

# 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

#### Bonite

初鯉の薫焼き / 新生姜のソルベ  
Seared bonito over straw, Ginger sorbet

#### Petits pois

えんどう豆のスープ / 真鰯  
Pea soup, Sardines

#### Anguille congre

穴子 / 新牛蒡  
Conger eel, Burdock

#### Rascasse

カサゴ / 花ズッキーニ / 焼き茄子 / ピストウー  
Rockfish, Zucchini flowers, Grilled eggplant, Pistou

---

#### 【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

エルパソ牧場“どろぶた” / アスパラガス

El Paso Ranch's "DOROBUTA" Porc, Asparagus

#### 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)

---

#### Kiwi

キウイフルーツ / エルダーフラワー

Kiwifruit, Elderflower

#### Parfait

リュバークとホワイトショコラのパルフェ / パッションフルーツ

Rhubarb and White Chocolat parfait, Passion fruit

#### 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

#### Foie gras

フォアグラ / エピス / さくらんぼ  
Foie gras, Spices, Cherries

#### AYU

稚鮎 / 新生姜 / 胡瓜  
Young sweetfish, Ginger, Cucumber

#### Crevette

縞海老 / アスパラガス / シトラス / オシエトラキャビア  
Shrimp, Asparagus, Citrus, Osetra caviar

#### Calmar

アオリイカ / ヤングコーン / ペコリーノ・ロマーノ  
Squid, Young corn, Pecorino Romano

#### Chapon

シャポーン / 新じゃが芋のガレット / ヴァンジョーヌ  
Chapon chicken, Potato galette, Vin Jaune

#### Ormeau

エゾ鮑の塩釜焼き / 丸茄子 / 肝のソース  
Salt-baked abalone, Eggplant, Liver sauce

#### Mérou

輪島港のアラ / シュクリーヌレタス / えんどう豆 / 毛蟹  
Sea bream, Sucrine lettuce, Peas, Crab

#### Rumsteck de bœuf de “NOTO”

能登牛らむいちの炭火焼き / 発酵山椒  
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, Japanese pepper  
※+ ¥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)

#### Kudzu

宝達葛 / ジャスミン / ライチ  
Kudzu, Jasmine, Lychee

#### Mangue

宮崎県産マンゴー / ココ  
Mango, Coconut

#### Petits Fours

Small tea cakes

#### Café ou thé

Coffee or Tea

+ ¥1,500 で「アシエット・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

### <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

#### Bonite

初鰹の薫焼き / 新生姜のソルベ

Seared bonito over straw, Ginger sorbet

#### Petits pois

えんどう豆のスープ / 真鰯

Pea soup, Sardines

#### Rascasse

カサゴ / 花ズッキーニ / 焼き茄子 / ピストゥー

Rockfish, Zucchini flowers, Grilled eggplant, Pistou

#### 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”

#### Parfait

リュบาร์ブとホワイトショコラのパルフェ / パッションフルーツ

Rhubarb and White Chocolat parfait, Passion fruit

#### 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～

¥10,000

乾杯ドリンク付き！

#### Amuse-bouche

～2種の小さなお料理～

Small Appetizer

#### Bonite

初鰹の薫焼き / 新生姜のソルベ

Seared bonito over straw, Ginger sorbet

#### Petits pois

えんどう豆のスープ / 真鰯

Pea soup, Sardines

#### Rascasse

カサゴ / 花ズッキーニ / 焼き茄子 / ピストゥー

Rockfish, Zucchini flowers, Grilled eggplant, Pistou

#### 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”

#### Parfait

リュバークとホワイトショコラのパルフェ / パッションフルーツ

Rhubarb and White Chocolat parfait, Passion fruit

#### 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.