

# La P L A G E

## ディナーメニュー

Bistro La Sora  
～能登へのオマージュ～

¥10,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥10,000 のところ → ¥9,000

### Hors-d'œuvre

- ・ 能登産白葱のプレスセ グリビッシュソース  
Pressed white onion from NOTO with gribiche sauce
- ・ “高農園”さんの赤土ビーツのコンポートとキャビアクリーム  
Red earth beet from NOTO compote and caviar cream
- ・ 柚餅子とブリー・ド・モー  
YUBESHI and Brie de Meaux
- ・ “上田農園”さんのカリフラワーのスープ“デュバリー”  
Cauliflower from NOTO soup “Dubary”
- ・ “いしる”でマリネした烏賊 “能登ひかり”のチップスにのせて  
Squid marinated in fish sauce served on Noto rice chips
- ・ 能登豚のパテ・ド・カンパーニュ 穴水産唐川菜マスタード添え  
NOTO pork pate de campagne with Karakawana mustard
- ・ 能登牛と赤大根のルーロー  
NOTO beef and red radish roux
- ・ ズワイガニと加賀蓮根のクラブケーキ  
Snow crab and lotus root crab cakes

### NOTO115 et Cabillaud

のと 115 と鱈の Parallèle

Noto 115 and cod

< RED U-35 2025 シルバーエッグを受賞した佐藤真緒による一品 >

A dish by Sato Mao, winner of the RED U-35 2025 Silver Egg

### Plat principal

【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.

- ① 牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ  
Pan-fried beef tenderloin and foie gras
- ② 鱈のグルノーブル 白子添え  
Flounder with grenoble sauce and soft roe
- ③ 本日のメイン料理  
Today's main dish

### Vacherin glacé

“紅まどんな”のヴァシュラングラッセ

Mandarin vacherin glacé

### Petits Fours

焼きたてフィナンシェ

Freshly baked financiers

### 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.