



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

¥1,200

本日のスープ

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)

¥3,500

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

Black Angus Beef Sirloin Garlic Steak ½ pound

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

¥6,300

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

Grilled TOYAMA Wagyu Sirloin (100g) with Truffle Sauce

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

¥8,800

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

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

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 with 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（ナンまたはライス添え）

¥ 2,300

TOYAMA "KUROBE MEISUI Pork Loin" Cutlet with Rice and Miso Soup

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）

¥ 2,800

Sesame Marinated Yellowtail Rice Bowl "CHAZUKE"

ブリの胡麻ダレ出汁茶漬け

¥ 3,000

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 -Taste of Autumn-

ウィークエンド グルメ ランチビュッフェ
テイスト・オブ・オータム

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)

ローストチキンのきのこソースや栗とクリームチーズのカナッペ、
秋鮭のきのこあんかけなど、秋の味覚が満載。

鉄板コーナーでは、「これを食べたならプロポーズしたくなる！」と話題
の“Marry me (マリー・ミー) チキン”に着想を得てアレンジした、
ダブルツリーbyヒルトン富山オリジナルの“Marry me シュリンプ”が登場。
定番のローストビーフサーロイン、プルドポークもご用意しています。

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

Red Fish Meuniere

赤魚のムニエル デュグレソース

Beef Tagliata Salad Style

牛肉のタリアータ サラダ仕立て

Sauteed DAISEN Chicken with Chasseur Sauce

大山鶏モモ肉のソテー シャスールソース

Pork Schnitzel with Lemon and Cheese Sauce

ポークシュニッツェル レモンチーズソース

Cream Fettuccine with 2 kind of Bacon and Mushroom

2種のスモークベーコンと茸のクリームフィットチーネ

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

Souffle Cheese Cake or Apple Mousse

スフレチーズケーキ 又は アップルムース

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 / プレリュード

Amuse Bouche

一口のお愉しみ

Smoked KAGA Eggplant Puree with Duck Confit

加賀紫へた茄子のローストピューレとダックコンフィの瞬間スモーク

Salmon Mosaic

サーモンモザイク

Tete de Moine with Fig

テート・ド・モアンヌと無花果

Roasted Cauliflower and Chestnut Soup

ローストしたカリフラワーと栗のスープ

Rouleau de scabbard fish with Pickled Plum and Beet roots

太刀魚のルーロー 梅肉とレッドビーツのソース

Braised Pork Jowl Meat Foam of aromatic vegetables

ゴルジュの白ワイン煮 香味野菜のヌーベ

OR

Grilled TOYAMA's Beef Sirloin and Baked KAGA Sweet Potato with Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル(50 g) 五郎島金時のバイク 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

Spherical Tiramisu

まあるいティラミス

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

Gourmandise / グルマンディーズ

Amuse Bouche

一口のお愉しみ

Smoked KAGA Eggplant Puree with Duck Confit

加賀紫へた茄子のローストピューレとダックコンフィの瞬間スモーク

Salmon Mosaicque

サーモンモザイク

Tete de Moine with Fig

テート・ド・モアンヌと無花果

Gratine Escargot with Shiitake Mushroom

富山県産椎茸とエスカルゴのグラチネ

Roasted Cauliflower and Chestnut Soup

ローストしたカリフラワーと栗のスープ

Lamb Bolognaise with KAGA Lotus Root frit

ラムボロネーズ 加賀レンコン

Rouleau de scabbard fish with Pickled Plum and Beet roots

太刀魚のルーロー 梅肉とレッドビーツのソース

Braised Pork Jowl Meat Foam of aromatic vegetables

ゴルジュの白ワイン煮 香味野菜のヌーベ

OR

Grilled TOYAMA's Beef Sirloin and Baked KAGA Sweet Potato with Truffle Sauce

富山和牛サーロインのグリル(50 g) 五郎島金時のベイク 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

Spherical Tiramisu

まあるいティラミス

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。