

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

~3種の小さなお料理~

Small Appetizer

Chinchard

鰹 / 白山そば / 大葉 / トマト

Sardines, Hakusan buckwheat, Perilla, Tomato

Pomme de terre

熟成じゃが芋 / 京都七谷地鶏 / モリユ茸

Potatoes, Kyoto Nanatani chicken, Morilles mushrooms

Rascasse

笠子 / ホタルイカ / 菜花 / 蕎麦の臺

Scorpionfish, Firefly squid, Canola flower, Butterbur

Herbes

“あんがとう農園”さんのハーブのグラス

Herb ice cream from "Angatou Farm"

【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“WAGYU”

黒毛和牛リブロース / 春の豆

Wagyu rib roast, Spring Beans

Rumsteck de bœuf de “NOTO” (+ ¥1,000)

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 1000)

※+¥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)

Kumquat

金柑 / メレンゲ / アプリコット

Kumquat, Meringue, Apricot

+¥1,000で「フロマージュ」に変更できます。

It can be changed to assorted cheese. (Add 1000)

Fromage frais

クリームチーズ / 珠洲の塩 / ヘーゼルナッツ

Cream cheese, Salt from SUZU, Hazelnuts

Petits Fours

Small tea cakes

Café ou thé

Coffee or Tea

※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

Amuse-bouche

~2種の小さなお料理~

- ・ 蛤 / 春菊 / アボカド
- ・ のと 115 / 京都七谷地鶏

Small Appetizer

・ Clam, Chrysanthemum, Avocado · Shiitake mushrooms, Kyoto Nanatani Chicken

“SAYORI” 「七尾港」

七尾のサヨリ / 雲丹 / 新玉葱 / 順才

Japanese Halfbeak, sea urchin, Seasonal onion, Watershield

Fromage au lait de chèvre 「Y&CO」「あんがとう農園」

黒部山羊チーズ / 鱈 / ハーブ

Goat Cheese from KUROBE, Sardines, Herbs

Crevette 「金沢港」

ガス海老 / ホワイトアスパラガス / 八朔 / オシエトラキャビア

Shrimp, White Asparagus, Hassaku orange, Oshetra Caviar

Ravioli 「山立会」

ジビエのラビオリ / でけえなめこ / 山菜

Game meat ravioli, Nameko mushroom, Wild vegetables

Poisson tuile 「若狭湾」

若狭ぐじ / 筍 / 菜花 / 自家製からすみ

Tilefish, Bamboo Shoot, Canola Flower, Dried mullet roe

Rumsteck de bœuf 「能登」

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, Lamb, Burdock, Wild vegetables

※+¥1,500 「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)

“SAKURA”

桜 / 求肥 / 苺

Cherry blossom, Rice cake, Strawberry

+¥1,000 で 「フロマージュ」に変更できます。

It can be changed to assorted cheese. (Add 1000)

Orange

清見オレンジ / クレームブリュレ / プラリネ

Orange, Crème Brûlée, Praline

Petits Fours

Small tea cakes

Café ou thé

Coffee or Tea

※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 PLAGUE

ディナーメニュー

五感と素材のマリアージュ Menu Création

¥30,000

Hors-d'œuvre

前菜 6 品

6 appetizers

Poisson

シェフの直接市場での目利きによる本日の鮮魚

Today's fresh fish selected by the chef directly at the market

Viande

能登牛ヒレ シャトーブリアン

Chateaubriand of Noto beef fillet

Dessert

デザート 2 品

2 desserts

Petits Fours

Small tea cakes

Café ou thé

Coffee or Tea

予約を承ってから、その時季の最高な食材を使い、コースを創造します。
日々の移り行く季節の中で自然から受けるインスピレーションを大切に今しかない瞬間をお皿にもりつけます。

※1週間前までの予約限定

※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.