

THE EMPRESS ROOM

DINNER

APPETIZERS 前菜



PACIFIC AHI TUNA & VANCOUVER ISLAND SCALLOP TARTARE

ハワイアンツナ（マグロ）とバンクーバー島産貝柱のカルパッチョ（生）

Grilled local leek purée, Barnston Island watercress sprouts, citrus & masago vinaigrette

西洋ネギのピューレ、クレソン、マサゴビネガードレッシング

\$17

WILD MUSHROOM VELOUTÉ

クリーミー・ワイルドマッシュルーム

David Woods goats cheese ravioli, Italian black truffle oil

ソルトスプリング島 David Woods 氏のヤギのチーズのラビオリ、黒トリュフオイル

\$11

SEASONAL SOUP CREATION

季節のスープ

Ask your server about today's fresh selection

テーブル担当の係にお問い合わせ下さい

\$10

SEARED QUEBEC FOIE GRAS

ケベック州産フォアグラ

Gala apple compote & mache salad, rooftop garden rosemary syrup & local verjus

リンゴのコンポートとマーシュ（ラムズレタス）のサラダ

1.5oz (約 42.5g)

\$19

3oz (約 85g) \$26



POPLAR GROVES TIGER BLUE CHEESE & PEAR TERRINE

ブルーチーズと洋ナシのテリーヌ

Toasted walnuts, Ragley Farms greens, local pear vinaigrette

ウォールナッツ、地元農家のサラダ、洋ナシのビネガードレッシング

\$16



CRISPY SOOKE TROUT FILET

ビクトリア近郊スークのニジマス

Sautéed organic Ragley Farms winter greens, pancetta vinaigrette

冬野菜のソテー、パンチェッタのビネガードレッシング

\$13



LOCAL OYSTERS

地元産の牡蠣

Raspberry & ginger mignonette, Champagne gelée

ラズベリー&ジンジャーソース、シャンパンゼリー

6 oysters \$19

12 oysters \$33

シェフ KEN NAKANO

THE EMPRESS ROOM

ENTRÉES メイン

 **PAN SEARED PACIFIC WILD CHINOOK SALMON**
太平洋産サーモン

Wild rice croquettes, roasted garlic velouté
ワイルドライスのコロケ、ローストガーリックのソース
\$30

'CANADA PRIME' BEEF TENDERLOIN
カナダ産ビーフテnderロイン

Braised beef short rib, celeriac & potato purée, merlot sauce
セレリアック (セロリの根) とポテトのピューレ、赤ワインソース
\$38

GRILLED 'STERLING SILVER' PORK CHOP
ポークチョップ

Galloping Goose chorizo & white bean cassoulet, caramelized local apples
チョリソ (辛いソーセージ) と白インゲン豆の煮物、リンゴ煮添え
\$33

GOLDSTREAM FREE RANGE CHICKEN BREAST
地元ゴールドストリーム産の地鶏

Wild mushroom duxelles, buttermilk potatoes, truffled demi-glace
マッシュルーム、ポテト、トリュフデミグラスソース
\$31

HAZELNUT CRUSTED RACK OF AUSTRALIAN LAMB
オーストラリア産子羊のヘーゼルナッツ包み

Olive oil smashed potatoes, picholine olive sauce
ポテトのオリーブ油がけ、ピショリーヌ・オリーブ
\$40



FAIRMONT LIFESTYLE CUISINE

このマークのついているメニューは地元で採れた食材、有機食材、又は環境に優しい方法で育てられた食材を可能な限り使用しております。又、当レストランでは人工トランス脂肪酸は使用していません。

 **SMOKED PACIFIC SABLEFISH 太平洋産銀ダラの燻製**

Nugget potatoes, lemon & horseradish cream
ポテト、レモン&西洋わさびクリーム
\$32

SEASONAL VEGETARIAN CREATION 季節の野菜料理

Your server will be pleased to describe today's creation
テーブル担当の係にお問い合わせ下さい
\$29



Recommended by the Vancouver Aquarium as an ocean-friendly seafood choice.

Fairmont is proud to partner with the Vancouver Aquarium in supporting sustainable and ethical harvesting of seafood.

上記マークのついているメニューはバンクーバー水族館が環境保護の見地から推薦する海鮮食材を使用しています。