


korare
WINE AND DINE
BAR

M E N U



「korare(コラレ) WINE(ワイン) AND(アンド) DINE(ダイン)」では、朝食、ランチ、アフタヌーンティー、ディナーを提供いたします。朝食は富山の味覚を楽しんでいただけるよう、旬の地元食材を使った料理が並びます。ランチは、ダブルツリーbyヒルトン富山オリジナルの「スモーガスボード」ランチビュッフェをお楽しみください。ディナーでは、世界各国と地元の食材を組み合わせ、彩り豊かな前菜の数々、メインは薪焼の調理方法を取り入れ、理想的な状態まで熟成させた肉や、富山湾で獲れた新鮮な魚介を、薪を使って高温で水分を逃すことなく、香り高く焼き上げて提供する逸品などをお楽しみいただけます。



「Smorgasbord」 Lunch Buffet
「スモーガスボード」ランチビュッフェ

11:30 - 14:00

Price/料金

Weekdays/平日

大人 (Adult) **¥4,000** お子様 (Child) **¥2,000** * 6歳から12歳

Weekends/土・日・祝日

大人 (Adult) **¥4,500** お子様 (Child) **¥2,250** * 6歳から12歳

* * * * *

Please enjoy Salads, Appetizers, Soup, Breads, Cheese and Desserts
from Buffet Station

サラダ・前菜・スープ・ブレッド・チーズ・デザート・コーヒー・紅茶を
ビュッフェスタイルでお楽しみください。

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.
当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフにお申しつけください。

*All prices are inclusive of tax and service charge.
上記料金には税金・サービス料が含まれます。

「Smorgasbord」 Lunch Buffet with choice of main dish
「スモーガスボード」ランチビュッフェ
(チョイスメインディッシュ付き)

Price/料金

Weekdays/平日

大人 (Adult) **¥5,500** お子様 (Child) **¥3,500** * 6歳から12歳

Weekends/土・日・祝日

大人 (Adult) **¥6,000** お子様 (Child) **¥3,750** * 6歳から12歳

* * * * *

***You can also enjoy main dishes (small portion)
with additional charge**

チョイスメインディッシュ(スモールポーション)もお楽しみいただけます。

Please choose a main dish from the menu below

下記メニューからメインディッシュをお選びください

Chicken Cacciatora

チキンのトマト煮込みカチャトーラ

Roasted Pork "Porchetta" with Genovese Sauce

低温ローストポークのポルケッタ ジェノベーゼソース

Today's Grilled Fish with Herb Lemon Butter

本日のお魚のグリル ハーブレモンバター

Grilled Lobster Tail with Herb Lemon Butter

ロブスターのグリル ハーブレモンバター

(+¥3,000)

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin and Rucola

富山和牛サーロインの薪焼き ルッコラ添え

(+¥3,000)



A la carte Menus
アラカルトメニュー
11:30 - 20:00



Appetizers Salads and Soups / アペタイザー サラダ スープ



Nachos Nachos, Guacamole, Tomato Salsa, Sour Cream, Cheese, Hummus ナチョス ナチョス、ワカモレ、トマトサルサ、サワークリーム、チーズ、フムス	¥2,200
Calamari Fritti Squid Fritters, Garlic Tartar Dip Sauce, Natural Cut Potato カラマリフリッティ イカのフリット、ガーリックタルタルディップ、ナチュラルカットポテト添え	¥2,200
Caesar Salad Romaine Lettuce, Bacon, Chicken, Tomato, Parmesan Cheese, Poached Egg, Crouton, Anchovy 特製シーザーサラダ ロメインレタス、ベーコン、チキン、トマト、パルメザンチーズ、ポーチドエッグ、クルトン、アンチョビ	¥2,100
Seafood Chopped Salad korare Style Mix Leaf, Smoked Salmon, Baby Scallop, Firefly Squid, Shrimp, Avocado, Bell Repper, Red Onion, Cucumber, Quinoa Puff コラレ風シーフードのチョップドサラダ ミックスリーフ、スモークサーモン、イタヤ貝、ホタルイカ、エビ、アボカド、パプリカ、レッドオニオン、キュウリ、キヌアパフ	¥2,400
Firefly Squid and Asparagus Ajillo Smoked Style ホタルイカとアスパラガスの燻製スタイル	¥2,200
Light Smoked Marinated Atlantic Salmon 瞬間燻製したアトランティックサーモンマリネ	¥2,500
Fried Mozzarella Stick with Marinara Sauce モッツアレラチーズのスティックフライ マリナーナソース	¥2,000
French Fries with Truffle Mayonnaise フレンチフライトリュフマヨネーズ	¥1,800
Today's Soup 本日のスープ	¥1,200

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフにお申しつけください。

*All prices are inclusive of tax and service charge.
上記料金には税金・サービス料が含まれます。



Sandwiches & Burgers / サンドウィッチ&バーガー



All menus come with French fries
すべてのメニューにフレンチフライが付きます

Clubhouse Sandwich Chicken, Egg, Lettuce, Tomato, Bacon クラブハウスサンドウィッチ チキン、卵、レタス、トマト、ベーコン	¥2,300
Hawaiian BBQ Chicken Wrap Grilled Chicken, Sunny Lettuce, Grilled Pineapple, Tomato, BBQ Sauce ハワイアンバーベキューチキンラップ グリルチキン、サニーレタス、グリルパイナップル、トマト、バーベキューソース	¥2,400
korare Special Cheese Burger Beef Patty, Tomato, Lettuce, Red Onion, Cheddar Cheese, Parmesan Cheese Chip コラレ 特製チーズバーガー ビーフパテ、トマト、レタス、レッドオニオン、チェダーチーズ、パルメザンチーズチップ	¥3,500
TOYAMA Pork Cutlet Sandwich 富山ポークのカツサンド	¥3,000



Pasta & Rice / パスタ&ライス



Spaghetti Bolognese スパゲッティボロネーゼ	¥2,400
Linguine Carbonara リングイネカルボナーラ	¥2,700
TOYAMA's Seafood Bolognese with Short Pasta 富山の海鮮ボロネーズをショートパスタで	¥3,200
korare Beef Curry and Salad コラレビーフカレー(サラダ付き)	¥2,800
Butter Chicken Curry with Naan Bread or Steamd Rice バターチキンカレー(ナンまたはライス添え)	¥2,200
Grilled Eel Rice Bowl "UNA-DON" with Clear Soup and Pickles 鰻丼(お吸い物、漬物付き)	¥4,000
Bread or Rice ブレッドまたはライス	¥400



Main Dishes / メインデッシュ



All dishes come with bread or rice

* 下記のすべてのメニューにブレッドまたはライスが付きます

Grilled Atlantic Salmon with Herb Lemon Butter アトランティックサーモンのグリル ハーブレモンバター	¥3,300
Today's Fish Plate 本日の魚料理	¥3,500
Chicken Cordon Bleu with Fresh Tomato Sauce 鶏胸肉のコルドンブルー フレッシュトマトソース	¥2,400
Wood-fired Black Angus Beef Sirloin with Port Wine Sauce アンガス牛サーロインの薪焼き ポートワインソース	¥5,800
Grilled Rack of Australian Lamb with Tasmanian Mustard and Garlic Cream Sauce オーストラリア産仔羊背肉のグリル タスマニアンマスタードとガーリッククリームソース	¥6,800
TOYAMA Tenderloin Beef Stroganoff 富山テンドーロインビーフストロガノフ	¥6,000
Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin with Smoked Mustard and Lemon Salt 富山和牛サーロインの薪焼き 燻製マスタードと自家製レモンソルト	¥8,800
Surf and Turf (for share) Wood-fired Black Angus Beef Sirloin and Lobster Tail サーフ&ターフ(シェアディッシュ) アンガス牛サーロインの薪焼きとオマール海老のグリル	¥8,900



Desserts / デザート



Chef's Special Cake and Ice Cream シェフ特製ケーキアイスクリーム添え	¥2,300
Crepe Suzette with Vanilla Ice Cream クレープシュゼット バニラアイスクリーム添え	¥2,500
Crema Catalana (Frozen Crème Brûlée) カタラーナ(フロースン クレーム ブリュレ)	¥1,800
Seasonal Sherbet 季節のシャーベット	¥1,200



Bar Snack Menus / バースナックメニュー



17:00 - 20:00

Nachos Nachos, Guacamole, Tomato Salsa, Sour Cream, Cheese, Hummus ナチョス ナチョス、ワカモレ、トマトサルサ、サワークリーム、チーズ、フムス	¥2,200
Parmesan Cheese Toast パルメザンチーズトースト	¥1,800
Mixed Nuts with White Truffle Flavor (～22:30) ホワイトトリュフフレーバーのミックスナッツ	¥1,600
Assorted Mix Nuts with Chocolate and Potato Chips (～22:30) ミックスナッツ チョコレート ポテトチップの盛り合わせ	¥1,800

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフにお申しつけください。

*All prices are inclusive of tax and service charge.
上記料金には税金・サービス料が含まれます。

Dinner Course
ディナーコース
17:30 - 20:00

Prelude / プレリュード

Amuse

Rice Croquette "Arancino"

ポルチーニ茸と生ハムのアランチーニ

Light Smoked Marinated Atlantic Salmon

アトランティックサーモンのライトスモーク

Creamy Green Asparagus Soup

グリーンアスパラガスの軽いブルーテ

Poêlé Red Sea Bream "Acqua Pazza"

真鯛のポフレ アクアパッツァ仕立て

Or

Grilled TOYAMA Pork Loin Garlic Balsamic Cream Sauce

富山ポークのグリル ガーリックバルサミコクリームソース

Or

Wood-fried TOYAMA Wagyu Sirloin with Smoked Mustard and Lemon Salt (+5,000)

富山和牛サーロインの薪焼き 燻製マスタードと自家製レモンソルト

Bread Selections

パン各種

Pistachio Tart with Vanilla Ice Cream

タルトピスターシュ バニラアイス添え

Petit Four

プチフル

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

with Wine Pairing - 3 glasses (90ml)

ソムリエお薦め3グラスワイン込み料金

¥11,200

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.
当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

*The price is inclusive of tax and service charge.
上記料金には税金・サービス料が含まれます。

Gourmandise / グルマンディーズ

Amuse

Rice Croquette "Arancino"

ポルチーニ茸と生ハムのアランチーニ

Light Smoked Marinated Atlantic Salmon

アトランティックサーモンのライトスモーク

Creamy Green Asparagus Soup

グリーンアスパラガスの軽いブルーテ

Poêlé Red Sea Bream "Acqua Pazza"

真鯛のポフレ アクアパッツァ仕立て

Grilled TOYAMA Pork Loin Garlic Balsamic Cream Sauce

富山ポークのグリル ガーリックバルサミコクリームソース

Or

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin with Smoked Mustard and Lemon Salt (+5,000)

富山和牛サーロインの薪焼き 燻製マスタードと自家製レモンソルト

Bread Selections

パン各種

Pistachio Tart with Vanilla Ice Cream

タルトピスターシュ バニラアイス添え

Petit Four

プチフル

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥10,000

with Wine Pairing - 4 glasses (90ml)

ソムリエお薦め4グラスワイン込み料金

¥14,000

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.
当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

*The price is inclusive of tax and service charge.
上記料金には税金・サービス料が含まれます。

korare TOYAMA Box

1.White Shrimp Semolina Frit
富山湾の白海老のセモリナフリット

2.GOKAYAMA Tofu Caprese
五箇山豆腐のカプレーゼ

3.Trout Sushi korare Style
ます寿司 コラレスタイル

4.Whitebait and Black Kelp Frittata
シラスと黒とろろ昆布のフリッタータ

5.Marinated Firefly Squid in Homemade Smoked Oil
ホタルイカの自家製スモークオイル漬け

6.TOYAMA Beef Carpaccio
富山牛のカルパッチョ

7.Grilled Bamboo Shoots Bagna Cauda
筍のグリル バーニャカウダ

8.Bottarga Capellini
ボツタルガのカッペリーニ

Creamy Green Asparagus Soup
グリーンアスパラガスの軽いブルーテ

Gorgonzola Risotto
ゴルゴンゾーラと生ハムのリゾット

HOKKAIDO Scallop Mousseline in Cabbage
北海道産ホタテ貝のムース仕立て キャベツ包み

Wood-fried Black Angus Beef Sirloin with Merlot Echalote Sauce
アンガス牛サーロインの薪焼き メルローエシャロットソース

Or

Wood-fried TOYAMA Wagyu Sirloin with Smoked Mustard and Lemon Salt (+3,000)
富山和牛サーロインの薪焼き 燻製マスタードと自家製レモンソルト

Bread Selections
パン各種

Souffle Fromage
スフレ フロマージュ

Petit Four
プチフル

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥13,000

with Wine Pairing - 5 glasses (90ml)

ソムリエお薦め5グラスワイン込み料金

¥18,200

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.
当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

*The price is inclusive of tax and service charge.
上記料金には税金・サービス料が含まれます。