

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

Coquillages

貝 / 菜の花 / 発酵レモン

Shellfish, Rape blossoms, Fermented lemon

Navet

近江蕪のスープ / 琵琶湖産わかさぎ

Turnip soup, Smelt

Sérieole

鰯のコンパレゾン

Yellowtail prepared in two ways

Cabillaud

真鱈 / 白子 / カリフラワー

Cod, Milt, Cauliflower

【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.

Filet de boeuf

牛ヒレ / カンボジア産生胡椒 / ラルド / 人参

Beef fillet, Cambodian pepper, Lardo, Carrot

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)

Mandarine

みかん / ヨーグルト

Mandarins, Yogurt

Marron

能登栗

Chestnut

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

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

Mont d'or

モンドール / ブリオッシュ / ころ柿
Mont d'Or, Brioche, Persimmon

Sérieole

鰯 / 菜の花 / 雲丹
Yellowtail, Rape blossoms, Sea urchin

Crabe

香箱蟹 / カリフラワー / オシエトラキャビア
Crab, Cauliflower, Oscietra caviar

Crevette nordique

ボタン海老 / 根セロリ / ヴェルジュソース
Spot prawn, Celery root, Vierge sauce

Laitance

白子 / トピナンブール / チョリソー
Milt, Sunchoke, Chorizo

Chevreuil

蝦夷鹿 / 林檎 / 黒ニンニク / トリュフ
Venison, Apple, Black garlic, Truffle

Mérou

九絵 / 春菊 / 金沢一本太ねぎ
Grouper, Crown daisy, Kanazawa thick green onion

Rumsteck de bœuf de “NOTO”

能登牛らむいちの炭火焼き / 蕪 / 山葵
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Turnip, Wasabi
※+¥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)

Poire

洋梨 / クレームブリュレ
Pear, Creme brulee

YUZU

金澤柚子みつ / リ・オレ / “竹葉”
Yuzu and honey syrup, Riz au lait, Japanese sake “Chikuha”

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

¥10,000

乾杯ドリンク付き！

Amuse-bouche

2 種の小さなお料理

Small Appetizer

Sériole

鰯のコンパレゾン

温度の異なる 2 種の仕立てで

Yellowtail prepared in two ways

Two different cooking temperatures

Cabillaud

石川県産真鱈と白子のムニエル

カリフラワーのピューレ, その日の茸のソテー

ケッパーとハーブを合わせた白ワインのソースで

Cod from Ishikawa and milt meunière

Cauliflower puree, Sautéed mushrooms of the Day

Served with a white wine sauce with capers and herbs

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と共に

珠洲竹炭の塩を添えて

Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak

with Seasonal vegetables grown in red soil of “NOTO”

Bamboo charcoal salt

Marron

能登栗のマロンパイ

Marron pie with chestnut from “NOTO”

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.