

# 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

石川県産甘海老のタルタル / キャビア / シャドークイーン  
Tartare of sweet shrimp from Ishikawa, Caviar, Potatoes

#### Maquereau

鯖 / ブリア・サヴァラン / 押水産無花果  
Mackerel, Brillat-Savarin, Fig from Ishikawa

#### Racine de lotus

加賀蓮根 / 京都七谷鴨  
Lotus root, Duck

#### Saint-pierre Moules

サンピエール / モンサンミッシェル産ムール貝のリゾット / 能美産舞茸  
John Dory, Risott of Mussel from Mont Saint-Michel, Maitake from Ishikawa

#### Granité

“奥能登の白菊”大吟醸酒粕のグラニテ / 柚子  
Granita of Sake lees from “NOTO”

【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

和牛ロースの炭火焼き / 安納芋 / 能登ワイン“ヤマ・ソーヴィニヨン”のソース  
Charcoal-grilled Wagyu beef loin, Served with sweet potato and Noto wine sauce

#### 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)

#### Raisin

巨峰 / エピス  
Kyoho grapes, Spices

#### Tarte tatin

タルトタタン / 青林檎  
Tarte Tatin, Green Apple

#### 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

石川県産甘海老のタルタル / キャビア / シャドークイーン  
Tartare of sweet shrimp from Ishikawa, Caviar, Potatoes

#### Maquereau

鯖 / ブリア・サヴァラン / 酒粕  
Mackerel, Brillat-Savarin, Sake lees

#### Loup de mer

安宅港本アラ / 花のピクルス / ベゴニアの葉  
Longtooth grouper, Pickled flowers, Begonia leaves

#### Calmar

赤烏賊 / 松茸 / 酢橘  
Squid, Matsutake, Sudachi

#### Tourteau

毛蟹 / マコモダケ / 白葱  
Hairy crab, Makomodake, White onion

#### Canard

40日肥育京都七谷鴨 / 押水産無花果 / トリュフ  
Duck, Fig from Ishikawa, Truffles

#### Poisson tuile

甘鯛 / いくら / 加賀蓮根 / 発酵生姜  
Tile fish, Salmon roe, Lotus root, Ginger

#### Rumsteck de bœuf de “NOTO”

能登牛らむいちの炭火焼き / バターナッツ南瓜の塩釜焼き  
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Grilled pumpkin in salt crust

※+¥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)

#### Sarrasin

白山のそば粉 / ころ柿  
Buckwheat flour, Dried persimmon

#### Poire japonaise

和梨 / クレームブリュレ / ロイヤルミルクティー  
Japanese pear, Creme brulee, Royal milk tea

#### 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

石川県産甘海老のタルタル,キャビア添え  
Tartare of sweet shrimp from Ishikawa with caviar

#### Maquereau

鯖のコンフィ  
ブリアサヴァランと無花果のサラダ添え  
Mackerel, Brillat-Savarin sauce  
with Fig from Ishikawa

#### 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  
珠洲竹炭の塩を添えて  
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak  
with seasonal vegetables from “NOTO” and lefort sauce  
Bamboo charcoal salt from “NOTO”, Japanese pepper compote

#### Tarte tatin

タルトタタン,キャラメルソース  
青林檎のソルベ添え  
Tarte Tatin with caramel sauce  
Served with green apple sorbet

#### 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.