

# 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

#### Sabre

太刀魚 / ズッキーニ  
Cutlassfish, Zucchini

#### Etrille

ワタリガニのビスク  
Crab, Bisque

#### Bar

橋立産鱸 / 枝豆 / マッシュルーム / ラルド  
Sea bass from HASHIDATE, Green soy beans, Mash room, Lardo

#### Entre-deux

紫キャベツと山羊のリコッタチーズのサラダ  
Purple cabbage and goat ricotta salad

---

【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.

#### Veau

仔牛 / リードヴォー / ビーツ / トレヴィス  
Veal, Riedveau, Beet, Treviso

#### 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)

---

#### Rhubarbe

ルバーブと桃のスープ / ベルガモットオイルのソルベ  
Rhubarb and peach soup, Bergamot oil sorbet

#### Feuilletage renversée

フィユタージュ・アンベルセ / シャインマスカット / バニラ  
Puff pastry, Shine Muscat, Vanilla

#### 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

#### Thon

宇出津産クロマグロ大トロの生ハム  
Tuna Prosciutto from USHITSU

#### Maïs

とうもろこし / フレッシュキャビア  
Corn, Fresh caviar

#### AYU

鮎 / ヘタ紫茄子  
Sweetfish, Eggplant

#### Anguille

能登うなぎ / 新蓮根 / 紫バジルのラヴィゴット  
Eel from "NOTO", Lotus root, Purple basil ravigote

#### Ormeau

黒鮑 / 雲丹 / 枝豆 / オイスターリーフ  
Abalone, Sea urchin, Green soy beans, Oyster Leaf

#### Ris de veau

リー・ド・ヴォー / ビーツ / トレヴィイス  
Riedveau, Beet, Treviso

#### Mérou

キジハタ / ワタリガニのビスク  
Pheasant Grouper, Crab bisque

#### Rumsteck de bœuf de "NOTO"

能登牛らむいちの炭火焼き / 万願寺唐辛子 / 実山椒  
Charcoal grilled "NOTO" beef rump steak, Manganji pepper, Japanese pepper  
※+ ¥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)

#### Pêche

桃 / 杉の新芽  
Peach, Cedar buds

#### Soufflé

スフレ / トンカ豆  
Souffle, Tonka bean

#### 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 会員様限定コース>

#### 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

#### Sabre

太刀魚のマリネとその燻製クリーム

ズッキーニのコンポジション, “あんがとう農園”さんエディブルフラワー

Marinated cutlassfish and its smoked cream

Zucchini composition, Edible flowers from “NOTO”

#### 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と共に

珠洲竹炭の塩, 実山椒のコンポート

Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak

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

Bamboo charcoal salt from “NOTO”, Japanese pepper compote

#### Feuilletage renversée

ミルフィユ・ア・マ・ファソン

季節のフルーツで

Millefeuille

Seasonal fruits

#### 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**

サンデービストロ

¥11,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥11,000 のところ → **¥9,500**

### Amuse-bouche

サーモンとほうれん草のクロメスキ

Small appetizer

Salmon and spinach croquettes

### Hors-d'œuvre

4種のフレンチオードブル

Appetizer

- ・ 太刀魚のマリネとズッキーニのサラダ  
Marinated cutlassfish and zucchini salad
- ・ シャルキュトリー盛り合わせ  
Charcuterie platter
- ・ 庄川産鮎のベニエ, 茄子キャビア添え  
AYU from "SHOGAWA" with eggplant caviar
- ・ とうもろこし“ホワイトショコラ”の冷製スープ  
Corn "White Chocolat" cold soup

### 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 オランダ産リードヴォーのムニエル (+¥1,200)  
Poiled beef tenderloin with meuniere ris de veau from Netherlands (Add 1200)
- ④ 和牛ロースの炭火焼き (+¥1,500)  
Charcoal grilled Wagyu beef loin steak (Add 1500)

### Dessert

ミルフィユ・ア・マ・ファソン

季節のフルーツで

Millefeuille

Seasonal fruits

### 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.**