



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, Parmesan Cheese, Poached Egg, Crouton, Anchovy

¥2,200

Half Size ¥1,200

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

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はブレッド又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野菜添え

¥3,500

Black Angus Beef Sirloin Garlic Steak ½ pound

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

オーギービーフサーロインのガーリックステーキ½ポンド

マッシュポテトグラタンまたは季節の野菜添え

¥6,300

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。

International Comforts / インターナショナルコンフォート

| | |
|--|--------|
| Clubhouse Sandwich Chicken, Egg, Lettuce, Tomato, Bacon | ¥2,300 |
| クラブハウスサンド チキン 卵 レタス トマト ベーコン | |
| Korare Special Cheese Burger Beef Patty, Bacon, Tomato, Lettuce, Red Onion Jam, Cheddar Cheese, Parmesan Cheese Chips | ¥2,900 |
| コラレ特製チーズバーガー ビーフパティ、ベーコン、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 | |
| Spaghetti Bolognese | ¥2,400 |
| スパゲッティ ボロネーゼ | |
| TOYAMA's Seafood Bolognese with Short Pasta | ¥2,900 |
| 富山の海鮮ボロネーゼをショートパスタで | |
| Spaghetti Ortolana (Vegan) | ¥2,200 |
| スパゲッティ オルトナーラ | |
| korare Beef Curry with Salad | ¥2,800 |
| コラレビーフカレー (サラダ付き) | |
| Butter Chicken Curry with Naan Bread or Steamed Rice | ¥2,300 |
| バターチキンカレー (ナンまたはライス添え) | |
| 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 | ¥3,200 |
| 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 | |
| Calamari Fritti Squid Fritters, Garlic Tartar Dipping Sauce, Natural Cut Potato | ¥2,200 |
| 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 | |
| French Fries with Truffle Mayonnaise | ¥1,800 |
| フレンチフライ トリュフマヨネーズ | |

Kids Plate ¥2,600
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

Bread or Rice ¥400

ブレッドまたはライス

Desserts / デザート

Crepe Suzette with Vanilla Ice Cream ¥1,800

クレープシュゼット バニラアイスクリーム添え

Crema Catalana (Frozen Crème Brûlée) ¥1,800

カタラーナ (フローズン クレーム ブリュレ)

Today's Ice Cream ¥1,200

本日のアイスクリーム

Bar Snack Menus / バースナックメニュー

(11:30-22:30)

Nachos ¥2,200
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

Assorted Mix Nuts with Chocolate and Potato Chips ¥1,800

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

Mixed Nuts with White Truffle Flavor ¥1,600

ホワイトトリュフフレーバーのミックスナッツ

Raisin Butter ¥800

レーズンバター

Smoked Cheese ¥800

スモークチーズ

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。



Weekend Lunch

【土、日、祝日限定】ランチ

11:30～14:30 (L.O. 14:00)



Weekend Gourmet Lunch Buffet

ウィークエンド グルメ ランチbuffet

大人 (Adult) **¥ 4,800** お子様 (Child) **¥ 2,400**

5歳以下は無料 (Free for children under 5 years old)

こだわりのインターナショナルビュッフェ料理をご堪能下さい。
ライブステーションでは
ローストビーフ、鉄板焼き料理などもお楽しみいただけます。

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。

Weekday Lunch

【平日限定】ランチ

11:30～14:30 (L.O. 14:00)

Chef's Lunch Selection / シェフのランチセレクション

Assorted Seasonal Appetizers

季節の前菜 5種盛り合わせ

Additional Order (追加オーダー)

Today' Soup / 本日のスープ (+¥500)

Please choose one of main dish

メインデッシュを下記から一皿お選びください

Fish Saltimbocca

白身魚と生ハムのサルティンボッカ

Braised TOYAMA Pork Belly in Tomato Sauce

富山ポークバラ肉のトマト煮

Tagliatelle with Beef Stroganoff Sauce

生パスタのタリアッテレ ビーフストロガノフソース

Grilled Vegetables with Burrata Cheese

新鮮野菜のグリルとブルータチーズ

Seafood Doria

シーフードドリア

Grilled Lobster Tail with Bisque Sauce

ロブスターのグリル ビスクソース (+¥3,000)

Wood-fired TOYAMA Wagyu Sirloin with Robert Sauce

富山和牛の薪焼き マスタードの風味豊かなロベールソース(+¥2,400)

Bread

パン

Dessert / デザート

Chocolate Mousse or Green Tea Cake

ショコラムース 又は 抹茶のケーキ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥3,200

More one additional main dish is available with supplement charge at JPY1,500

メイン料理の追加は1品¥1,500で承ります。

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。

Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 20:00

Prelude / プレリユード

Snow Crab Meat Salad in Panipuri

ズワイガニのパニプリ

Salmon Salad Seared using Rice Straw

稲わらで炙ったサーモンのサラダ

Cod Milt Meunière with Yuzu Confit

白子のムニエル 柚子のコンフィ

Sweet Potato and Radish Soup

薩摩芋とダイコンのスープ

Pan-fried Yellowtail with Green Mustard Sauce

旬魚ブリのポワレ グリーンマスタードソース

Braised TOYAMA Pork in Beer and Cauliflower Puree

富山ポークのビール煮 カリフラワーのピューレ

OR

Grilled TOYAMA Wagyu Sirloin and KAGA Lotus Root with Truffle Sauce (+ ¥ 3,000)

富山和牛サーロインのグリル 加賀レンコンとトリュフソース

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Gateau Chocolate

ガトーショコラ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 8,000

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。

Gourmandise / グルマンディーズ

Snow Crab Meat Salad in Panipuri

ズワイガニのパニプリ

Salmon Salad Seared using Rice Straw

稲わらで炙ったサーモンのサラダ

Cheese Specification using YATSUO Milk

八尾ミルクで作った球体チーズ

Cod Milt Meunière with Yuzu Confit

白子のムニエル 柚子のコンフィ

Sweet Potato and Radish Soup

薩摩芋とダイコンのスープ

Sauteed Scallop with Caviar Saffron Sauce

北海道産ホタテ貝のソテー サフランとキャビアのソース

Pan-fried Yellowtail with Green Mustard Sauce

旬魚ブリのポワレ グリーンマスタードソース

Braised TOYAMA Pork in Beer and Cauliflower Puree

富山ポークのビール煮 カリフラワーのピューレ

OR

Grilled TOYAMA Wagyu Sirloin and KAGA Lotus Root with Truffle Sauce (+ ¥ 3,000)

富山和牛サーロインのグリル 加賀レンコンとトリュフソース

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Gateau Chocolate

ガトーショコラ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 10,000

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。