17:30 〜 21:30（L.O.）

DINNER COURSE
ディナーコース ¥7,700 〜

AMUSE
能登かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Potage

HORS-D' OEUVRE FROID
鰆のマリネと NOTO 高農園の根菜のサラダ仕立て
Marinated Spanish Mackerel with Root Vegetable Salad

HORS-D' OEUVRE CHAUD
のと 115 と干し甘海老のラヴィオリ
Shiitake Mushroom and Shrimp Ravioli

POISSON
カマスのポワレ キノコと蓮根のソース
Sauteed Barracuda with Mushroom and Lotus Root Sauce

VIANDE
以下より一品をお選びください。
Please choose one dish from the following.

能登豚ロース肉のグリル マスタードソース
Grilled Pork Loin with Mustard Sauce

国産牛フィレ肉のグリル マスタードソース（+¥2,200）
Grilled Domestic Beef Tenderloin with Mustard Sauce (+¥2,200)

せんば牛フィレ肉のグリル ロッシーニ風（+¥6,600）
Grilled Beef Tenderloin Rossini Style (+¥6,600)

DESSERT
ころ柿のパルフェサンド
Sandwich Cookie with Dried Persimmon Parfait

コーヒー
Coffee

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

New American Grill
KANADE TERRACE

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、
あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
*Please notify an attendant if you have any food allergies.
*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.