



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)

ブラックアンガス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 with French Fries Chicken, Egg, Lettuce, Tomato, Bacon	¥ 2,300
クラブハウスサンド (フレンチフライ付き) チキン 卵 レタス トマト ベーコン	
Roast Beef Sandwich with French Fries Whole Wheat Bread, Roast Beef, Sunny Lettuce, Red Onion, Tomato, Mustard Mayonnaise, Cheddar Cheese Sauce	¥ 2,800
ローストビーフサンドイッチ (フレンチフライ付き) 全粒粉ブレッド、ローストビーフ、サニーレタス、レッドオニオン、トマト、マスタードマヨネーズ、 チェダーチーズソース	
Korare Special Cheese Burger French Fries 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 (フレンチフライ付き) 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	
Vegetable Vegan Sandwich with French Fries (Vegan) Baguet, Plant Base Patty, Avocado Chunk, Tomato, Lettuce, Red Onion Jam, Pumpkin, Soy Milk Mayonnaise, Balsamic Vinegar	¥ 2,600
ベジタブルビーガンサンドウィッチ (フレンチフライ付き) バゲット、プラントベースパティ、アボカド、トマト、レタス、レッドオニオンジャム、カボチャ、 豆乳マヨネーズ、バルサミコソース	
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)	
Marinated Yellowtail Rice Bowl with Miso Soup and Local Pickles	¥ 2,800
ブリの漬け丼 (味噌汁、漬物付き)	

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 Omelet Rice, Spaghetti Bolognese, Fried Shrimp, Mini Hamburg, Hash Browns, Broccoli	¥2,600
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 Nachos, Guacamole, Tomato Salsa, Sour Cream, Cheese, Hummus	¥2,200
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 (6～12歳) (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のカッティングサービスや
作りたてパスタ料理などもお楽しみ頂けます。

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

Grilled TOYAMA Pork Loin with Honey Mustard Sauce

富山ポークロインのグリル ハニーマスタードソース

Sauteed DAISEN Chicken with Lemon Butter Sauce

大山鶏モモ肉のソテー レモンバターソース

Braised Lamb Shoulder with Seasonal Vegetables

仔羊肩肉と野菜の煮込み

Salmon and Green Asparagus Gratin

サーモンのグラタン アスパラガス添え

Roast Beef Sirloin with Yuzu Pepper Cream and Red Wine Salt

ローストビーフサーロイン 柚子胡椒クリームと赤ワインソルト (+¥1,000)

Grilled Lobster Tail with Bisque Sauce

ロブスターのグリル ビスクソース (+¥3,000)

Grilled TOYAMA Beef Sirloin with Garlic Cream Sauce

富山牛サーロインのグリル ガーリッククリームソース (+¥3,000)

Bread

パン

Dessert / デザート

Caramel Mousse or Mille Crêpes

キャラメルムース 又は ミルクレープ

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。

Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 20:00



Prelude / プレリユード

Carrot Guimauve
人参のギモーヴ

Snow Crab Salad with Cauliflower Espuma
ズワイガニのサラダ カリフラワーのエスプーマ

Smoked Fresh Mozzarella Cheese
生モッツァレラチーズのスマーク

Firefly Squid Semolina Fritts
ホタルイカのセモリナフリット

Pan-fried Spanish Mackerel with Herb Oil and Vin Blanc Sauce
春を告げる鯖のポワレ ハーブオイルとバンブランソース

Braised Japanese Beef Cheek with Pumpkin Puree
国産牛ホホ肉のブレゼ 南瓜のピューレ

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin and KANAZAWA Shungiku with Truffle Sauce
富山和牛サーロインのグリル 金沢春菊とトリュフソース (+¥3,000)

Bread and Smoked Butter
ブレッドとスマークバター

Dessert
Strawberry Paris-Brest
いちごのパリブレスト

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥8,000

Gourmandise / グルマンディーズ

Carrot Guimauve

人参のギモーヴ

Snow Crab Salad with Cauliflower Espuma

ズワイガニのサラダ カリフラワーのエスプーマ

Smoked Fresh Mozzarella Cheese

生モッツァレラチーズのスマーク

Japanese Icefish Meunière with Green Laver Butter Sauce

しらうおのムニエル 磯香る青海苔のバターソース

Clam Cream Soup

アサリのクリーム

Firefly Squid Semolina Fritts

ホタルイカのセモリナフリット

Pan-fried Spanish Mackerel with Herb Oil and Vin Blanc Sauce

春を告げる鯖のポワレ ハーブオイルとバンブランソース

Braised Japanese Beef Cheek with Pumpkin Puree

国産牛ホホ肉のブレゼ 南瓜のピューレ

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin and KANAZAWA Shungiku with Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル 金沢春菊とトリュフソース (+¥3,000)

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスマークバター

Dessert

Strawberry Paris-Brest

いちごのパリブレスト

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。