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

Calmar
アオリイカ / 水晶文旦 / 蕪
Bigfin reef squid, Crystal pomelo, Turnip

Laitance,Morue
白子と金沢一本太ねぎのフラン / ブランダードのクロメスキ
Cod Milt and Scallion Flan, Brandade Croquette

Risotto
野々市産“穂っぺちゃん”と原木椎茸のリゾット / ミモレット 22 ヵ月
Shiitake Mushroom Risotto, 22-Month-Aged Mimolette

Thazart
七尾産鰆 / 源助大根 / 春菊 / 柚子
Spanish mackerel, Gensuke daikon radish, Garland chrysanthemum, YUZU

【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.

Tranche gresse
短角牛シンタマ / 石川小芋 / サヴォイキャベツ / 花びら茸
WAGYU Loin / ISHIKAWA Taro / Savoy Cabbage / Cauliflower Mushroom

Rumsteck de bœuf de “NOTO”（＋￥1,300）
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)

Mandarine
みかん / コブミカン
Mandarin orange,Kaffir lime

Carotte
人参 / 加賀棒茶 / エピス
Carrot, Kaga Bōcha, Spices

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（3 種盛り合わせ）」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

Citrouille
バターナッツ南瓜 / 雲丹 / ミモレット 22 カ月
Pumpkin, Sea Urchin, 22-Month-Aged Mimolette

Calmar
アオリイカ / 水晶文旦
Squid, Crystal Pomelo

Foie Gras
ポルト酒でマリネしたフォアグラ / 紅玉 / ビーツ
Foie gras marinated in port wine, Apple, Beetroot

Laitance,Morue
白子と金沢一本太ねぎのフラン / ブランダードのクロメスキ
Cod Milt and Scallion Flan, Brandade Croquette

Coquille Saint-Jacques
北海道産天然帆立 / サヴォイキャベツ / オシェトラキャビア
Scallop from Hokkaido, Autumn Eggplant, Kaga Lotus Root, Charred Scallion

Mérou
輪島産マハタの炭火焼き / 香箱蟹 / 蕪
Charcoal grilled Grouper, KOBAKO Crab, Turnip

Rumsteck de bœuf de “NOTO”
能登牛らむいちの炭火焼き / 石川小芋 / トリュフ
Charcoal grilled “NOTO” beef rump steak, ISHIKAWA Taro, Truffle
※＋￥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)

Canard et shitaké
京都七谷鴨と原木椎茸の御飯
Mixed Rice with Duck and Shiitake Mushrooms

YUBESI
柚餅子 / ホワイトチョコレート
YUBESHI, White Chocolate

Poire
洋梨 / シブースト / ミント
Pear, Chiboust, Mint

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 (3 種盛り合わせ)」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

Calmar

アオリイカ / 水晶文旦 / 蕪

Bigfin reef squid, Crystal pomelo, Turnip

Laitance,Morue

白子と金沢一本太ねぎのフラン / ブランダードのクロメスキ

Cod Milt and Scallion Flan, Brandade Croquette

Thazart

七尾産鰆 / 源助大根 / 春菊 / 柚子

Spanish mackerel, Gensuke daikon radish, Garland chrysanthemum, YUZU

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”

Carotte

人参 / 加賀棒茶 / エピス

Carrot, Kaga Bōcha, Spices

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 (3 種盛り合わせ)」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

Calmar

アオリイカ / 水晶文旦 / 蕪

Bigfin reef squid, Crystal pomelo, Turnip

Laitance,Morue

白子と金沢一本太ねぎのフラン / ブランダードのクロメスキ

Cod Milt and Scallion Flan, Brandade Croquette

Thazart

七尾産鰆 / 源助大根 / 春菊 / 柚子

Spanish mackerel, Gensuke daikon radish, Garland chrysanthemum, YUZU

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”

Carotte

人参 / 加賀棒茶 / エピス

Carrot, Kaga Bōcha, Spices

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（3 種盛り合わせ）」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.