ
Strawberry, Mascarpone

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

<One Harmony 会員様限定>

トワイライトディナー

¥10,000

乾杯ドリンク付き！

Amuse-bouche

～2種の小さなお料理～

Small Appetizer

Sardine

真鯛と焼き茄子のマリネ,キャビア添え

レモンムースとオキサリスの“酸”

Marinated sardines and grilled eggplant with caviar

Lemon mousse and oxalis “sour”

Poisson de jour

近江町市場から直送その日のお魚料理

Fish directly delivered from Omicho market

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添え

レフォールソース

Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak

with seasonal red earth vegetables from “NOTO” and lefort sauce

Mangue

マンゴーパンナコッタ,エキゾチックシャーベット

タピオカジャスミン

Mango panna cotta, Exotic sorbet

Tapioca jasmine

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)

ご入会当日からご利用いただけますので、皆さま是非、ご入会くださいませ。

You can start using the benefits from the day you join, so we warmly encourage everyone to sign up.

※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 Sora

ディナーメニュー

【毎週日曜日限定】サンデービストロ×La Sora
ビストロコース

¥11,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥11,000 のところ → **¥9,500**

Amuse-bouche

ヤングコーンとコンテチーズ

Small appetizer

Young corn and Conte cheese

Hors-d'œuvre

4種のアプレット

Appetizer

- ・ 鰯と焼き茄子のマリネ レモンの香り
Marinated sardines and grilled eggplant with lemon flavor
- ・ シャルキュトリー盛り合わせ
Charcuterie platter
- ・ 稚鮎のエスカベッシュ
“AYU” escabeche
- ・ 蛤のコンフィとガスパチョ キュウリのグラニテ
Clam confit and gazpacho with cucumber sorbet

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 近江町市場直送お魚料理
Fish directly delivered from Omicho market
- ② イベリコ豚のロティ “高農園”さんの赤土野菜添え
Roasted Iberian pork with “NOTO” vegetables
- ③ 牛ヒレ肉のポワレ 北海道産リードヴォーとジロール茸のブレゼ (+¥1,200)
Poiled beef tenderloin with ris de veau from “HOKKAIDO” and girolles saute (Add 1200)
- ④ 和牛ロースの炭火焼き レフォールソース (+¥1,500)
Charcoal grilled Wagyu beef loin steak with lefort sauce (Add 1500)

Dessert

マンゴーパannaコッタ ココナッツエスプーマ

エキゾチックシャーベット

Mango panna cotta with Coconut espuma

Exotic sorbet

Pain

Bread

Café ou thé

Coffee or Tea

5/11～7/13 までの毎週日曜日限定のコースとなります。

This menu is only available every Sunday from May 11th to July 13th.

※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.