

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

鱈 / 花ズッキーニ / ガスパチョ
Horse macerel, Zucchini, Gazpacho

Turbo cornu

栄螺 / 水茄子 / おかひじき / ルッコラ
Turban shell, Eggplant, Saltwort, Arugula

Bar

鱸 / スープ・ド・ポワソン / アスパラガス
Sea bass, Soup de poisson, Asparagus

Petit lait

山羊ミルクの乳清 / レモングラス
Goat milk, Lemongrass

【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

鹿児島県産“六白豚” / ヤングコーン / 山椒
Pork, Young corn, Japanese pepper

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)

Citron

レモン / エルダーフラワー
Lemon, Elderflower

+¥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)

Cassate

マスカルポーネ / オレンジ / ピスタチオ
Mascarpone, Orange, Pistachio

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~

- ・赤貝 / 順才 / ガスパチョ
- ・赤土ビーツ / カプリーノ / 和牛いちぼ

Small Appetizer

· Ark shell, Junsai, Gazpacho · Beetroot, Caprino, Wagyu beef

Calmar

赤烏賊 / 加賀太きゅうり / セロリ / オシエトラキャビア

Red squid, Kaga thick cucumber, Celery, Ossetra caviar

Pousse de bambou

金沢筍 / オマール海老 / 雲丹

Bamboo shoots, Lobster, Sea urchin

Turbo cornu

栄螺 / 水茄子 / おかひじき / ルッコラ

Turban shell, Eggplant, Saltwort, Arugula

Congre Foie gras

七尾の穴子 / フォアグラ / 煎酒 / ルバーブ

Conger eel, Foie gras, IRIZAKE, Rhubarb

Brème de mer

タカバ / 花ズッキーニ / うすい豆

Sea bream, Zucchini, Green peas

Rumsteck de bœuf

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)

Loquat

枇杷 / ココナッツ / ジャスミン

Loquat, Coconut, Jasmine

+¥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)

Cerise

チェリー / カフェ / ショコラ

Cherry, Coffee, Chocolate

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.