The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***定番の牛肉タルタル**
***traditional beef tartare**
トーストしたバゲット添え
toasted baguette

バターナッツかぼちゃのロースト
roasted butternut squash
イタリアンルッコラ、黒大根、マンゴー、椰子の芽
arugula, black radish, mango, hearts of palm

フレッシュストロベリー
fresh strawberries
チェリーシロップ、マラスキーノ・リキュール
cherry syrup, maraschino liqueur

エビの冷製仕立て
chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

***地元産フレッシュムール貝**
***fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス
coconut, lemongrass

スープとサラダ　SOUP & SALAD

カリフラワーのクリームスープ
cream of cauliflower
チキンクネル（鶏つみれ）　chicken quenelles

ビーフコンソメスープ
beef consommé
ディアブロタン添え　diablotins

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

海鮮醤ダックのサラダ
hoisin duck salad
野菜の盛り合わせ、タイ風スイートチリソース
assorted vegetables, thai sweet chili sauce

シチリア風サラダ　sicilian salad
ベビーグリーン、玉ねぎ、トマト、
イタリア産ブラックオリーブ、ケッパー、
赤ワインのビネグレット
baby greens, onions, tomatoes, italian black olives, capers, red wine vinaigrette

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

ハタ切り身 タマリンドソース煮　tamarind-braised grouper fillet
ショウガ入り甘ソース、白ご飯、野菜炒め　sweet ginger sauce, steamed rice, stir-fried vegetables

ポルシェッタ　porchetta
地中海野菜を詰めた子豚のロースト、ローズマリーポテト、ジュソース
roast suckling pig, stuffed mediterranean vegetables, rosemary potatoes, jus

ターキートルネード・パンチェッタ巻き　pancetta-wrapped turkey tournedos
トリュフ風味バルサミ・ジュソース、ポテトニョッキ、野菜
truffle-balsamic jus, potato gnocchi, vegetables

スタッフドトマトのロースト　stuffed roasted tomatoes
オルゾ（米粒大パスタ）、地中海野菜、茸、パルメザンチーズ、カシューナッツペスト
orzo, mediterranean vegetables, mushrooms, parmesan, cashew pesto

カバテッリ・パスタ　cavatelli pasta
アサリ、ガーリック風味ピノ・グリ（白ワイン）ソース
fresh littleneck clams, garlic-pinot grigio sauce

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

ブルゴーニュ伝統料理の牛肉の赤ワイン煮　traditional beef bourguignon
手作りタリアテッレ　handmade tagliatelle

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2011年 | ジョセフ・ドルーアン 1級シャブリ、ブルゴーニュ、フランス 73
2011 | joseph drouhin chablis 1er cru, burgundy, france 73
クラシックなフランス産シャルドネ、
ミネラル感のある口当たり、柔らかい
メタリックの香りのミディアムボディ
classic french chardonnay,
medium-bodied, mineral texture, metallic notes

2010年 | セコイア・グローブ ラザフォード・ベンチ カベルネ・ソーヴィニヨン、ナパバレー、カリフォルニア76
2010 | sequoia grove rutherford bench cabernet sauvignon, napa valley, california 76
ビロードのようになめらかな赤、スパイス
香と柔らかなカカオ杉の香り、丸みのある後味
smooth, velvety red, spices,
cacao-cedar notes, round finish

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

野菜炒め　stir-fried vegetables

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト　baked idaho potato

ローズマリー・ポテト　rosemary potatoes

パスタ、ソースの種類　pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギー
などがありましたら、遠慮なくお申し付
けください。
Tell us about your likes,
aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエ
お勧めの本日のお料理・ワインの組み合
わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
***定番の牛肉タルタル　*traditional beef tartare**
トーストしたバゲット添え　toasted baguette
カサ・ヴィディス カベルネ・ソーヴィニヨン、アンタワラ、チリ 9.5
casa vides cabernet sauvignon, antawara, chile 9.5

2品目　SECOND COURSE
***地元産フレッシュムール貝　*fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス　coconut, lemongrass
ピエシー・ソアーヴェ・クラシコ DOC、ヴェネト、イタリア 10
poesie soave classico doc, veneto, italy 10

主菜　ENTRÉE
ポルシェッタ　porchetta
地中海野菜を詰めた子豚のロースト、ローズマリーポテト、ジュソース
roast suckling pig, stuffed mediterranean vegetables, rosemary potatoes, jus
ノーブル・ヴァイン 181 メルロー、ロータイ、カリフォルニア 10.25
noble vines 181 merlot, lodi, california 10.25

デザート　DESSERT
アーモンドクロカントとピスタチオのムース　almond croquant, pistachio mousse
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late-bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の
世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

アジアの料理　Taste of Asia

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
***地元産フレッシュムール貝　*fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス　coconut, lemongrass

2品目　SECOND COURSE
海鮮醤ダックのサラダ　hoisin duck salad
野菜の盛り合わせ、タイ風スイートチリソース　assorted vegetables, thai sweet chili sauce

主菜　ENTRÉE
ハタ切り身 タマリンドソース煮　tamarind-braised grouper fillet
ショウガ入り甘ソース、白ご飯、野菜炒め　sweet ginger sauce, steamed rice, stir-fried vegetables

デザート　DESSERT
マンゴーと餅米のスイーツ　mango sticky rice

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめの
ヘルシーメニューをお選びいただくことで、
新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、
全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質を
バランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
バターナッツかぼちゃのロースト　roasted butternut squash
イタリアンルッコラ、黒大根、マンゴー、椰子の芽　arugula, black radish, mango, hearts of palm
[170 / 10 / 5]

2品目　SECOND COURSE
***地元産フレッシュムール貝　*fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス　coconut lemongrass
[202 / 9 / 2]

主菜　ENTRÉE
ハタ切り身 タマリンドソース煮　tamarind-braised grouper fillet
ショウガ入り甘ソース、白ご飯、野菜炒め　sweet ginger sauce, steamed rice, stir-fried vegetables
[320 / 21 / 1]

デザート　DESSERT
マンゴーと餅米のスイーツ　mango sticky rice
[180 / 7 / 2]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE
GDR_DINNER_0419_01

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***ポテトフリッター、キャビア**
***potato fritter, caviar**
ウォッカ入りシャンティリーソース
vodka chantilly

鶏のフォアグラ 白レバーのバロティーヌ
chicken-foie gras ballotine
セロリとピスタチオのムースリーヌ
celery-pistachio mousseline

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

グレープフルーツとオレンジのスライス
grapefruit, orange segments
コアントロー　cointreau

とろとろ柔らかチーズスフレ
molten cheese soufflé
チャイブ入りヴルーテソース　chive velouté

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

マルセイユ風 魚のスープ
marseillaise fish soup
エメンタールチーズ、ルレソース、
ガーリッククルトン
emmental cheese, rouille sauce,
garlic croutons

澄んだチキンブイヨン
clear chicken broth
サイの目切り野菜、チャービル
vegetable brunoise, chervil

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

コーネリアサラダ　cornelia salad
ロメインレタス、植物性オレンジマヨネーズ、
ココナッツカレー風味のクルトン、椎茸の照り煮
romaine lettuce, plant-based orange mayo,
coconut-curry croutons, glazed shiitake
mushrooms

ベビーほうれん草サラダ
baby spinach salad
松の実、ベーコン入りクリームドレッシング
pine nuts, creamy bacon dressing

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング
choice of dressing

主菜　ENTRÉE

黒タラの照り焼き　roasted teriyaki-glazed black cod
うどん、ごまと七味、パイナップルカレーソース
udon noodle, sesame toregashi crust, pineapple curry sauce

***プライムリブのローストビーフ　*prime rib roast**
ボルドレーズソース、フォンダンポテト、野菜のブクティエール添え
bordelaise sauce, fondant potatoes, vegetable bouquetière

メイン産のロブスター蒸し　steamed maine lobster
カスティーリャ・ラ・マンチャ産サフランのサフランライス　castilla-la mancha saffron rice

鴨のロースト オレンジソース添え　duck à l'orange
赤キャベツのマリネ、ポテトコロッケ　marinated red cabbage, potato croquettes

ポテトワッフル、ホワイトアスパラガス　potato waffle, white asparagus
黒トリュフクリームソース、茹でほうれん草　black truffle cream, wilted spinach

植物性由来のマック & チーズ トリュフ風味　plant-based truffle mac & cheese
ポートベロ茸、グリーンピース、パン粉　portobello, green peas, panko

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2015年 ロンバウアー・ヴィンヤード シャルドネ、カーネロス、カリフォルニア 78
クラシックなナパ・シャルドネ、豊熟トロピカルフルーツの柔らかな香り、クリーミーな口当たり
2015 rombauer vineyards chardonnay, carneros, california 78
classic napa chardonnay, ripe tropical fruit notes, creamy texture

2010 | ボデガス・プロトス・クリアンサ、リベラ・デル・ドゥエロ、スペイン 65
2010 | bodegas protos crianza, ribera del duero, spain 65
優雅でパワフルな大地のブラックベリーのアロマ、淡いエスプレッソ香、ハーブの芳香
graceful, powerful, earthy blackberry aromas, espresso hints, fragrant herbs

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

赤キャベツの煮込み
braised red cabbage

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

カスティーリャ・ラ・マンチャ産
サフラン使用のサフランライス
castilla-la mancha saffron rice

パスタ、ソースの種類
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
pasta, choice of sauce
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
鶏のフォアグラ 白レバーのバロティーヌ　chicken-foie gras ballotine
セロリとピスタチオのムースリーヌ　celery-pistachio mousseline
スワートランド・ワイナリーワインメーカー・コレクション シュナン・ブラン（白ワイン）、南アフリカ 10.25
swartland winery winemaker's collection chenin-blanc, south africa 10.25

2品目　SECOND COURSE
とろとろ柔らかチーズスフレ　molten cheese soufflé
チャイブ入りヴルーテソース　chive velouté
フランソワ・リュルトン ドメーヌ・レ・サリース・シャルドネ I.G.P.、Pays d'Oc (IGPペイ・ドック)、フランス 11.5
françois lurton domaine les salices chardonnay igp, pays d'oc, france 11.5

主菜　ENTRÉE
***プライムリブのローストビーフ　*prime rib roast**
ボルドレーズソース、フォンダンポテト、野菜のブクティエール添え
bordelaise sauce, fondant potatoes, vegetable bouquetière
ウェンテ・ヴィンヤーズ・サウザン・ヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン、リバモアバレー、カリフォルニア 11.5
wente vineyards southern hills cabernet sauvignon, livermore valley, california 11.5

デザート　DESSERT
パプア・チョコレート・ボルケーノ　papuan chocolate volcano
パッションフルーツ、溶岩キャラメル　passion fruit heart, caramel lava
アンティノリ ヴィン・サント デル・キャンティ・クラシコ DOC、トスカーナ、イタリア 13
antinori vin santo del chianti classico doc, tuscany, italy 13

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

フランス料理　Taste of France

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
鶏のフォアグラ 白レバーのバロティーヌ　chicken-foie gras ballotine
セロリとピスタチオのムースリーヌ　celery-pistachio mousseline

2品目　SECOND COURSE
マルセイユ風 魚のスープ　marseillaise fish soup
エメンタールチーズ、ルレソース、ガーリッククルトン
emmental cheese, rouille sauce, garlic croutons

主菜　ENTRÉE
鴨のロースト オレンジソース添え　duck à l'orange
赤キャベツのマリネ、ポテトコロッケ　marinated red cabbage, potato croquettes

デザート　DESSERT
ガトー・サンオノーレ　gateaux saint-honoré
シュー生地の菓子、クリーム　choux pastry, cream

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
コーネリアサラダ　cornelia salad
ロメインレタス、植物性オレンジマヨネーズ、ココナッツカレー風味のクルトン、椎茸の照り煮
romaine lettuce, plant-based orange mayo, coconut-curry croutons, glazed shiitake mushrooms
[100 / 9 / 1]

2品目　SECOND COURSE
澄んだチキンブイヨン　clear chicken broth
サイの目切り野菜、チャービル　vegetable brunoise, chervil
[55 / 0 / 1]

主菜　ENTRÉE
メイン産のロブスター蒸し　steamed maine lobster
カスティーリャ・ラ・マンチャ産サフランのサフランライス　castilla-la mancha saffron rice
[330 / 15 / 2]

デザート　DESSERT
サマーブレッドプディング　summer bread pudding
ベリー類、バニラソース　berries, vanilla sauce
[130 / 6 / 1]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_02

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

フランクの昔ながらのパテ・アンクルート
franck's childhood pâté en croute

ブルターニュ産アーティチョークのスチーム
steamed brittany artichokes
ベビーグリーン、森の茸のビネグレット
baby greens, forest mushroom vinaigrette

エビの冷製仕立て
chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

トロピカルフルーツ・メドレー
tropical fruit medley
モヒートシロップ　mojito syrup

フリトゥーラ・デ・バカラオ
frituras de bacalao
塩漬タラ (バカラオ) のフリッター、サルサ・クリオラ
salted codfish fritters, salsa criolla

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

クレマ・デ・マランガ
タロイモ (マランガ) のクリームスープ
crema de malanga
malanga cream soup

チキンコンソメ フラヴィニー
chicken consommé flavigny
お米、茸の千切り入り
rice, mushroom julienne

ロブスターのビスクスープ
アルマニャック・クリームソース
lobster bisque　armagnac cream

ボストンレタスのサラダ
boston lettuce salad
甘口スパイス味付けのクルミ、
スティルトンチーズ、ザクロ味の
グレナディン入りビネグレット
sweet spiced walnuts, stilton cheese,
grenadine vinaigrette

白豆とカリフラワーのサラダ
white bean & cauliflower salad
フェタの代用食材、マンゴーと生姜の
ドレッシング添え
just like feta, mango-ginger dressing

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング　traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

新鮮なスズキ　fresh sea bass
ラタトゥイユソース、ひよこ豆のクルトン、トマトの花びら仕立て
ratatouille sauce, chickpea croutons, tomato petals

***ステーキ・ペッパーソース　*steak au poivre**
粒コショウをまぶしたビーフステーキ、コニャックソース、ポテトアンナ (じゃがいもの重ね焼き)
pepper-crusted beef strip steak, cognac sauce, anna potatoes

オッソブッコ (仔牛スネ肉の白ワイン煮) グレモラータ添え　osso buco gremolata
クリーミーなポレンタ、野菜の付け合わせ　creamy polenta, assorted vegetables

キューバ風チキン・キャセロール　cuban-style chicken casserole
トマトソース、ブラックビーンズ、米　tomato sauce, black beans, rice

キノコのバーガー　mushroom burger
竹炭バンズ、トリュフ風味の新鮮なチェダーチーズ、タバコオニオン、バーベキューソース、
フライドスイートポテト (タヒン シーズニングスパイスがけ)
charcoal bun, fresh truffle-cheddar cheese, tobacco onions, barbecue sauce, fried sweet potatoes with tajin spices

燻製リコッタチーズのリゾット　smoked ricotta risotto
シチリアトマトソース　sicilian tomato sauce

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2014年 | アジエンダ・アグリコーラ ディ・メオ グレコ・ディ・トゥーフォ DOCG、カンパーニア、イタリア 53
2014 | azienda agricola di meo greco di tufo docg, campania, italy 53
キレのある柑橘系のさっぱりした酸味、南イタリアの夏の夜を思わせるアロマ
crisp, citrus-refreshing, southern italian summer night reminiscent aroma

2009年 | シャトー・モン・ルドン シャトーヌフ・デュ・パプ、ローヌバレー、フランス 82
2009 | château mont-redon châteauneuf-du-pape, rhône valley, france 82
ミディアムからフルボディ、万華鏡のように複雑なフレイバー、ローストしたスパイスの後味
medium to full-bodied, flavor kaleidoscope, baking spice finish

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

ラタトゥイユ　ratatouille

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

クリーミーなポレンタ　creamy polenta

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

The GRAND DINING Room

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧め グラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

前菜　APPETIZER
フランクの昔ながらのパテ・アンクルート　franck's childhood pâté en croute
ソラール・ビエホ テンプラニーリョ、リオハ、スペイン10.5
solar viejo tempranillo, rioja, spain 10.5

2品目　SECOND COURSE
フリトゥーラ・デ・バカラオ　frituras de bacalao
塩漬タラ (バカラオ) のフリッター、サルサ・クリオラ
salted codfish fritters, salsa criolla
ビエシー・ソアーヴェ・クラシコ DOC、ヴェネト、イタリア 10
poesie soave classico doc, veneto, italy 10

主菜　ENTRÉE
オッソブッコ (仔牛スネ肉の白ワイン煮) グレモラータ添え　osso buco gremolata
クリーミーなポレンタ、野菜の付け合わせ　creamy polenta, assorted vegetables
ダクイーノ キャンティ・レゼルヴァ DOCG、トスカーナ、イタリア 10
d'aquino chianti reserva docg, tuscany, italy 10

デザート　DESSERT
ホワイトチョコレートのムースケーキ　white chocolate mousse cake
ベリーコンポート詰め　berry compote filling
ドメーヌ・ド・ラ・ベルジュリー コトー・デュ・レイヨン ラブレイ ル・クロ・ド・ラ・ジラルディエール、ロワールバレー、フランス 11
domaine de la bergerie coteaux du layon rablay le clos de la girardière, loire valley, france 11

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

キューバの料理　Taste of Cuba

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
フリトゥーラ・デ・バカラオ　frituras de bacalao
塩漬タラ (バカラオ) のフリッター、サルサ・クリオラ　salted codfish fritters, salsa criolla

2品目　SECOND COURSE
クレマ・デ・マランガ　crema de malanga
タロイモ (マランガ) のクリームスープ　malanga cream soup

主菜　ENTRÉE
キューバ風チキン・キャセロール　cuban-style chicken casserole
トマトソース、ブラックビーンズ、米　tomato sauce, black beans, rice

デザート　DESSERT
ミルダのココナッツチーズフラン　milda's coconut cheese flan

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
ブルターニュ産アーティチョークのスチーム　steamed brittany artichokes
ベビーグリーン、森の茸のビネグレット　baby greens, forest mushroom vinaigrette
[205 / 14 / 7]

2品目　SECOND COURSE
チキンコンソメ・フラヴィニー　chicken consommé flavigny
お米、茸の千切り入り　rice, mushroom julienne
[90 / 4 / 2]

主菜　ENTRÉE
オッソブッコ (仔牛スネ肉の白ワイン煮) グレモラータ添え　osso buco gremolata
クリーミーなポレンタ、野菜の付け合わせ　creamy polenta, assorted vegetables
[480 / 15 / 6]

デザート　DESSERT
ココバニラのカシューナッツクリームブリュレ
coco-vanilla cashew crème brûlée
[170 / 7 / 0]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE
GDR_DINNER_0419_03

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***塩漬け牛肉　*cured beef**
オリーブオイル、レモン、
イタリアンルッコラ、パルメザンチーズ
olive oil, lemon, arugula, parmesan cheese

チェサピークベイ風のカニケーキ
chesapeake bay-style crab cake
ローストトマトのクリームソース
roasted tomato cream sauce

アンブロシア・フルーツカップ
ambrosia fruit cup
ココナッツ、ギリシャヨーグルトクネル
coconut, greek yogurt quenelle

メロン、グレープフルーツ & ラズベリー
cantaloupe, grapefruit & raspberries
コトー・デュ・レイヨン産の甘口ワイン
sweet coteaux du layon wine

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・
ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ムルグトゥワニ スープ
mulligatawny soup
赤レンズ豆、ココナッツミ
red lentils, coconut

ビーフコンソメ ナポリ風
beef consommé napolitaine
トマトの粗みじん切り入り
tomato concassé

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャッククリームソース
armagnac cream

チキンティッカのサラダ
chicken tikka salad
トマト、キュウリ、ミント、ライムドレッシング
tomatoes, cucumbers, mint, lime dressing

昆布麺のサラダ
kelp noodle salad
カシューナッツと味噌のクリーム、たまり醤油、
茸、チェリートマト、ブラックオリーブキャビア
cashew-miso cream, tamari, mushrooms,
cherry tomatoes, black olive caviar

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

ボタン海老 ズッキーニ包み　zucchini-wrapped jumbo shrimp
パルメザンチーズ、リングイネのクリームパスタ　parmesan cheese, creamy linguini pasta

***スパイスをすり込んだ牛ヒレ肉のロースト　*spiced-rubbed beef tenderloin roast**
野菜のタンバル仕立て、シャトー切りジャガイモ添え　vegetable timbale, château potato

インド伝統料理ラム肉のカレー　traditional indian lamb curry
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice

コーニッシュ鶏のディアボロ風 ハーブ衣焼き　herb-crusted cornish hen diavolo
ベーコン、ポテトゴーフレット　bacon, gaufrette potatoes

スイートポテトのタルト　sweet potato tarte fine
フレッシュなカシューチーズ、カリフラワーのロースト、ブロッコリー、カシューナッツピストゥ、
ケッパー
fresh cashew cheese, roasted cauliflower, broccoli, cashew pistou, capers

クルミとリコッタチーズのラビオリ　walnut ricotta ravioli
バジルのペストソース添え　pesto sauce

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic-butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2012年 | ノベルティ・ヒル・
スティルウォーター・クリーク・
ヴィンヤード ヴィオニエ、
ロンビアバレーワシントン州 62
2012 | novelty hill stillwater creek vineyard viognier, columbia valley, washington state 62
さっぱりと雑味がなく、エッジの効
いたしっかりした酸味、バランス
のとれた味わい
clean, refreshing, balanced, racy edge

2014年 | トゥー・ハンズ リリーズ・
ガーデン シラーズ、バロッサバレー、
オーストラリア 125
2014 | two hands lily's garden shiraz, barossa valley, australia 125
紅茶、サドルオイル、ペッパーステーキを
感じさせる柔らかな香り
black tea, saddle oil & peppered steak notes

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

さやいんげんのソテー
sautéed green beans

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

バスマティライス　basmati rice

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギー
などがありましたら、遠慮なくお申し付
けください。
Tell us about your likes,
aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお
勧めの本日のお料理・ワインの組み合わ
せをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧め
グラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
ハモンセラーノ（生ハム）　serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ ロマーノ チーズ　marinated artichokes, pecorino romano
カサ・ヴィディス ソーヴィニヨン・ブラン、アンタワラ、チリ 9.5
casa vides sauvignon blanc, antawara, chile 9.5

2品目　SECOND COURSE
チェサピークベイ風のカニケーキ　chesapeake bay-style crab cake
ローストトマトのクリームソース　roasted tomato cream sauce
ライダー・エステート、モントレー、カリフォルニア 11.5
ryder estate chardonnay, monterey, california 11.5

主菜　ENTRÉE
***スパイスをすり込んだ牛ヒレ肉のロースト　*spiced-rubbed beef tenderloin roast**
野菜のタンバル仕立て、シャトー切りジャガイモ添え　vegetable timbale, château potato
フィンカ・フリックマン マルベック ロブレ、メンドーサ、アルゼンチン 10.5
finca flichman malbec roble, mendoza, argentina 10.5

デザート　DESSERT
ヴァローナ・グアナラのチョコレートスフレ　valrhona guanaja chocolate soufflé
カカオニブ　cacao nibs
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理
をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

インドの料理　Taste of India

グローバルメニューでは、特定の地域、
国、文化に関連した独特の調理法と伝統
のスタイルを お楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
ムルグトゥワニ スープ　mulligatawny soup
赤レンズ豆、ココナッツミ　red lentils, coconut

2品目　SECOND COURSE
チキンティッカのサラダ　chicken tikka salad
トマト、キュウリ、ミント、ライムドレッシング　tomatoes, cucumbers, mint, lime dressing

主菜　ENTRÉE
インド伝統料理ラム肉のカレー　traditional indian lamb curry
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice

デザート　DESSERT
キャロットプディングのクレープ包み　carrot pudding stuffed crêpes
カルダモンアイスクリーム　cardamom ice cream

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CanyonRanch

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめの
ヘルシーメニューをお選
びいただくことで、新鮮な果物や野菜、
質の高い脂肪、全粒穀物、
脂肪分の少ないタンパク質をバランス
良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
メロン、グレープフルーツ　cantaloupe, grapefruit & raspberries
コトー・デュ・レイヨン産の甘口ワイン　sweet coteaux du layon wine
[125 / 0 / 3]

2品目　SECOND COURSE
昆布麺のサラダ　kelp noodle salad
カシューナッツと味噌のクリーム、たまり醤油味付けの茸
cashew-miso cream, tamari mushrooms
[105 / 11 / 1]

主菜　ENTRÉE
インド伝統料理ラム肉のカレー　traditional indian lamb curry
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice
[470 / 18 / 6]

デザート　DESSERT
バナナフォスター　bananas foster
[155 / 4 / 2]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_04

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***ヴィテッロ・トンナート**
***vitello tonnato**
冷製の仔牛肉スライス、ツナとケッパーのクリームソース
cold sliced veal, tuna-caper cream sauce

タイスイカと-キュウリのサラダ
thai watermelon-cucumber salad
椎茸、カシューナッツ、スイートチリソース
shiitake mushrooms, cashews, sweet chili sauce

アダム・アップルティーニがけフルーツカップ
adam's appletini fruit cup

***オイスター・ロックフェラー**
***oysters rockefeller**
ほうれん草、モルネーソース
spinach, mornay sauce

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノロマーノ チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

フィラデルフィア・ペッパーポット
philadelphia pepper pot
アンドゥイユソーセー　andouille sausage

チキンダブルコンソメ
chicken double consommé
チキンレバートースト　chicken liver toast

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

ベビーグリーンサラダ
baby greens salad
葡萄、クルミ、荒く崩したデンマークブルーチーズ
grapes, walnuts, crumbled danish blue cheese

イタリアン古代小麦精白「ファッロ」のサラダ
italian pearled farro salad
ズッキーニのグリル焼き　grilled zucchini

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

***パレルモ風メカジキのグリル焼き　*palermo-style grilled swordfish**
赤ブリスじゃがいものクラッシュド ポテト、オリーブとキュウリのビネグレット
crushed red bliss potatoes, olive cucumber vinaigrette

***ニューヨーク・ストリップステーキ・ダイアンスタイル**
***new york strip steak diane**
ポテトグラタン、アーモンドロマネスコ　potatoes au gratin, almonds romanesco

ポークチョップ・スイートバーベキュー味　sweet barbecued pork chop
アップルウッド燻製ベーコン、芽キャベツ　applewood-smoked bacon, brussels sprouts

ユカタン風黒豆ハンバーガー　yucatan black bean burger
竹炭バンズ、植物性由来マヨネーズ、マンゴーのピコデガロ、甘口ジンジャードレッシング、ユッカ芋のフライ (タヒン シーズニングスパイスがけ)
charcoal bun, plant-based mayo, mango pico de gallo, sweet ginger dressing, fried yucca with tajin spices

地中海風 野菜と大麦の巾着包み
mediterranean vegetable & barley purse
ラタトゥイユのピュレソース　ratatouille coulis

カッペリーニ パス　capellini pasta
チェリートマト、アーティチョーク、バッファローモッツァレラチーズ
cherry tomatoes, artichokes, buffalo mozzarella

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2016年 | スワートランド・ワイナリーワインメーカー・コレクション シュナン・ブラン (白ワイン)、南アフリカ 42
2016 | swartland winery winemaker's collection chenin blanc, south africa 42
春の花の香り、熟したカリンとカモミールの柔らかな香り、バランスのとれた味わい
balanced, spring flowers, ripe quince-chamomile notes

2015年 | ボデガ・レナセル・ミラモアー マルベック、メンドーサ、アルゼンチン 77
2015 | bodega renacer milamore malbec, mendoza, argentina 77
フルボディ、ジャムのように厚みのあるリッチな口当たり、何層にも重なるブラックフルーツのアロマ
full-bodied, jammy, rich, exudes juicy black fruit layers

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

芽キャベツ　brussels sprouts

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

ポテトグラタン　potatoes au gratin

パスタ、ソースの種類
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
pasta, choice of sauce
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと 主任ソムリエお勧めの 本日のお料理・ワインの組み合わせを ご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
***ヴィテッロ・トンナート　*vitello tonnato**
冷製の仔牛肉スライス、ツナとケッパーのクリームソース
cold sliced veal, tuna-caper cream sauce
ヴァルドカ・プロセッコ、ヴェネト、イタリア 10
val d'oca prosecco, veneto, italy 10

2品目　SECOND COURSE
***オイスター・ロックフェラー　*oysters rockefeller**
ほうれん草、モルネーソース　spinach, mornay sauce
パソ・デ・ビジャレイ アバディア・ドゥ・セイショー アルバリーニョ、リアス・バイシャス、スペイン 10.5
pazo de villarei abadia do seixo albariño, rias baixas, spain 10.5

主菜　ENTRÉE
ポークチョップ・スイートバーベキュー味　sweet barbecued pork chop
アップルウッド燻製ベーコン、芽キャベツ　applewood-smoked bacon, brussels sprouts
ディーキン・エステート・シラーズ、ビクトリア、オーストラリア 11.75
deakin estate shiraz, victoria, australia 11.75

デザート　DESSERT
柑橘フルーツタルト　citrus tartlet
ピスタチオクリーム　pistachio cream
ドメーヌ・ド・ラ・ベルジュリー コトー・デュ・レイヨン ラブレイ ル・クロ・ド・ラ・ジラルディエール、ロワールバレー、フランス 11
domaine de la bergerie coteaux du layon rablay le clos de la girardière, loire valley, france 11

グローバルメニュー
GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

アメリカ料理　Taste of the USA

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
***オイスター・ロックフェラー　*oysters rockefeller**
ほうれん草、モルネーソース　spinach, mornay sauce

2品目　SECOND COURSE
フィラデルフィア・ペッパーポット　philadelphia pepper pot
アンドゥイユソーセー　andouille sausage

主菜　ENTRÉE
ポークチョップ・スイートバーベキュー味　sweet barbecued pork chop
アップルウッド燻製ベーコン、芽キャベツ　applewood-smoked bacon, brussels sprouts

デザート　DESSERT
ニューヨーク・チーズケーキ　new york cheesecake

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
タイスイカとキュウリのサラダ　thai watermelon-cucumber salad
椎茸、カシューナッツ、スイートチリソース　shiitake mushrooms, cashews, sweet chili sauce
[190 / 8 / 5]

2品目　SECOND COURSE
イタリアン古代小麦精白「ファッロ」のサラダ　italian pearled farro salad
ズッキーニのグリル焼き　grilled zucchini
[185 / 10 / 3]

主菜　ENTRÉE
ユカタン風黒豆ハンバーガー　yucatan black bean burger
炭入りバンズ、植物性マヨネーズ、マンゴーのピコデガロ、甘口ジンジャードレッシング、ユッカ芋のフライ (タヒン シーズニングスパイスがけ)
charcoal bun, plant-based mayo, mango pico de gallo, sweet ginger dressing, fried yucca with tajin spices
[480 / 8 / 5]

デザート　DESSERT
アップル・オートミール・クランブル　apple oatmeal crumble
バニラアイスクリーム　vanilla ice cream
[180 / 3 / 5]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_05

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***牛肉のカルパッチョ**
***beef carpaccio**
ローストピーナッツ、コリアンダー、
エシャロット、チリオイル
roasted peanuts, coriander, shallots, chili oil

田舎風ローストトマト
チーズタルト
rustic roasted tomato
cheese tart

赤ピーマンのブランダード詰めロースト
pimientos del piquillo
スペイン産の肉厚赤ピーマン、鱈とじゃがいも
ものペースト (ブランダード) ガーリック風味
spanish pepper, garlic-potato brandade

スイカ　watermelon
チャットマサラ、ミント　chat masala, mint

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・
ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

***アスパラガスのクリームスープ**
***cream of asparagus**
スモークサーモン　smoked salmon

オックステール・コンソメスープ
oxtail consommé
熟成シェリー酒、グリュイエール・
チーズスティック
aged sherry, gruyère sticks

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

グリーンサラダ盛り合わせ
assorted greens salad
オレンジ、フェンネル、マンチェゴチーズ
orange, fennel, manchego cheese

スプリングガーデン・サラダ
spring garden salad
レタス、トマトのくし切り、ジャガイモ、
カラッと揚げた甘いヴィダリアオニオン
lettuce, tomato wedge, potatoes,
crispy fried vidalia onion

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

シマスズキの煮込み　braised striped bass
シーフードのエマルジョンソース、イカの詰め物、グリーンピースのピューレ
seafood emulsion, stuffed calamari, green pea purée

マレーシア風ビーフペナン　malaysian beef penaeng
ピーナッツココナッツカレーソース、白ご飯　peanut-coconut curry sauce, steamed rice

***ラムラックのロースト 香草風味　*herb-roasted lamb rack**
ラタトゥイユ、グラタン・ドフィノワ　ratatouille, gratin dauphinois

バスク地方のチキン・キャセロール　pais vasco chicken casserole
チョリソ、ピーマン、ニンニク、オリーブ、トマトソース、サフランライス・ピラフ
chorizo, peppers, garlic, olives, tomato sauce, saffron rice pilaf

レッドカレー味の野菜炒め　red curry vegetable stir fry
カシューナッツ、炒り豆腐、玄米　cashew, fried tofu, brown rice

スパゲッティ・パスタ　spaghetti pasta
パンチェッタ、チリフレーク、トマトソース　pancetta, chili flakes, tomato sauce

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2010年 | レート グリューナー・ヴェルトリーナー シュタイナグルント、ドナウ、オーストリア 62
2010 | leth grüner veltliner steinagrund, donauland, austria 62
複雑で深みのある香り、もぎたての梨や柑橘をギュッと濃縮した味わい
complex, intriguing aromatic, concentrated fresh pear-citrus focus

2012年 | トーレス マス・ラ・プラナ カベルネ・ソーヴィニヨン、ペネデス、スペイン 95
2012 | torres mas la plana cabernet sauvignon, peñedes, spain 95
コクと旨味、力強く、深い渋みのタンニン、柔らかな大地の香りが醸し出すハーモニー
savory, powerful, astringent tannins, wet earthy notes

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

ラタトゥイユ　ratatouille

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

サフランライスピラフ
saffron rice pilaf

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと 主任ソムリエお勧めの 本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
***牛肉のカルパッチョ　*beef carpaccio**
ローストピーナッツ、コリアンダー、エシャロット、チリオイル
roasted peanuts, coriander, shallots, chili oil
プラチド キャンティ DOCG、トスカーナ、イタリア 10.75
placido chianti docg, tuscany, italy 10.75

2品目　SECOND COURSE
赤ピーマンのブランダード詰めロースト　pimientos del piquillo
スペイン産の肉厚赤ピーマン、鱈とじゃがいものペースト (ブランダード) ガーリック風味
spanish pepper, garlic-potato brandade
シャトー カステル・デ・モール キュヴェ・ジャンヌ ロゼ、コート・ド・プロヴァンス、フランス 10.25
château castel des maures cuvée jeanne rosé, côtes de provence, france 10.25

主菜　ENTRÉE
***ラムラックのロースト 香草風味　*herb-roasted lamb rack**
ラタトゥイユ、グラタン・ドフィノワ　ratatouille, gratin dauphinois
アルボレダ レゼルヴァ・カルメネール、マイポバレー、チリ 11
arboleda reserva carmenère, maipo valley, chile 11

デザート　DESSERT
チョコレートムースとクリームブリュレのケーキ
chocolate mousse crème brûlée cake
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late-bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー
GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

スペインの料理　Taste of Spain

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
赤ピーマンのブランダード詰めロースト　pimientos del piquillo
スペイン産の肉厚赤ピーマン、鱈とじゃがいものペースト (ブランダード) ガーリック風味
spanish pepper, garlic-potato brandade

2品目　SECOND COURSE
グリーンサラダ盛り合わせ　assorted greens salad
オレンジ、フェンネル、マンチェゴチーズ　orange, fennel, manchego cheese

主菜　ENTRÉE
バスク地方のチキン・キャセロール　pais vasco chicken casserole
チョリソ、ピーマン、ニンニク、オリーブ、トマトソース、サフランライスピラフ
chorizo, peppers, garlic, olives, tomato sauce, saffron rice pilaf

デザート　DESSERT
クレマカタラーナ　crema catalana

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
スプリングガーデンサラダ　spring garden salad
レタス、トマトのくし切り、ジャガイモ、カラッと揚げた甘いヴィダリアオニオン
lettuce, tomato wedge, potatoes, crispy fried vidalia onion
[100 / 4 / 3]

2品目　SECOND COURSE
オックステール ・コンソメスープ　oxtail consommé
熟成シェリー酒、グリュイエール・チーズスティック
aged sherry, gruyère sticks
[165 / 10 / 1]

主菜　ENTRÉE
***ラムラックのロースト 香草風味　*herb-roasted lamb rack**
ラタトゥイユ、グラタン・ドフィノワ　ratatouille, gratin dauphinois
[290 / 10 / 3]

デザート　DESSERT
オレンジクリームチーズ　orange cream cheese
ショートブレッドクッキー、ラズベリー　shortbread cookie, raspberries
[180 / 7 / 3]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_06

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***サーモンのタルタル仕立て**
***salmon tartare**
酢飯、アボカド、わさびクリーム
sushi rice, avocado, wasabi cream

ビーフステーキとトマトテリーヌ
beefsteak tomato terrine
茄子のグリル焼き、ゴートチーズクリーム
grilled eggplant, goat cheese cream

ポルチーニと森の茸 タンバル仕立て
porcini & forest mushroom timbale
グラナパダノのパルメザンクリーム
grana padano parmesan cream

葡萄とメロン　grapes & melon
ジンとグリーンペッパーのシロップ
gin-green peppercorn syrup

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

海鮮トムヤムスープ
tom yum talay soup
シーフード、レモングラス、タイ生姜
seafood, lemongrass, galangal

チキンコンソメ・ルネッサンス風
chicken consommé renaissance
ベビー野菜、ハーブのロワイヤル
baby vegetables, herb royale

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

ベビーグリーン・サラダ
baby greens salad
レッドデリシャスりんご、イタリア産パンチェッタ、トーストしたアーモンド
red delicious apples, italian pancetta, toasted almonds

グリーンパパイヤとマンゴーのサラダ
green papaya-mango salad
ピーナッツドレッシング　peanut dressing

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

パッドタイ ロブスター　lobster pad thai
ライスヌードル、もやし、ライム、タマリンド、ピーナッツ
rice noodles, bean sprouts, lime, tamarind, peanuts

***トゥルヌド・ロッシーニ　*tournedos rossini**
フォアグラ、トリュフソース、ポテトロレットのフライ
foie gras, truffle sauce, fried lorette potatoes

***仔牛ラックのロースト　*roasted veal rack**
マルサラソース、マスカルポーネ入りポレンタ、アスパラガスのソテー、トマト
marsala sauce, mascarpone polenta, sautéed asparagus, tomato

伝統料理コック・オ・ヴァン（鶏肉の赤ワイン煮）　traditional coq au vin
鶏肉、ボジョレー赤ワインソース、タリアテッレパスタ
chicken, beaujolais red wine sauce, tagliatelle pasta

バターナッツかぼちゃトとほうれん草とフェタチーズのパイ
butternut, spinach, feta cheese pie
タマリンド入りガーリックソース　tamarind garlic sauce

ひよこ豆フジッリパスタ　chick pea fusilli pasta
チェリートマト、バジル、モッツァレラの代用食材　cherry tomatoes, basil, just like mozza

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic-butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2013年 | ラ・スコルカ「Etichetta Nera」ガヴィ・デイ・ガヴィ DOCG、ピエモンテ、イタリア 62
2013 | la scolca 'etichetta nera' gavi dei gavi docg, piedmont, italy 62
長く残る鮮明なミネラル香のアクセントが効いた、スッキリとしあフレッシュな味わい
intense, persistent, flinty accents, surprisingly fresh

2014年 | ジョセフ・フェルプス・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン、ナパバレー、カリフォルニア 125
2014 | joseph phelps vineyards cabernet sauvignon, napa valley, california 125
口に含むと豊かな芳香とザラッとした口当たり、濃密な味わいのフルボディ
full-bodied, rich entry, gravelly texture, deeply concentrated

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

アスパラガスとトマトのソテー
sautéed asparagus & tomato

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

マスカルポーネ入りポレンタ
mascarpone polenta

パスタ、ソースの種類
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
pasta, choice of sauce
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、
アレルギーなどがありましたら、
遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
***サーモンのタルタル仕立て　*salmon tartare**
酢飯、アボカド、わさびクリーム　sushi rice, avocado, wasabi cream
カサ・ヴィディス カベルネ・ソーヴィニヨン、アンタワラ、チリ 9.5
casa vides cabernet sauvignon, antawara, chile 9.5

2品目　SECOND COURSE
ポルチーニと森の茸 タンバル仕立て
porcini & forest mushroom timbale
グラナパダノのパルメザンクリーム　grana padano parmesan cream
ピエシー ヴァルポリチェッラ DOC、ヴェネト、イタリア 10.5
poesie valpolicella doc, veneto, italy 10.5

主菜　ENTRÉE
***トゥルヌド・ロッシーニ　*tournedos rossini**
フォアグラ、トリュフソース、ポテトロレットのフライ
foie gras, truffle sauce, fried lorette potatoes
ノーブル・ヴァイン 181 メルロー、ローダイ、カリフォルニア 10.25
noble vines 181 merlot, lodi, california 10.25

デザート　DESSERT
ミルクチョコレートのムースケーキ　milk chocolate mousse cake
キャラメルガナッシュ　caramel ganache
ヴァルドカ・プロセッコ、ヴェネト、イタリア 10.5　**val d'oca prosecco, veneto, italy** 10.5

グローバルメニュー
GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

タイの料理　Taste of Thailand

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
海鮮トムヤムスープ　tom yum talay soup
シーフード、レモングラス、タイ生姜　seafood, lemongrass, galangal

2品目　SECOND COURSE
グリーンパパイヤとマンゴーのサラダ
green papaya-mango salad
ピーナッツドレッシング　peanut dressing

主菜　ENTRÉE
パッドタイ ロブスター　lobster pad thai
ライスヌードル、もやし、ライム、タマリンド、ピーナッツ
rice noodles, bean sprouts, lime, tamarind, peanuts

デザート　DESSERT
ココナッツタピオカクリーム　coconut tapioca cream
マンゴーのピュレソース　mango coulis

CANYONRANCH

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

前菜　APPETIZER
***サーモンのタルタル仕立て　*salmon tartare**
酢飯、アボカド、わさびクリーム　sushi rice, avocado, wasabi cream
[180 / 10 / 2]

2品目　SECOND COURSE
ベビーグリーンサラダ　baby greens salad
レッドデリシャスりんご、イタリア産パンチェッタ、トーストしたアーモンド
red delicious apples, italian pancetta, toasted almonds
[250 / 13 / 3]

主菜　ENTRÉE
***仔牛ラックのロースト　*roasted veal rack**
マルサラソース、マスカルポーネ入りポレンタ、アスパラガスのソテー、トマト
marsala sauce, mascarpone polenta, sautéed asparagus & tomato
[380 / 10 / 2]

デザート　DESSERT
チョコレート バクラバ　chocolate baklava
[90 / 1 / 3]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_07

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***サラダ・ランデーズ**
***salade landaise**
鴨ローストのフィレ、フォアグラ、
アスパラガス
roasted duck fillet, foie gras, asparagus

茸のフリッター
mushroom fritters
アイオリソース、エンダイブのサラダ
aioli sauce, endive salad

エキゾチックスタイルのフルーツカップ
exotic fruit cup
カンパリオレンジマリネル
campari-orange marinade

サクサクパイ生地バスティラのホタテ入り
crispy scallops pastilla
バージンソース、スイートフェンネ
virgin sauce, sweet fennel

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・
ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

スパイス味のハリラ鴨スープ
spiced harira duck soup
ひよこ豆、レンズ豆、コリアンダー、
バスマティ米
chickpeas, lentils, coriander, basmati rice

ビーフコンソメ グリマルディ
beef consommé grimaldi
パルメザンシーズのロワイヤル、
セロリの千切り
parmesan royale, celery julienne

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャッククリームソース
armagnac cream

カリカリ野菜サラダ
crunchy vegetable salad
ミックスグリーン、フェタチーズ、ミント、
オレガノ、シェリービネグレット
mixed greens, feta cheese, mint, oregano,
sherry vinaigrette

キヌアのタブーリ
quinoa tabbouleh
レッドオニオン、トマト、キュウリ、
パセリ、ミント、レモンとオリーブオイルの
ビネグレット
red onion, tomato, cucumber, parsley, mint,
lemon-olive oil vinaigrette

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

***まぐろのハーブ衣焼き　*herb-crusted tuna loin**
ベビーポルチーニ・ラビオリ、ネギ、赤ワインソース　baby porcini ravioli, leeks, red wine sauce

***プライムリブロース ジュソース添え　*prime rib roast au jus**
サルラ風ポテト、マッシュルーム・ペルシャード　sarlat potatoes, mushrooms persillade

お蕎麦　soba noodles
ブロッコリー、ネギ、枝豆、ピーナッツソース　broccoli, scallions, edamame, peanut sauce

ローストチキンのタジン　roasted chicken tajine
レモンコンフィ、サフラン、タマネギ、グリーンオリーブ
lemon confit, saffron, onion, green olives

ポレンタのクリスピーフライ タンバル仕立て　crispy fried polenta timbale
森の茸とタラゴンのラグー　forest mushroom-tarragon ragout

甲イカとシュリンプのアグノロッティ　cuttlefish & shrimp agnolotti
チェリートマト、バジル　cherry tomatoes, basil

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガスビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2017年 | フルーリエ カーヴ・ド・ラ・プティット・フォンテーヌ サンセール、ロワールバレー、フランス 56
2017 | fleuriet cave de la petite fontaine sancerre, loire valley, france 56
心地よい切れ味、鮮明な柑橘フルーツの酸味を思わせる香り、雑味のないフレッシュなアロマ
crisp, intense fruit-citrus nose, fresh-clean aromas

2016年 | セラフィーニ & ヴィドット アマローネ デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ DOCG、ヴェネト、イタリア 89
2016 | serafini & vidotto amarone della valpolicella classico docg, veneto, italy 89
しなやかで豊潤、滑らかな口当たり、フローラルとバニラの香り、絹のようなタンニン
superb, rich, smooth, floral, vanilla, silky tannins

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

マッシュルーム ペルシャード
mushrooms persillade

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド アイダホポテト
baked idaho potato

ライスピラフ　rice pilaf

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

エグゼクティブシェフと 主任ソムリエお勧めの 本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

前菜　APPETIZER
***サラダ・ランデーズ　*salade landaise**
鴨ローストのフィレ、フォアグラ、アスパラガス　roasted duck fillet, foie gras, asparagus
グレイストーン・セラーズ・ソーヴィニヨン・ブラン、カリフォルニア 11.25
greystone cellars sauvignon blanc, california 11.25

2品目　SECOND COURSE
サクサクパイ生地バスティラのホタテ入り　crispy scallops pastilla
バージンソース、スイートフェンネ　virgin sauce, sweet fennel
ライダー・エステート ピノ・ノワール、モントレー、カリフォルニア 10.5
ryder estate pinot noir, monterey, california 10.5

主菜　ENTRÉE
***プライムリブロース ジュソース添え　*prime rib roast au jus**
サルラ風ポテト、マッシュルーム・ペルシャード　sarlat potatoes, mushrooms persillade
シャトー・デュ・ロー、ボルドー・スーペリウール、ボルドー、フランス 11
château du lort, bordeaux supérieur, bordeaux, france 11

デザート　DESSERT
焼きバナナ、マカダミアナッツ・プディング
baked banana, macadamia nut pudding
ラムレーズンアイスクリーム　rum raisin ice cream
アンティノリ ヴィン・サント デル・キャンティ・クラシコ DOC、トスカーナ、イタリア 13
antinori vin santo del chianti classico doc, tuscany, italy 13

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishesfrom around the world.

モロッコ料理　Taste of Morocco

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
サクサクパイ生地バスティラのホタテ入り　crispy scallops pastilla
バージンソース、スイートフェンネ　virgin sauce, sweet fennel

2品目　SECOND COURSE
スパイス味のハリラ鴨スープ　spiced harira duck soup
ひよこ豆、レンズ豆、コリアンダー、バスマティ米　chickpeas, lentils, coriander, basmati rice

主菜　ENTRÉE
ローストチキンのタジン　roasted chicken tajine
レモンコンフィ、サフラン、タマネギ、グリーンオリーブ　lemon confit, saffron, onion, green olives

デザート　DESSERT
焼きバナナ、マカダミアナッツプディング　baked banana, macadamia nut pudding
ラムレーズンアイスクリーム　rum raisin ice cream

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
サクサクパイ生地バスティラのホタテ入り　crispy scallops pastilla
バージンソース、スイートフェンネ　virgin sauce, sweet fennel
[190 / 11 / 1]

2品目　SECOND COURSE
キヌアのタブーリ　quinoa tabbouleh
レッドオニオン、トマト、キュウリ、パセリ、ミント、レモンとオリーブオイルのビネグレット
red onion, tomato, cucumber, parsley, mint, lemon-olive oil vinaigrette
[110 / 6 / 2]

主菜　ENTRÉE
***まぐろのハーブ衣焼き　*herb-crusted tuna loin**
ベビーポルチーニ・ラビオリ、ネギ、赤ワインソース　baby porcini ravioli, leeks, red wine sauce
[410 / 12 / 5]

デザート　DESSERT
ブルガステル風焼きりんご　baked apple plougastel
ココナッツ・シャンティリーソース　coconut chantilly
[170 / 7 / 0]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_08

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***ポリネシア風マグロのタルタル**
***polynesian-style tuna tartare**
レモン、ココナッツミルク
lemon, coconut milk

りんごとゴートチーズのタルトタタン
apple-goat cheese tatin
パイ生地、バルサミコグレーズ
puff pastry, balsamic glaze

パイナップルのフルーツカット
pineapple chunks
ラム酒、タヒチ産バニラビーンズ
rum, tahitian vanilla

地中海風 鶏肉の巾着包み
mediterranean chicken purse
卵、アーモンド、レーズン
eggs, almonds, raisins

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

スイートポテトスープ
sweet potato soup
タヒチスタイル　tahitian-style

チキンコンソメ・ションスリエール
chicken consommé chancelière
グリーンピースのロイヤル、トリュフ・ジュリエンヌ
green pea royale, truffle julienne

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

グリーンサラダ盛り合わせ
assorted greens salad
アボカド、グレープフルーツ、ジンジャーとグレナディンのビネグレット
avocado, grapefruit, ginger-grenadine vinaigrette

ミコノスサラダ　mykonos salad
ベビーほうれん草にのせて (レッドオニオン、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、フェタの代用食材)
red onion, cucumber, tomato, kalamata olives, just like feta on baby spinach

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

***サーモンのトルネード グリル焼き　*grilled salmon tournedos**
ベルーガレンズ豆の煮込み　braised beluga lentils

***72時間じっくり煮込んだトロトロ牛肉　*72-hour slow-braised beef**
モレソース、スイートポテトのムースリーヌ　mole sauce, sweet potatoes mousseline

黄金色に揚げたウィンナー・シュニッツェル　golden fried wiener schnitzel
ポテトサラダ、レモン、ケッパー　potato salad, lemon, capers

鶏肉とタロイモ葉の煮込み チキンファファ　chicken fafa
ココナッツミルク、生姜、ほうれん草、ピラフ　coconut milk, ginger, spinach, rice pilaf

キノア・クスクス　quinoa couscous
スイートポテトのロースト、蒸しキノア、ハリッサソース、コリアンダー
roasted sweet potatoes, steamed quinoa, harissa sauce, cilantro

フェットチーネ・パスタ　fettuccine pasta
天然のスズキ、トマトとペペロンチーノの田舎風ソース
wild sea bass, rustic tomato-peperoncino sauce

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2014年 | ルイ・ジャド ピュリニィ・モンラッシェ、コート・ド・ボーヌ、ブルゴーニュ、フランス 121
2014 | louis jadot puligny-montrachet, côte de beaune, burgundy, france 121
コクのあるドライなフルボディ、バニラと蜂蜜のアロマが漂う、長く続く丸みのある後味
dry, rich, full-bodied, vanilla, honey, long round finish

2014年 | ドメーヌ・カーネロス・ピノ・ノワール、ナパバレー、カリフォルニア 78
2014| domaine carneros pinot noir, napa valley, california 78
エレガントでクラシックな味わい、チェリーと赤系果実のアロマ、淡いスパイス香、丸みのある優しい後味
elegant, classic, cherry, red fruits, spice hints, soft round finish

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

ベルーガレンズ豆の煮込み
braised beluga lentils

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

クスクス　couscous

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_09

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
りんごとゴートチーズのタルトタタン　apple-goat cheese tatin
パイ生地、バルサミコグレーズ　puff pastry, balsamic glaze
レナード・クロイッシュ、ピースポーター・ミヒェルスベルグ・リースリング、カビネット、モーゼル、ドイツ 10
leonard kreusch piesporter michelsberg riesling, kabinett, mosel, germany 10

2品目　SECOND COURSE
地中海風 鶏肉の巾着包み　mediterranean chicken purse
卵、アーモンド、レーズン　eggs, almonds, raisins
フランソワ・リュルトン ドメーヌ・レ・サリース・シャルドネ、Pays d'Oc (ペイ・ドック)、フランス 11.5
françois lurton domaine les salices chardonnay, pays d'oc, france 11.5

主菜　ENTRÉE
***サーモンのトルネード・グリル焼き　*grilled salmon tournedos**
ベルーガレンズ豆の煮込み　braised beluga lentils
ライダー・エステート ピノ・ノワール、モントレー、カリフォルニア 10.5
ryder estate pinot noir, monterey, california 10.5

デザート　DESSERT
チョコレートのプロフィトロール　chocolate profiteroles
タヒチバニラアイスクリーム　tahitian vanilla ice cream
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

ポリネシアの料理　Taste of Polynesia
グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
***ポリネシア風マグロのタルタル　*polynesian-style tuna tartare**
レモン、ココナッツミルク　lemon, coconut milk

2品目　SECOND COURSE
スイートポテトスープ　sweet potato cream soup
タヒチスタイル　tahitian-style

主菜　ENTRÉE
鶏肉とタロイモ葉の煮込み チキンファファ　chicken fafa
ココナッツミルク、生姜、ほうれん草、ピラフ　coconut milk, ginger, spinach, rice pilaf

デザート　DESSERT
チョコレートのプロフィトロール　chocolate profiteroles
タヒチバニラアイスクリーム　tahitian vanilla ice cream

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]
キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

前菜　APPETIZER
ミコノスサラダ　mykonos salad
ベビーほうれん草にのせて (レッドオニオン、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、フェタの代用食材)
red onion, cucumber, tomato, kalamata olives, just like feta on baby spinach
[275 / 10 / 7]

2品目　SECOND COURSE
チキンコンソメ・ションスリエール　chicken consommé chancelière
グリーンピースのロイヤル、トリュフ・ジュリエンヌ　green pea royale, truffle julienne
[50 / 4 / 0]

主菜　ENTRÉE
***サーモンのトルネード グリル焼き　*grilled salmon tournedos**
ベルーガレンズ豆の煮込み　braised beluga lentils
[480 / 22 / 5]

デザート　DESSERT
キャロットケーキ　carrot cake
ココナッツホイップ、パッションフルーツ　coconut whip, passion fruit
[155 / 4 / 2]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_09

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

ベビーシュリンプとアボカドのカクテル
baby shrimp-avocado cocktail
マリー・ルイーズ ソース
marie-louise sauce

フォアグラのミ・キュイテリーヌ
foie gras mi-cuit terrine
アプリコットとマンゴーのチャツネ
apricot-mango chutney

サマーフルーツカップ
summer fruit cup
ウゾリキュール　ouzo liqueur

サントリーニ風トマトケフテ
santorini tomato kefte
ヨーグルトソース　yogurt sauce

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ ロマーノ チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ココナッツとスイートコーンの
ヴルーテスープ
coconut-sweet corn velouté
ガーリック、コリアンダー　garlic, cilantro

ヘンリー4世のマルミット・ポトフ
marmite henry iv
牛肉、野菜、バゲットクルトン
beef, vegetables, baguette croutons

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

クレタ島ダコス・サラダ
cretan dakos salad
トマト、フェタチーズ、オリーブ、
ケッパーの葉
tomatoes, feta, olives, caper leaves

シーザーサラダ風　cesarion salad
ロメインレタス、クルトン、椎茸の醤油漬け、
オレンジとアーモンドのドレッシング
romaine lettuce, croutons, soy-marinated
shiitake mushrooms, orange-almond dressing

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

ドーバーソール (ドーバ海峡産シタビラメ) のムニエル　dover sole meunière
レモンバターソース、スイートリーク、パイ生地、ポテトのパセリバターソテー
lemon-butter sauce, sweet leeks, puff pastry, parsley potatoes

***ニューヨーク・ストリップロースのロースト　*roasted new york strip loin**
ヨークシャープディング、野菜付け合わせ、グレービーソース
yorkshire pudding, vegetable medley, natural gravy

ラムレッグのロースト　roast lamb leg
茄子と玉ねぎ詰め、オレガノ風味のフォンダンポテト
aubergine-onion stuffing, oregano fondant potatoes

地鶏　free-range chicken
アミガサタケのクリーミーソース、ピラフ、野菜スティック
creamy morel mushroom sauce, rice pilaf, vegetable sticks

パッタイ　pad thai
ライスヌードル炒め、タマリンド、もやし、ブロッコリー、豆腐、ピーナッツ
stir-fried rice noodles, tamarind, bean sprouts, broccoli, tofu, peanuts

ペンネリガーテ　penne rigate
仔牛肉のボロネーゼソース、ポルチーニ茸　veal bolognese sauce, porcini mushrooms

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリック・バター・ロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2016年 | J. ホフスタッター
コルヴェンホフ ゲヴェルツトラミネール、アルト・アディジェ、イタリア 73
2016 | j. hofstätter kolbenhof gewürztraminer, alto adige, italy 73
ライチやメロン、バラの花びらのようなエレガントなアロマ、ほのかなスパイス感、濃密なフレグランスの後味
elegant, rose petals, lychee, melon skin aromas, spice touch, intense fragrance finish

2016年 | ハートフォード・ジンファンデル、ロシアンリヴァーバレー、カリフォルニア 89
2016| hartford zinfandel, russian river valley, california 89
高樹齢木から採取したジンファンデル、干しイチジクやジャム、東洋のスパイス、カカオ、チョコレートの芳香が漂う、丸みのある後味
old vine zinfandel, dried figs, jam, eastern spices, cacao, chocolate, round finish

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

グリーンピース　green peas

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

ポテトのパセリバターソテー
parsley potatoes

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
フォアグラのミ・キュイテリーヌ　foie gras mi-cuit terrine
アプリコットとマンゴーのチャツネ　apricot-mango chutney
ドメーヌ・ド・ラ・ベルジュリー コトー・デュ・レイヨン ラブレイ ル・クロ・ド・ラ・ジラルディエール、ロワールバレー、フランス 11
domaine de la bergerie coteaux du layon rablay le clos de la girardière, loire valley, france 11

2品目　SECOND COURSE
サントリーニ風トマトケフテ　santorini tomato kefte
ヨーグルトソース　yogurt sauce
ソラール・ビエホ テンプラニーリョ、リオハ、スペイン 10.5
solar viejo tempranillo, rioja, spain 10.5

主菜　ENTRÉE
ラムレッグのロースト　roast lamb leg
茄子と玉ねぎ詰め、オレガノ風味のフォンダンポテト
aubergine-onion stuffing, oregano fondant potatoes
アルボレダ レゼルヴァ・カルメネール、マイポバレー、チリ 11.25
arboleda reserva carmenère, maipo valley, chile 11.25

デザート　DESSERT
チョコレート・シャーロット　chocolate charlotte
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late-bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishesfrom around the world.

ギリシャの料理　Taste of Greek

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
サントリーニ風トマトケフテ　santorini tomato kefte
ヨーグルトソース　yogurt sauce

2品目　SECOND COURSE
クレタ島ダコス サラダ　cretan dakos salad
トマト、フェタチーズ、オリーブ、ケッパーの葉　tomatoes, feta, olives, caper leaves

主菜　ENTRÉE
ラムレッグのロースト　roasted lamb leg
茄子と玉ねぎ詰め、オレガノ風味のフォンダンポテト
aubergine-onion stuffing, oregano fondant potatoes

デザート　DESSERT
ギリシャヨーグルトのパフェ　greek yogurt parfait
イチジクのコンポート　fig compote

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

前菜　APPETIZER
サントリーニ風トマトケフテ　santorini tomato kefte
ヨーグルトソース　yogurt sauce
[215 / 2 / 3]

2品目　SECOND COURSE
クレタ島ダコス サラダ　cretan dakos salad
トマト、フェタチーズ、オリーブ、ケッパーの葉　tomatoes, feta, olives, caper leaves
[170 / 10 / 3]

主菜　ENTRÉE
ドーバーソール (ドーバ海峡産シタビラメ) のムニエール　dover sole meunière
レモンバターソース、蒸しジャガイモ、野菜　lemon-butter sauce, steamed potatoes, vegetables
[260 / 13 / 4]

デザート　DESSERT
ストロベリーとココナッツの小さなクリームタルト
strawberry-coconut cream tartlet
[130 / 6 / 1]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_10

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***ドラド とマグロのセビーチェ**
***dorado & tuna ceviche**
泡立てたフムス、スイートパプリカ、
焙煎コロンビアコーヒー
hummus foam, sweet paprika,
roasted colombian coffee

パパイヤ、マンゴー、パイナップルカクテル
papaya, mango, pineapple cocktail
カイピリーニャのマリネ　caipirinha marinade

ファラフェルのフリッター
falafel fritters
ハリッサ入りマヨネーズ、キュウリ、ミント、
ケッパー
harissa-mayo, cucumber, mint, capers

ジャックのお気に入りソーセージ・リヨネーズ
jacques' favorite sausage lyonnaise
ホットポテトサラダ　warm potato salad

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes,
pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

コロンビアのサンコチョスープ
colombian sancocho soup
牛肉、鶏肉　beef, chicken

サラ・ベルンハルトチキンコンソメ
sarah bernhardt chicken consommé
エビ、チキンクネル（鶏つみれ）、アスパラガス、
タピオカ
prawns, chicken quenelle, asparagus, tapioca

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

レタスサラダ
iceberg lettuce salad
りんご、セロリ、ブルーチーズドレッシング
apples, celery, blue cheese dressing

パッタイ風 生サラダ
raw pad thai salad
昆布麺、甘辛カシューナッツ
kelp noodles, sweet spicy cashew

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング　traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

ポール・ボキューズ シェフのウィーン風仕立てアラスカ産ハリバット
paul bocuse's alaskan halibut viennoise
パリジャンポテト、ニンジン　parisienne potatoes, carrots

***アルゼンチン風のフランクステーキ　*argentinian flank steak**
チミチュリソース、スイートポテトのフライ　chimichurri, fried sweet potatoes

***ラムチョップのグリル焼き　*grilled lamb chops**
タイム入りジュソース、ガーリッククリーム、野菜キャセロール
thyme jus, garlic cream, vegetable casserole

***鴨の胸肉ロースト　*roasted duck breast**
ドフィネポテト添え、桃のロースト　dauphine potatoes, roasted peach

じゃがいも入りベジタブルカレー　potato & vegetable curry
バスマティ米、焼き立てパパダムブレッド　basmati rice, freshly baked papadam bread

ポルチーニ茸のリゾット　porcini mushroom risotto

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2012年 | フロッグズ・リープ シャルドネ、カーネロス、ナパバレー、カリフォルニア 71
2012 | frog's leap chardonnay, carneros, napa valley, california 71
ドライなフルボディ、優れたバランス、スイカズラやゴールデンアップルの甘い香りと丸みのある後味
dry, full-bodied, well-balanced, honeysuckle, golden apple, round finish

2016年 | ハミルトン・ラッセル ピノ・ノワール、ウォーカーベイ、南アフリカ 87
2016 | hamilton russell pinot noir, walker bay, south africa 87
ダークフルーツや成熟チェリーのような濃厚香と淡い葉巻の香りが漂うミディアムからフルボディの味わい
medium to full-bodied, dark fruits, ripe cherry, leather, hint of tobacco

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

にんじんのグラッセ　glazed carrots

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド アイダホポテト
baked idaho potato

スイートポテトのフライ
fried sweet potatoes

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
***ドラドとマグロのセビーチェ　*dorado & tuna ceviche**
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee
フランソワ・リュルトン ドメーヌ・レ・サリース・シャルドネ I.G.P.、Pays d'Oc（IGPペイ・ドック）、フランス 11.5
françois lurton domaine les salices chardonnay igp, pays d'oc, france 11.5

2品目　SECOND COURSE
ファラフェルのフリッター　falafel fritters
ハリッサ入りマヨネーズ、キュウリ、ミント、ケッパー　harissa-mayo, cucumber, mint, capers
ピエシー ヴァルポリチェッラ DOC、ヴェネト、イタリア 10.5
poesie valpolicella doc, veneto, italy 10.5

主菜　ENTRÉE
***鴨の胸肉ロースト　*roasted duck breast**
ドフィネポテト添え、桃のロースト　dauphine potatoes, roasted peach
ライダー・エステート ピノ・ノワール、モントレー、カリフォルニア 11.5
ryder estates pinot noir, monterey, california 11.5

デザート　DESSERT
ホット・アップルクランブル　warm apple crumble
ブラックベリーのコンポート　blackberry compote
アンティノリ ヴィン・サント デル・キャンティ・クラシコ DOC、トスカーナ、イタリア 13
antinori vin santo del chianti classico doc, tuscany, italy 13

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

南アメリカの料理
Taste of South America

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
***ドラドとマグロのセビーチェ　*dorado & tuna ceviche**
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee

2品目　SECOND COURSE
コロンビアのサンコチョスープ　colombian sancocho soup
牛肉、鶏肉　beef, chicken

主菜　ENTRÉE
***アルゼンチン風のフランクステーキ　*argentinian flank steak**
チミチュリソース、スイートポテトのフライ　chimichurri, fried sweet potatoes

デザート　DESSERT
ベネズエラ産チョコレートのシルクケーキ　venezuelan chocolate silk cake

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
***ドラドと マグロのセビーチェ　*dorado & tuna ceviche**
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee
[150 / 12 / 1]

2品目　SECOND COURSE
サラ・ベルンハルト・チキンコンソメ　sarah bernhardt chicken consommé
エビ、チキンクネル（鶏つみれ）、アスパラガス、タピオカ**[60 / 1 / 0]**
prawns, chicken quenelle, asparagus, tapioca
[60 / 1 / 0]

主菜　ENTRÉE
***ラムチョップのグリル焼き　*grilled lamb chops**
タイム入りジュソース、ガーリッククリーム、野菜キャセロール
thyme jus, garlic cream, vegetable casserole
[485 / 26 / 7]

デザート　DESSERT
チョコレートオレンジケーキ　chocolate-orange cake
[180 / 7 / 2]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_11

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***赤身マグロのたたき胡麻仕立て**
***seared sesame saku tuna loin**
わさび味の野菜タルタル
wasabi vegetable tartare

ポートベロ茸マリネのグリル焼き
grilled marinated portobello mushrooms
ピキロス、クリスピーなブレッド、ルッコラ、マンチェゴチーズのシェービング
piquillos, crispy bread, arugula, manchego shaving

日本スタイルのフルーツカップ
japanese fruit cup
日本酒、白玉　sake, shiratama rice balls

ブルゴーニュ産エスカルゴのベークド
baked burgundy escargot
ガーリックバター　garlic butter

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ケイジャン味のシーフードガンボ
cajun seafood gumbo
ルイユソース　rouille sauce

お味噌汁　miso soup
わかめ、絹ごし豆腐、椎茸
wakame, silk tofu, shiitake mushrooms

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

ボストンレタスのサラダ
boston lettuce salad
荒く崩したゴルゴンゾーラ、炒ったピーカン
crumbled gorgonzola, toasted pecans

三種ビーンズのマリネサラダ
marinated three-bean salad
レッドオニオン、クミンドレッシング
red onions, cumin dressing

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング　traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

大粒ベビーホタテのタタキ風炒め　pan-seared jumbo bay scallops
カリフラワーのムースリーヌ、シェリービネガーグレーズ
cauliflower mousseline, sherry vinegar glaze

***サーロインステーキのグリル テリヤキソース　*grilled teriyaki sirloin steak**
オニオンリング、野菜のごま和え　fried onion rings, sesame vegetables

***鹿肉のメダリオン ペッパーステーキ　*venison medallions au poivre**
茸のビオリ、クランベリーアップル、セロリのムースリーヌ
mushroom ravioli, cranberry apple, celery mousseline

七面鳥のロースト　roasted turkey
ジブレットグレイビーソース、クランベリーレリッシュ、栗の実詰め、ダッチェス・スイートポテト、グリーンピース
giblet gravy, cranberry relish, chestnut stuffing, duchess sweet potato, green peas

グリーンカレー味の炒め物　green curry stir fry
茄子、オイスターマッシュルーム、カリフラワー、グリーンピース、タイバジル、ジャスミンライス
eggplant, oyster mushrooms, cauliflower, green peas, thai basil, jasmine rice

リンギニパスタ　linguini pasta
赤チコリ、イタリアンソーセージのラグー　radicchio, italian sausage ragout

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2016年 | フローラ・スプリングス ソーヴィニヨン・ブラン、ナパバレー、カリフォルニア 65
2016 | flora springs sauvignon blanc, napa valley, california 65
ドライでキレのある味わい、際立つ果実香、ほのかなエキゾチックフルーツ感、鮮やかな酸味、長く味わえる喉越しの余韻
dry, crisp, fruit forward, exotic fruit touch, bright acidity, persistent finish

2010年 | M・シャプティエ ラ・ベルナルディーヌ シャトーヌフ・デュ・パプ、ローヌバレー、フランス 94
2010 | m. chapoutier la bernardine chateauneuf-du-pape, rhone valley, france 94
フルボディで腰の強いタンニン、芳醇な赤系果実とドライハーブの香り
full-bodied, ripe red fruits, dry herbs, firm tannins

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

カリフラワーのムースリーヌ
cauliflower mousseline

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

バスマティライス　basmati rice

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass20% discount

前菜　APPETIZER
***赤身マグロのたたき 胡麻仕立て　*seared sesame saku tuna loin**
わさび味の野菜タルタル　wasabi vegetable tartare
シャトー カステル・デ・モール キュヴェ・ジャンヌ ロゼ、コート・ド・プロヴァンス、フランス 10.25
château castel des maures cuvée jeanne rosé, côtes de provence, france 10.25

2品目　SECOND COURSE
ブルゴーニュ産エスカルゴのベークド　baked burgundy escargot
ガーリックバター　garlic butter
ライダー・エステート ピノ・ノワール、モントレー、カリフォルニア 10.5
ryder estate pinot noir, monterey, california 10.5

主菜　ENTRÉE
***鹿肉のメダリオン ペッパーステーキ　*venison medallions au poivre**
茸のビオリ、クランベリーアップル、セロリのムースリーヌ
mushroom ravioli, cranberry apple, celery mousseline
ノーブル・ヴァイン 181 メルロー、ロダイ、カリフォルニア 10.25
noble vines 181 merlot, lodi, california 10.25

デザート　DESSERT
柚子風味のチョコレートムース　yuzu chocolate mousse
ヘーゼルナッツのクロカント　hazelnut croquant
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

日本の料理　Taste of Japan

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
***赤身マグロのたたき 胡麻仕立て　*seared sesame saku tuna loin**
わさび味の野菜タルタル　wasabi vegetable tartare

2品目　SECOND COURSE
お味噌汁　miso soup
わかめ、絹ごし豆腐、椎茸　wakame, silk tofu, shiitake mushrooms

主菜　ENTRÉE
***サーロインステーキのグリル テリヤキソース　*grilled teriyaki sirloin steak**
オニオンリング、野菜のごま和え　fried onion rings, sesame vegetables

デザート　DESSERT
柚子風味のチョコレートムース　yuzu chocolate mousse
ヘーゼルナッツのクロカント　hazelnut croquant

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grainsand lean proteins.

前菜　APPETIZER
***赤身マグロのたたき 胡麻仕立て　*seared sesame saku tuna loin**
わさび味の野菜タルタル　wasabi vegetable tartare
[210 / 12 / 3]

2品目　SECOND COURSE
三種ビーンズのマリネサラダ　marinated three-bean salad
レッドオニオン、クミンドレッシング　red onions, cumin dressing
[180 / 11 / 52]

主菜　ENTRÉE
七面鳥のロースト　roasted turkey
クランベリーレリッシュ、ダッチェス・スイートポテト、グリーンピース
cranberry relish, duchess sweet potato, green peas
[380 / 8 / 6]

デザート　DESSERT
パイナップルのカルパッチョ　pineapple carpaccio
柚子シロップ、フェタの代用食材、ザクロ、タジンスパイス
yuzu syrup, just like feta, pomegranate, tajine spices
[180 / 7 / 3]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE
GDR_DINNER_0419_12

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***キャビア　*caviar**
クラッシュド・フィンガリングポテト、
レモンサワークリーム
crushed fingerling potatoes, lemon sour cream

ビーツの塩味ロースト カルパッチョ仕立て
salt-roasted beetroot carpaccio
トリュフビネグレット　truffle vinaigrette

メロンボール　melon balls
ストリチナヤ・ウォッカ・シロップ
stolichnaya vodka syrup

***鴨フォアグラのエスカロペのソテー**
***sautéed duck foie gras escalope**
プロガステル風クレープ、ラズベリーとル
バーブのコンポート
plougastel, raspberry-rhubarb compote

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ（生ハム）
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

ロシア伝統料理のボルシチスープ
traditional russian borscht soup

チキンとトマトの冷製コンソメ
マドリッド風
chilled chicken-tomato
consommé madrilène
クリスピーな細長チーズスティック
crispy shoestring cheese sticks

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャッククリームソース
armagnac cream

グリーンサラダ盛り合わせ
assorted greens salad
荒く崩したデンマークブルーチーズ、
ドライクランベリー
crumbled danish blue cheese,
dried cranberries

ローマトマト バイアス
roma tomato biais
チェリートマトのコンフィ
cherry tomato confit

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

スイートポテトとオート麦の薄生地タルト　sweet potato-oat tart fine
森の茸、トリュフとチェダーチーズのソース　forest mushroom, truffle-cheddar sauce

***ビーフのウェリントン風　*beef wellington**
シラーズワインソース、トリュフポテト、野菜のブクティエール添え
shiraz wine sauce, truffle potatoes, vegetable bouquetière

ロックロブスター　rock lobster
ココナッツとハーブのクラスト、パイナップルのロースト、イエローカレーソース
coconut-herb crust, roasted pineapple, yellow curry sauce

チキン・アララキエフ　chicken à la kiev
グリーンピースのピューレ、玉ねぎの照り煮　green pea puree, glazed pearl onions

リコッタチーズとほうれん草のカネロニ　ricotta & spinach cannelloni
モッツァレラチーズ、フレッシュトマトソース　mozzarella, fresh tomato sauce

アルボリオ米のクリーミーリゾット　creamy arborio risotto
エビ、ズッキーニ　prawns, zucchini

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2016年 | クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン マールバラ、ニュージーランド 80
2016 | cloudy bay sauvignon blanc, marlborough, new zealand 80
際立つ果実香、スッキリした酸味、グーズベリーやマンゴー、パイナップルの淡い香り、そしてキレのある鮮明な余韻を感じさせるミディアムボディ
fruit forward, lovely acidity, medium-bodied wine with hints of gooseberry, mango, pineapple, and bright crisp finish

2011年 | クラギー・レンジ テ・ムナ・ロード・ヴィンヤード ピノ・ノワール、マーティンボロ、ニュージーランド 92
2011 | craggy range te muna road vineyard pinot noir, martinborough, new zealand 92
桜の花、レッドベリー、淡いスパイス香が織り成すミディアムからフルボディ
medium to full-bodied, cherry blossom, red berries, spice hints

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

グリーンピースのピューレ
green pea purée

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

バスマティワイルドライス
basmati wild rice

パスタ、ソースの種類
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
pasta, choice of sauce
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧めグラスワイン（20%割引）
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
ビーツの塩味ロースト カルパッチョ仕立て　salt-roasted beetroot carpaccio
トリュフ・ビネグレット　truffle vinaigrette
ジェルメーヌ レゼルヴ ブリュット、ランス、フランス 16.5
germaine reserve brut, reims, france 16.5

2品目　SECOND COURSE
***鴨フォアグラのエスカロペのソテー　*sautéed duck foie gras escalope**
プロガステル風クレープ、ラズベリーとルバーブのコンポート
plougastel, raspberry-rhubarb compote
ドメーヌ・ド・ラ・ベルジュリー コトー・デュ・レイヨン ラブレイ ル・クロ・ド・ラ・ジラルディエール、ロワールバレー、フランス 11
domaine de la bergerie coteaux du layon rablay le clos de la girardière, loire valley, france 11

主菜　ENTRÉE
***ビーフのウェリントン風　*beef wellington**
シラーズワインソース、トリュフポテト、野菜のブクティエール添え
shiraz wine sauce, truffle potatoes, vegetable bouquetière
ディーキン・エステート シラーズ、ビクトリア、オーストラリア 11.75
deakin estate shiraz, victoria, australia 11.75

デザート　DESSERT
タンザニア風とろとろチョコレートケーキ　molten tanzanian chocolate cake
キャラメル詰め　caramel filling
フォンセカ・レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート、オポルト、ポルトガル 12
fonseca late-bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー
GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

ロシアの料理　Taste of Russia

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
***キャビア　*caviar**
クラッシュド・フィンガリングポテト、レモンサワークリーム
crushed fingerling potatoes, lemon sour cream

2品目　SECOND COURSE
ロシア伝統料理のボルシチスープ　traditional russian borscht soup

主菜　ENTRÉE
チキン・アララキエフ　chicken à la kiev
グリーンピースのピューレ、玉ねぎの照り煮　green pea puree, glazed pearl onions

デザート　DESSERT
ストロベリー ロマノフ　strawberry romanoff
チュイールのバスケット　tuile basket

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CanyonRanch

［カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)］
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
ビーツの塩味ロースト カルパッチョ仕立て　salt-roasted beetroot carpaccio
トリュフ・ビネグレット　truffle vinaigrette
[135 / 7 / 5]

2品目　SECOND COURSE
ローマトマト・バイアス　roma tomato biais
チェリートマトのコンフィ　cherry tomato confit
[100 / 7 / 2]

主菜　ENTRÉE
ロックロブスター　rock lobster
ココナッツとハーブのクラスト、パイナップルのロースト、イエローカレーソース
coconut-herb crust, roasted pineapple, yellow curry sauce
[290 / 14 / 6]

デザート　DESSERT
ブルーベリーのトリフル　blueberry triffle
ココナッツホイップ、ショートブレッド・クランブル　coconut whip, shortbread crumble
[90 / 1 / 3]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_13

The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***キノアと野菜のタルタル**
***quinoa-vegetable tartare**
サーモン・グラブラックス (マリネ)、
シェリービネガークリーム
salmon gravlax, sherry vinegar cream

野菜のカポナータ
vegetable caponata
ロースト赤ピーマンのドレッシング
roasted red pepper dressing

ミモザ・フルーツカップ
mimosa fruit cup
メープルシロップ、オレンジジュース
maple syrup, orange juice

豚肉の餃子、マンゴーサルサ
pork jiaozi, mango salsa
スイート & サワーソース
sweet & sour sauce

エビの冷製仕立て　chilled shrimp
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ (生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、
ペコリーノ ロマーノ チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

スープとサラダ　SOUP & SALAD

野菜のグリーンタイカレー
ココナッツスープ
green thai vegetable
coconut curry soup
絹ごし豆腐　silk tofu

チキンコンソメ・ベリーニ
chicken consommé bellini
パルメザンチーズとデュラム小麦のダイヤモンド焼き
parmesan-semolina diamonds

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

大麦のサラダ　barley salad
カーネルコーン、ベルギーチコリ
kernel corn, belgian endive

レタスのサラダ
iceberg lettuce salad
クリーミーなゴートチーズ、
味噌とアンチョビのドレッシング
creamy goat cheese, miso-anchovy dressing

シーザーサラダ　caesar salad
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ
mixed greens salad
各種ドレッシング　choice of dressing

主菜　ENTRÉE

タラの切り身 海藻フレークがけ　seaweed-flaked cod fillet
ズッキーニ、スタッフド・クラム、シャンパンソース
zucchini, stuffed clams, champagne sauce

***シャトーブリアンのローストビーフ　*roasted chateaubriand**
チョロンソース、じゃがいものソテー、アーティチョーク、エンドウ豆、ベーコン
choron sauce, sautéed potatoes, artichokes, peas, bacon

仔牛のピカタ・パルミジャーナ　veal piccata parmigiana
フェンネルの煮込み、バター・クラッシュド・ポテト　braised fennel, butter crushed potatoes

黄金衣の鶏の胸肉　golden-crusted chicken breast
フォンティーナチーズ詰めほうれん草、アミガサタケ
fontina cheese stuffing, spinach, morel mushrooms

野菜のラザニア　vegetable lasagna
トマトソース、新鮮なジェノベーゼペスト　tomato sauce, fresh genovese pesto

スパゲッティ　spaghetti
トマトソース、ブラックビーンボール、モッツァレラの代用食材
tomato sauce, black bean balls, just like mozza

ジャックス・ペピン シェフ監修の名物料理
JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

***サーモン・シュプリーム　*salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース　rice pilaf, choron sauce

***サーロインステーキ　*sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン・ハーブ衣焼き　herb-crusted rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュソース　mashed potatoes, jus de roti

船舶　VESSEL
年月日　MONTH ##, YEAR

ワイン　WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2015年 | ミッシェル・レッド ラ・モワネリー プイィ・フュメ、ロワールバレー、フランス 62
2015 | michel redde la moynerie pouilly-fumé, loire valley, france 62
ドライなミディアムボディ、青リンゴや緑の草の香り、スモーキーな香りが楽しめるキリッとした後味
dry, medium-bodied, green apple, freshly cut grass, crisp smoky finish

2013年 | シャトー・フォンブロージュ グランクリュクラッセ、サンテミリオン、ボルドー、フランス 72
2013 | château fombrauge grand cru classé, saint emilion, bordeaux, france 72
レッドフルーツ、たばこ葉、スギの木、スミレの芳香が調和した、丸みのある後味のミディアムからフルボディ
medium to full-bodied, red fruits, tobacco leaves, cedar wood, violets, harmonious round finish

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ　assorted vegetables

フェンネルの煮込み　braised fennel

フランクのマッシュポテト
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト
baked idaho potato

クラッシュド・ポテト　crushed potatoes

パスタ、ソースの種類
pasta, choice of sauce
トマト | バジルペスト | ボロネーゼ
tomato | pesto | bolognese

安心をご提供
Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

ラクト・オボベジタリアン (乳卵菜食)
lacto-ovo vegetarian

植物性　plant-based

*公衆衛生に関する勧告：生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_14

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお勧めの本日のお料理・ワインの組み合わせをご堪能ください。
Our executive chef and head sommelier invite you to savor tonight's perfectly paired gourmet tasting menu.

4品+お勧め グラスワイン (20%割引)
Four courses + all suggested wine by the glass 20% discount

前菜　APPETIZER
***キノアと野菜のタルタル　*quinoa-vegetable tartare**
サーモン グラブラックス (マリネ)、シェリービネガークリーム
salmon gravlax, sherry vinegar cream
ライダー・エステート、モントレー、カリフォルニア 11.5
ryder estate chardonnay, monterey, california 11.5

2品目　SECOND COURSE
豚肉の餃子、マンゴーサルサ　pork jiaozi, mango salsa
甘酸っぱいソース　sweet & sour sauce
ライダー・ エステート ピノ・ノワール、モントレー、カリフォルニア 10.5
ryder estate pinot noir, monterey, california 10.5

主菜　ENTRÉE
***シャトーブリアンのローストビーフ　*roasted chateaubriand**
チョロンソース、じゃがいものソテー、アーティチョーク、エンドウ豆、ベーコン
choron sauce, sautéed potatoes, artichokes, peas, bacon
ウェンテ・ヴィンヤーズ・サウザン・ヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン、リバモアバレー、カリフォルニア 11.5
wente vineyards southern hills cabernet sauvignon, livermore valley, california 11.5

デザート　DESSERT
チョコレートとヘーゼルナッツのホットプディング
warm chocolate-hazelnut pudding
アンティノリ ヴィン・サント デル・キャンティ・クラシコ DOC、トスカーナ、イタリア 13
antinori vin santo del chianti classico doc, tuscany, italy 13

グローバルメニュー　GLOBAL CUISINE

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理をお楽しみください。
Our executive chef invites you to discover dishes from around the world.

イタリアの料理　Taste of Italy

グローバルメニューでは、特定の地域、国、文化に関連した独特の調理法と伝統のスタイルをお楽しみいただけます。
Global cuisine is a distinctive style of cooking practices and traditions associated with a specific region, country or culture.

前菜　APPETIZER
野菜のカポナータ　vegetable caponata
ロースト赤ピーマンのドレッシング　roasted red pepper dressing

2品目　SECOND COURSE
チキンコンソメ・ベリーニ　chicken consommé bellini
パルメザンチーズとデュラム小麦のダイヤモンド焼き
parmesan-semolina diamonds

主菜　ENTRÉE
仔牛のピカタ・パルミジャーナ　veal piccata parmigiana
フェンネルの煮込み、バター・クラッシュド・ポテト
braised fennel, butter crushed potatoes

デザート　DESSERT
パンナコッタ　panna cotta
キャラメルソース　caramel sauce

バランスの取れたセレクション
BALANCED SELECTION

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャニオンランチおすすめのヘルシーメニューをお選びいただくことで、新鮮な果物や野菜、質の高い脂肪、全粒穀物、脂肪分の少ないタンパク質をバランス良く摂取いただけます。
Following Canyon Ranch's healthy living choices for each meal ensures you will be nourished with a wide variety of fresh fruits and vegetables, healthy fats, whole grains and lean proteins.

前菜　APPETIZER
***キノアと野菜のタルタル　*quinoa-vegetable tartare**
サーモン・グラブラックス (マリネ)、シェリービネガークリーム
salmon gravlax, sherry vinegar cream
[115 / 7 / 1]

2品目　SECOND COURSE
野菜のカポナータ　vegetable caponata
ロースト赤ピーマンのドレッシング　roasted red pepper dressing
[195 / 11 / 4]

主菜　ENTRÉE
タラの切り身 海藻フレークがけ　seaweed-flaked cod fillet
ズッキーニ、スタッフド クラム、シャンパンソース
zucchini, stuffed clams, champagne sauce
[310 / 16 / 4]

デザート　DESSERT
洋梨のカベルネ & ポートワイン コンポート
cabernet & port wine poached pears
[180 / 3 / 5]

メニュー | 変更される場合があります
PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_0419_14