

# 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

#### Poulpe

真蛸 / アスパラガス / バジル / ナスタチウム

Octopus, Asparagus, Basil, Nasturtium

#### Palourde, Oignon nouveau

蛤と新玉葱のスープ

Clam and onion soup

#### Ravioli de canard

鴨のラビオリ / 春の豆 / レモンマリーゴールド

Duck ravioli, Beans, Lemon marigolds

#### Thazard

鯖 / ホタルイカと落の臺のソース

Spanish mackerel, Firefly squid and butterbur shoot sauce

【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.

#### Porc

新潟県産“黄金豚” / 赤土じゃが芋 / 椎茸

Pork, Potatoes, Shiitake mushrooms

#### 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)

#### Bigarde

八朔 / 本みりん

Hassaku orange, Mirin

#### Fraise

苺のクレームダンジュ / アールグレイ

Strawberry creme d'ange, Earl Grey

#### 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

### シェフのスペシャリテ Specialite

¥21,000

One Harmony 会員様優待料金

通常¥21,000のところ → ¥18,000

#### Oursin

雲丹と海藻のパイ  
Sea urchin and seaweed pie

#### SAYORI

七尾のサヨリ / 独活 / 苺  
Halfbeak, Udo, Strawberry

#### Pousse de bambou

筍 / 富山湾のホタルイカ / 蕨の薹  
Bamboo shoots, Firefly squid, Butterbur shoots

#### Asperge blanche

ロワール産ホワイトアスパラガス / せとか / オセトラキャビア  
White asparagus, Setoka mandarin, Osetra caviar

#### Poulpe ocellé

飯蛸 / ラディッキオのピラフ / 木の芽  
Octopus, Radicchio pilaf, Kinome

#### Agneau

シトロン産仔羊 / モリーユ茸 / フルムダンベール  
Lamb, Morel mushrooms, Fourme d'Ambert

#### Poisson tuile

甘鯛 / 菜花 / 蛤  
Tilefish, Rape blossoms, Clams

#### 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  
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Seasonal vegetables from “NOTO”

※+¥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)

#### Betterave

ビーツ / フロマージュブラン  
Beets, Fromage blanc

#### Melon

マスクメロン / スペキュロス / アニス  
Muskmelon, Speculoos, Anise

#### 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

#### Poulpe

真蛸 / アスパラガス / バジル / ナスタチウム

Octopus, Asparagus, Basil, Nasturtium

#### Oignon nouveau

新玉葱の温かいスープ

Onion soup

#### Thazard

鯖 / ホタルイカと蕈の薑のソース

Spanish mackerel, Firefly squid and butterbur shoot sauce

#### 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

Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Seasonal vegetables from “NOTO”

#### Fraise

苺のクレームダンジュ / アールグレイ

Strawberry creme d'ange, Earl Grey

#### 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 P L A G E

## ディナーメニュー

### <宿泊者限定コース>

Goût de Noto ～能登の味覚～

¥10,000

乾杯ドリンク付き！

#### Amuse-bouche

2種の小さなお料理

Small Appetizer

#### Poulpe

真蛸 / アスパラガス / バジル / ナスタチウム

Octopus, Asparagus, Basil, Nasturtium

#### Oignon nouveau

新玉葱の温かいスープ

Onion soup

#### Thazard

鯖 / ホタルイカと蕈の薑のソース

Spanish mackerel, Firefly squid and butterbur shoot sauce

#### 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

Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Seasonal vegetables from “NOTO”

#### Fraise

苺のクレームダンジュ / アールグレイ

Strawberry creme d'ange, Earl Grey

#### 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.