

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

Crevette nordique

甘海老 / 和梨 / 根セロリ / ライム

Sweet Shrimp, Japanese Pear, Celery root, Lime

Maitake

能美産“モーツァルト舞茸” / 蕪

Maitake Mushroom, Turnip

Racine de lotus

加賀蓮根 / いくら

Lotus root, Salmon roe

Sabre

太刀魚 / モンサンミッシェル産ムール貝 / マコモダケ

Scabbard fish, Mont-Saint-Michel Mussels, Wild Rice Shoot

【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

北海道産“どろぶた” / 牛蒡 / 万願寺唐辛子 / ペドロヒメネス

“DOROBUTA” Porc from Hokkaido, Burdock root, MANGANJI chili pepper, Pedro Ximénez

Rumsteck de bœuf de “NOTO” (+ ¥1,300)

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 1,300)

※+ ¥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)

Sangria

サングリア

Sangria

Mont-Blanc

モンブラン / もち米 / ザクロ

Mont Blanc, Moshi Rice Cake, Pomegranate

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

Maquereau

鯖 / 根セロリ / フロマージュ
Mackerel, Celery root, Fromage

Chevreuil

スモーキーな鹿のリエット / 黒蜜姫
Smoky Venison Rillettes, Fig

Crevette nordique

甘海老 / 青林檎 / 蕪 / キャビア
Sweet shrimp, Green apple, Turnip, Caviar

Piment

赤万願寺唐辛子 / パテ・ド・カンパーニュ / ペドロヒメネス
Red MANGANJI Chili Pepper, Pâté de Campagne, Pedro Ximénez

Racine de lotus

加賀蓮根 / いくら
Lotus root, Salmon roe

Moules

モンサンミッシェル産ムール貝 / 熟成さつま芋 / パセリ
Mont-Saint-Michel Mussels, Aged Sweet Potato, Parsley

Turbot

鱈 / じゃが芋 / ジロル茸 / トリュフ
Flounder, Potato, Girolle Mushroom, Truffle

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)

Muscat

シャインマスカット / ジャスミン
Shine Muscat, Jasmine

Plaquemine

“ゆきちから”のクレープ / 柿
“Yukichikara” Crêpe, Persimmon

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

<One Harmony 会員様限定コース>

トワイライトディナー

¥11,000

乾杯ドリンク付き！

Amuse-bouche

～2種の小さなお料理～

Small Appetizer

Crevette nordique

甘海老 / 和梨 / 根セロリ / ライム

Sweet Shrimp, Japanese Pear, Celery root, Lime

Maitake

能美産“モーツァルト舞茸” / 蕪

Maitake Mushroom, Turnip

Sabre

太刀魚 / モンサンミッシェル産ムール貝 / マコモダケ

Scabbard fish, Mont-Saint-Michel Mussels, Wild Rice Shoot

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”

Mont-Blanc

モンブラン / もち米 / ザクロ

Mont Blanc, Mochi Rice Cake, Pomegranate

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～

¥11,000

乾杯ドリンク付き！

Amuse-bouche

～2 種の小さなお料理～

Small Appetizer

Crevette nordique

甘海老 / 和梨 / 根セロリ / ライム

Sweet Shrimp, Japanese Pear, Celery root, Lime

Maitake

能美産“モーツァルト舞茸” / 蕪

Maitake Mushroom, Turnip

Sabre

太刀魚 / モンサンミッシェル産ムール貝 / マコモダケ

Scabbard fish, Mont-Saint-Michel Mussels, Wild Rice Shoot

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”

Mont-Blanc

モンブラン / もち米 / ザクロ

Mont Blanc, Mochi Rice Cake, Pomegranate

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.