



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

Half Size ¥2,200

¥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

Grilled TOYAMA Wagyu Sirloin (100g)with Truffle Sauce

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

富山和牛サーロインのグリルトリュフソース
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 (Not available from 5/26 – 6/25) 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) (5/26 – 6/25販売休止) 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イッチ (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 オルトラーナ	
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)	
TOYAMA "KUROBE MEISUI Pork Loin" Cutlet with Rice and Miso Soup	¥ 2,800
富山名物 黒部名水ポークロースとんかつ (ご飯、味噌汁付き)	
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, French Fries	¥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、フライドポテト添え	
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 Potato Chips, Chocolate, Salami	¥1,800
ポテトチップ チョコレート サラミの盛り合わせ	
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 -Summer Grill Festa-

ウィークエンド グルメ ランチビュッフェ
サマーグリルフェスタ

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)

厳選された食材を使ったお肉やシーフードのグリル、
彩り豊かなサラダや前菜、見た目も美しいデザートをご堪能下さい。

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

Beef Tagliata Salad Style

牛肉のタリアータ サラダ仕立て

Sauteed DAISEN Chicken with Ratatouille

大山鶏モモ肉のソテー ラタトゥイユ添え

Braised Lamb Shoulder with Seasonal Vegetables

仔羊肩肉と野菜の煮込み

Cold Lemon Capellini with Garlic Shrimp and Homemade Cottage Cheese

冷たいレモンカッペリーニ ガーリックシュリンプと自家製カッテージチーズ

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

Pineapple and Mango Mousse or Matcha Cake

パイナップルとマンゴールのムース 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。

Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 20:00



Prelude / プレリユード

Rice Salad with Seared Kelp-cured Squid

昆布めしたイカの炙りライスサラダ

Simmered KAGA Cucumber with Snow Crab Jelly

加賀太きゅうりの含め煮 ズワイガニのジュレ

Seasonal New Onion Veloute

新玉ねぎのブルーテ

Firefly Squid Risoni

ホタルイカのリゾーニ

Pan-fried Chicken Grunt with Vin Blanc Sauce and Green laver Tegole

富山湾産 旬魚イサキのポワレ 白ワインソース 青のりのテーゴレ添え

Sauteed TOYAMA Pork Tenderloin with Sage and Butter Sauce

富山ポークフィレ肉のソテー セージバターソース

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin and KAGA Pumpkin Puree with Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル 赤皮南瓜のピューレ トリュフソース(+¥3,000)

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Rum Savarin

ラム酒風味のサヴァラン

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 8,000

Gourmandise / グルマンディーズ

Rice Salad with Seared Kelp-cured Squid

昆布めしたイカの炙りライスサラダ

Simmered KAGA Cucumber with Snow Crab Jelly

加賀太きゅうりの含め煮 ズワイガニのジュレ

Smoked Fresh Mozzarella Cheese

シュリンプカクテル 赤パプリカの 에스プーマ

Seasonal New Onion Veloute

新玉ねぎのブルーテ

Firefly Squid Risoni

ホタルイカのリゾーニ

Grilled White Asparagus with Braised Beef Cheek

ホワイトアスパラガスのグリル 牛ホホ肉のブレゼを添えて

Pan-fried Chicken Grunt with Vin Blanc Sauce and Green laver Tegole

富山湾産 旬魚イサキのポワレ 白ワインソース 青のりのテーゴレ添え

Sauteed TOYAMA Pork Tenderloin with Sage and Butter Sauce

富山ポークフィレ肉のソテー セージバターソース

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin and KAGA Pumpkin Puree with Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル 赤皮南瓜のピューレ トリュフソース(+¥3,000)

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Rum Savarin

ラム酒風味のサヴァラン

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。