



# 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温野菜添え

### 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温野菜添え

### Grilled TOYAMA Wagyu Sirloin (100g) with Porcini Mushroom Sauce

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

¥8,800

富山和牛サーロインのグリル ポルチーニソース  
マッシュポテトグラタンまたは季節の温野菜添え

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

## 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

## Kurobe Meisui Pork Loin Cutlet Bowl with Miso Soup & Japanese Pickles

富山名物 黒部名水ポークのロースカツ丼（味噌汁、香の物付き）

¥ 2,300

<b>Calamari Fritti</b> 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	
<b>French Fries with Truffle Mayonnaise</b>	¥ 1,800
フレンチフライ トリュフマヨネーズ	
<b>Kids Plate</b> 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	
<b>Bread or Rice</b>	¥ 400
ブレッドまたはライス	

## Desserts / デザート

<b>Crepe Suzette with Vanilla Ice Cream</b>	¥ 1,800
クレープシュゼット バニラアイスクリーム添え	
<b>Crema Catalana (Frozen Crème Brûlée)</b>	¥ 1,800
カタラーナ（フローズン クレーム ブリュレ）	
<b>Today's Ice Cream</b>	¥ 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)

<b>Nachos</b> 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	
<b>Assorted Potato Chips, Chocolate, Salami</b>	¥ 1,800
ポテトチップ チョコレート サラミの盛り合わせ	
<b>Mixed Nuts with White Truffle Flavor</b>	¥ 1,600
ホワイトトリュフフレーバーのミックスナッツ	
<b>Raisin Butter</b>	¥ 800
レーズンバター	
<b>Smoked Cheese</b>	¥ 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 ランチビュッフェ

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、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

#### Red Fish Meuniere with Dugléré Sauce

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

#### Braised Daisen Chicken with Tomato Sauce

大山鶏モモ肉のトマト煮込み

#### Seafood Doria

シーフードドリア

#### Salad Platter with Herb Grilled Vegetable and Mozzarella Cheese

サラダプラッター ハーブ香るグリル野菜とモッツァレラチーズ

#### Roast Beef Sirloin with Japanese Pepper and Sesame Cream Sauce

ローストビーフサーロイン 実山椒と胡麻のクリームソース (+¥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

#### Strawberry Cake or Chocolate Mousse

ストロベリーケーキ 又は ショコラムース

#### 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 - 19:30



## Prelude / プレリュード

### Amuse-Bouche

#### Snow Crab and Apple Remoulade

カニとリンゴのレムラード

#### Marinated Yellowtail with Ginger Jelly Dressing

鰯のマリネ 生姜のジュレドレッシング

#### Potato Pavé with Raclette

ポテトパヴェ ラクレット

#### Sweet Potato and White Radish Soup

さつまいもと大根のスープ

#### Sous-Vide Monkfish with Crown Daisy Genovese-Style Sauce

鮫のクーヴィード 金沢春菊のジェノヴェーゼ

#### Roasted Lamb Spare Ribs

仔羊のスペアリブの低温ロースト

OR

#### Grilled Toyama Beef Sirloin with Baked Kaga Sweet Potato , 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

#### Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

#### Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

## Gourmandise / グルマンディーズ

### Amuse-Bouche

#### Snow Crab and Apple Remoulade

カニとリンゴのレムラード

#### Marinated Yellowtail with Ginger Jelly Dressing

鰯のマリネ 生姜のジュレドレッシング

#### Potato Pavé with Raclette

ポテトパヴェ ラクレット

#### Sweet Potato and White Radish Soup

さつまいもと大根のスープ

#### Fried Cod Roe with Green Onion Espuma

白子フリット 長葱のエスプーマ

#### Sous-Vide Monkfish with Crown Daisy Genovese-Style Sauce

鮫のクーヴィード 金沢春菊のジェノヴェーゼ

#### Roasted Lamb Spare Ribs

仔羊のスペアリブの低温ロースト

#### Roasted Beef Rump with Japanese Pepper and Sesame Sauce

国産牛モモ肉のロースト 実山椒と胡麻のソース

OR

#### Grilled Toyama Beef Sirloin with Baked Kaga Sweet Potato , 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

#### Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ

#### 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。