



korare
WINE AND DINE
BAR

M E N U



「korare(コラレ) WINE(ワイン) AND(アンド) DINE(ダイナ)」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。



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



Salads and Soups / サラダ & スープ



Caesar Salad

Romaine Lettuce, Bacon, Chicken, Tomato, Parmesan Cheese, Poached Egg, Crouton, Anchovy

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

¥2,200

Half Size (¥1,100)

Seafood Chopped Salad korare Style

Mix Leaf, Smoked Salmon, Baby Scallop, Firefly Squid, Shrimp, Avocado, Bell Pepper, 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

Half Size (¥1,200)

Today's Soup

本日のスープ

¥1,200



Main Dishes / メインディッシュ



※All main dishes come with bread or rice
全てのメインディッシュにブレッドまたはライスが付きます

Today's Fish Plate (with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

本日の魚料理 マッシュポテトグラタンまたは季節の温野菜添え

¥3,500

Australian Beef Sirloin Garlic Steak 1/2pound

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

オージービーフサーロインのガーリックステーキ 1/2ポンド マッシュポテトグラタンまたは季節の温野菜添え

¥6,000

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin (100g) with Purple Sweet Potato Puree and Truffle Sauce

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

富山和牛サーロインの薪焼き 紫芋のピューレ トリュフソース マッシュポテトグラタンまたは季節の温野菜添え

¥8,800

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。

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
korare Special Cheese Burger Beef Patty, Tomato, Lettuce, Red Onion Jam, Cheddar Cheese, Parmesan Cheese Chips コラレ 特製チーズバーガー ビーフパティ、トマト、レタス、レッドオニオンジャム、チェダーチーズ、パルメザンチーズチップス	¥2,900
Spaghetti Bolognese スパゲッティボロネーゼ	¥2,400
TOYAMA's Seafood Bolognese with Short Pasta 富山の海鮮ボロネーゼをショートパスタで	¥2,900
Spaghetti Ortolana (Vegan) スパゲッティ オルトラーナ	¥2,200
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 Steamed Rice バターチキンカレー (ナンブレッドまたはライス添え)	¥2,300
Glass Shrimp Kakiage Donburi with Miso Soup and Local Pickles Glass Shrimp with Vegetables Tempura, Half-boiled Egg, Seasonal Vegetables Tempura, Miso Soup with Kelp, Local Pickles 白エビかき揚げ丼 (黒とろろ昆布入り味噌汁、酢ずいき付き) 白エビのかき揚げ、卵の天婦羅、季節野菜の天婦羅	¥3,200
Grilled Eel Donburi "UNA-DON" with Clear Soup and Japanese Pickles 鰻丼 (お吸い物、漬物付き)	¥3,800
Kids Plate Omelet Rice, Spaghetti Bolognese, Fried Shrimp, Mini Hamburg, Hash Browns, Broccoli キッズプレート オムライス、ミートソーススパゲッティ、エビフライ、ミニハンバーグ、ハッシュポテト、ブロッコリー	¥2,600
Bread or Rice ブレッドまたはライス	¥400



Desserts / デザート



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	¥1,800
Crema Catalana (Frozen Crème Brûlée) カタラーナ(フローズン クレーム ブリュレ)	¥1,800
Today's Ice Cream 本日のアイスクリーム	¥1,200



Bar Snack Menus / バースナックメニュー



Calamari Fritti Squid Fritters, Garlic Tartar Dipping 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
French Fries with Truffle Mayonnaise フレンチフライ トリュフマヨネーズ	¥1,800
Nachos (~22:30) Nachos, Guacamole, Tomato Salsa, Sour Cream, 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、フムス	¥2,200
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
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
Raisin Butter (~22:30) レーズンバター	¥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 Bouche-
一口のお楽しみ

Jamón Serrano and Seasonal Fruits Salad
スペイン産生ハム "ハモンセラノ" と旬のフルーツのサラダ仕立て

Smoked Cheese Risotto with Smoked Salmon
自家製スモークチーズのリゾット スモークサーモン添え

Pan-fried Sea Bream with Vin Blanc Sauce and Chorizo
真鯛のポフレ ヴァンブランソースと Chorizo

Or

Sauteed TOYAMA Pork Tenderloin with Mushroom Fricassee
富山県産ポークフィレ肉のソテー きのこのクリーム煮と共に

Or

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin with Tarragon Mustard Sauce (+5,000)
富山和牛サーロインの薪焼き タラゴンマスタードソース

Bread Selections
パン各種

Dessert
Roasted Green Tea Pudding
ほうじ茶プリン

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 Bouche-

一口のお楽しみ

Jamón Serrano and Seasonal Fruits Salad

スペイン産生ハム "ハモンセラノ" と旬のフルーツのサラダ仕立て

Smoked Cheese Risotto with Smoked Salmon

自家製スモークチーズのリゾット スモークサーモン添え

Pan-fried Sea Bream with Vin Blanc Sauce and Chorizo

真鯛のポワレ ヴァンブランソースと Chorizo

Sauteed TOYAMA Pork Tenderloin with Mushroom Fricassee

富山県産ポークフィレ肉のソテー きのこのクリーム煮と共に

Or

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin with Tarragon Mustard Sauce (+5,000)

富山和牛サーロインの薪焼き タラゴンマスタードソース

Bread Selections

パン各種

Dessert

Roasted Green Tea Pudding

ほうじ茶プリン

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 / コラレ

korare TOYAMA Box

1. Glass Shrimp Semolina Frit

富山湾の白エビのセモリナフリット

2. Scallop Mosaicque

帆立貝のモザイク仕立て

3. Trout Sushi korare Style

ます寿司 コラレスタイル

4. Salmon Tart

サーモントルト

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. Pumpkin Cream Cheese Crostini

かぼちゃとクリームチーズのクロスティーニ

7. Mushroom Mousse

きのこのムース

8. Red Snow Crab Terrine

紅ズワイガニのテリーヌ

Roasted Pumpkin Soup with Smoky Milk

ローストパンプキンスープ スモーキーミルクと共に

Smoked Cheese Risotto with Smoked Salmon

自家製スモークチーズのリゾット スモークサーモン添え

Pan-fried Young Yellowtail with Orange Balsamic Sauce

旬魚のフクラギのポワレ オレンジバルサミコソース

Wood-fired Black Angus Beef Sirloin with Mushroom Fricassee

アンガス牛サーロインの薪焼き きのこのクリーム煮と共に

Or

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin with Tarragon Mustard Sauce (+3,000)

富山和牛サーロインの薪焼き タラゴンマスタードソース

Bread Selections

パン各種

Dessert

Mont Blanc

モンブラン

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。