La PLAGE

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

Crevette nordique
甘海老 / 和梨 / 根セロリ / ライム
Sweet Shrimp, Japanese Pear, Celery root, Lime

Maitake
能美産“モーツァルト舞茸” / 蕪
Maitake Mushroom, Turnip

Brochet
秋カマス / 秋茄子 / 加賀蓮根 / 焦がし葱
Barracuda, Autumn Eggplant, Kaga Lotus Root, Charred Scallion

Sabre
太刀魚 / モンサンミッシェル産ムール貝 / マコモダケ
Scabbard fish, Mont-Saint-Michel Mussels, Wild Rice Shoot

【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
北海道産“どろぶた” / 牛蒡 / 万願寺唐辛子 / ペドロヒメネス
″DOROBUTA″Porc from Hokkaido, Burdock root, MANGANJI chili pepper, Pedro Ximénez

Rumsteck de bœuf de “NOTO” (＋￥1,300)
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 1,300)

※＋￥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)

Sangria
サングリア
Sangria

Mont-Blanc
モンブラン / もち米 / ザクロ
Mont Blanc, Moshi Rice Cake, Pomegranate

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.

La PLAGE

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

Maquereau
鯖 / 根セロリ / フロマージュ
Mackerel, Celery root, Fromage

Chevreuil
スモーキーな鹿のリエット / 黒蜜姫
Smoky Venison Rillettes, Fig

Crevette nordique
甘海老 / 青林檎 / 蕪 / キャビア
Sweet shrimp, Green apple, Turnip, Caviar

Piment
赤万願寺唐辛子 / パテ・ド・カンパーニュ / ペドロヒメネス
Red MANGANJI Chili Pepper, Pâté de Campagne, Pedro Ximénez

Brochet
秋カマス / 秋茄子 / 加賀蓮根 / 焦がし葱
Barracuda, Autumn Eggplant, Kaga Lotus Root, Charred Scallion

Moules
モンサンミッシェル産ムール貝 / 熟成さつま芋 / パセリ
Mont-Saint-Michel Mussels, Aged Sweet Potato, Parsley

Turbot
鮃 / じゃが芋 / ジロル茸 / トリュフ
Flounder, Potato, Girolle Mushroom, Truffle

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”
※＋￥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)

Muscat
シャインマスカット / ジャスミン
Shine Muscat, Jasmine

Plaquemine
“ゆきちから”のクレープ / 柿
“Yukichikara”Crêpe, Persimmon

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.

La PLAGE

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

¥11,000

乾杯ドリンク付き！

Amuse-bouche

～2 種の小さなお料理～

Small Appetizer

Crevette nordique

甘海老 / 和梨 / 根セロリ / ライム

Sweet Shrimp, Japanese Pear, Celey root, Lime

Maitake

能美産“モーツァルト舞茸” / 蕪

Maitake Mushroom, Turnip

Sabre

太刀魚 / モンサンミッシェル産ムール貝 / マコモダケ

Scabbard fish, Mont-Saint-Michel Mussels, Wild Rice Shoot

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”

Mont-Blanc

モンブラン / もち米 / ザクロ

Mont Blanc, Mochi Rice Cake, Pomegranate

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 PLAGE

ディナーメニュー

＜宿泊者限定コース＞

Goût de Noto ～能登の味覚～

¥11,000

乾杯ドリンク付き！

Amuse-bouche

～2 種の小さなお料理～

Small Appetizer

Crevette nordique

甘海老 / 和梨 / 根セロリ / ライム

Sweet Shrimp, Japanese Pear, Celery root, Lime

Maitake

能美産“モーツァルト舞茸” / 蕪

Maitake Mushroom, Turnip

Sabre

太刀魚 / モンサンミッシェル産ムール貝 / マコモダケ

Scabbard fish, Mont-Saint-Michel Mussels, Wild Rice Shoot

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”

Mont-Blanc

モンブラン / もち米 / ザクロ

Mont Blanc, Mochi Rice Cake, Pomegranate

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.