



COMPASS ROSE

DINNER MENU

executive chef's daily special 総料理長の本日のスペシャル

APPETIZERS 前菜

- Roasted Red Beet Carpaccio** レッドビーツのカルパッチョ トリュフビネグレットとハーゼルナッツ添え
- Fresh Black Mussels** ムール貝の白ワインソース, パプラノ, トマト, 長ネギ
- Chicken Consommé Chancelière** チキンコンソメ グリーンピース, トリュフ
- Cream of Cauliflower & Potato** カリフラワーとポテトのクリームスープ チキン入
- Boston Lettuce** ボストンレタス クルミ, いちじくバルサミコビネグレット

PASTA パスタ

- Conchiglie Pasta** あざりとクリーミーシャンペンソースの貝殻パスタ
- Mushroom Risotto** マッシュルームリゾット パルメザンチーズとパセリ

ENTRÉESメインコース

- Singapore Noodles** シンガポールヌードル 野菜, ターメリック, 生姜, にんにくとお醤油
- Fresh Local Fish Fillet** 新鮮なお魚のフィレ チョリソーとトマトのチャツネ, ポテト添え
- *Beef Tenderloin** ビーフテンダーロイン ペルー風コーヒー・ココア風味 ペッパーコーンソース
- Chicken Breast Suprême** チキンプレストシュプリーム クランベリーソース, ジロール茸, リゾット添え
- Veal Piccata** 仔牛のピカタ レモンケッパーバターソース マスカルポレンタ添え

serene spa & wellness selection セリーンスパ&ウエルネス セレクション

栄養や健康に良い素材を絶妙なバランスで配合しています。

カロリー / 脂質グラム / 食物繊維グラム
tr = 微量, lg 未満

- Roasted Red Bee** レッドビーツのカルパッチョ トリュフビネグレットとハーゼルナッツ添え [31/1/1]
- Boston Lettuce** ボストンレタス クルミ, いちじくバルサミコビネグレット [120/6/2]
- Chicken Breast Suprême** チキンプレストシュプリーム クランベリーソース, ジロール茸, リゾット添え [445/14/7]

executive chef's menu degustation 総料理長のおすすめ料理

総料理長がお贈りする
テイスティングメニューを
ご堪能ください。

- Roasted Red Beet Carpaccio** レッドビーツのカルパッチョ トリュフビネグレットとハーゼルナッツ添え
- Chicken Consommé Chancelière** チキンコンソメ グリーンピース, トリュフ
- Fresh Black Mussels** ムール貝の白ワインソース, パプラノ, トマト, 長ネギ
- Passion Fruit Sorbet** パッションフルーツシャーベット
- Veal Piccata** 仔牛のピカタ レモンケッパーバターソース マスカルポレンタ添え
- Raspberry Tartlet** ラズベリータルト レモングラスクリーム添え

wines ワイン

本日のワイン

White: Wine Name
Red: Wine Name

おすすめレゼルヴ ワイン

White: Wine Name \$
Red: Wine Name \$

無料の高級ワインに加え、プレミアムで希少なヴィンテージワインも多数取り揃えております。
お食事に最適なワインをお選びいただけるよう、ヘッドソムリエがお手伝いをさせていただきます。

🌿 植物性料理 - 🍷 乳製品と卵入りベジタリアン料理

健康へのご注意：生あるいは加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、とりわけ特定の病状を抱えている場合、食品由来の病気にかかる危険性が高まる可能性があります。