



# 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

¥3,500

(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温野菜添え

### Black Angus Beef Sirloin Garlic Steak ½ pound

¥6,300

(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温野菜添え

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

¥8,800

(with Mashed Potato Gratin or Seasonal Hot Vegetables)

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

<b>Clubhouse Sandwich with French Fries</b> Chicken, Egg, Lettuce, Tomato, Bacon 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	¥2,300
<b>korare Special Cheese Burger with French Fries</b> Beef Patty, Bacon, Tomato, Lettuce, Red Onion Jam, Cheddar Cheese, Parmesan Cheese Chips 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	¥2,900
<b>Vegetable Vegan Sandwich with French Fries (Vegan)</b> Baguet, Plant Base Patty, Avocado Chunk, Tomato, Lettuce, Red Onion Jam, Pumpkin, Soy Milk Mayonnaise, Balsamic Vinegar ベジタブルビーガンサンドウイッチ（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、バルサミコンソース	¥2,600
<b>Spaghetti Bolognese</b> スパゲッティ ボロネーゼ	¥2,400
<b>TOYAMA's Seafood Bolognese with Short Pasta</b> 富山の海鮮ボロネーゼをショートパスタで	¥2,900
<b>Spaghetti Ortolana (Vegan)</b> スパゲッティ オルトラーナ	¥2,200
<b>korare Beef Curry</b> コラレビーフカレー	¥2,800
<b>Butter Chicken Curry with Naan Bread or Steamed Rice</b> バターチキンカレー（ナンまたはライス添え）	¥2,300
<b>Kurobe Meisui Pork Pork loin Cutlet Curry with Rice</b> 富山名物 黒部名水ポークのロースカツカレー	¥2,500
<b>Kurobe Meisui Pork Loin Cutlet Bowl with Miso Soup &amp; Japanese Pickles</b> 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>Roast Beef Rice Bowl with Miso Soup &amp; Japanese Pickles</b> ローストビーフ丼（味噌汁、香の物付き）	¥3,500
<b>Calamari Fritti</b> Squid Fritters, Garlic Tartar Dipping Sauce, French Fries 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	¥2,200
<b>French Fries with Truffle Mayonnaise</b> フレンチフライ トリュフマヨネーズ	¥1,800

**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)** ¥1,300

カタラーナ (フローズン クレーム ブリュレ)

**Today's Ice Cream** ¥800

本日のアイスクリーム

**Cake set (Today's Cake & Drink) / ケーキセット (本日のケーキとお飲み物)** ¥1,500

コーヒー (ホット、アイス)、紅茶 (ホット、アイス)  
オレンジジュース、アップルジュース

カフェラテ、カプチーノ (+ ¥50)

## 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 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

**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

(春メニュー 3/2～6/2)

#### Côtelette de White Fish with Herb

白身魚のハーブパン粉焼き

#### Gorgonzola Gnocchi with Smoky Bacon

ゴルゴンゾーラのニョッキ スモーキーなベーコン添え

#### Chicken Piccata with Herb Tomato Sauce

鶏胸肉のピカタ ハーブトマトソース

#### Seafood Doria

シーフードドリア

#### Simmered Pork-Stuffed Chinese Cabbage Rolls

豚肉をファルスしたロール白菜のクリーム煮

#### Roast Beef Sirloin Japanese Pepper and MISO Cream Sauce

ローストビーフサーロイン 実山椒と富山味噌のクリームソース (+¥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 Mousse or Tiramisu

あまおう苺のムース 又は ティラミス

#### 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 / プレリユード

(春メニュー 3/1 ~ 4/30)

**Amuse-Bouche**

**Firefly Squid Oil Confit**

ホタルイカのオイルコンフィ

**sparagus and Mozzarella with AMANATSU**

アスパラガスとモッツァレラチーズ 甘夏のジュと共に

**Seasonal New Onion Veloute**

新玉葱のブルーテ

**Duck Confit Risotto**

鴨腿肉のコンフィのリゾット

**Poêlé de Seasonal Fish 「SAWARA」 with Crown Daisy Paste**

旬魚サワラのポワレ 春菊のペースト

**Red Wine Braised TOYAMA Pork**

富山ポークバラ肉の赤ワイン煮

OR

**Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with korare Style Hoba Miso**

富山和牛サーロインのグリル(50g) コラレスタイルの朴葉味噌を添えて(+¥3,000)

**Bread and Smoked Butter**

ブレッドとスモークバター

**Dessert**

**Matcha Mousse**

抹茶ムース

**Coffee or Tea**

コーヒー又は紅茶

¥8,000

# Gourmandise / グルマンディーズ

(春メニュー 3/1 ~ 4/30)

## Amuse-Bouche

### Firefly Squid Oil Confit

ホタルイカのオイルコンフィ

### sparagus and Mozzarella with AMANATSU

アスパラガスとモッツァレラチーズ 甘夏のジュと共に

### Seasonal New Onion Veloute

新玉葱のブルーテ

### Mousse de Sugar Peas

スナップエンドウのムース

### Pocher de ASARI Clams with YUZU Crust

おきあさりの柚子クラスト

### Duck Confit Risotto

鴨腿肉のコンフィのリゾット

### Poêlé de Seasonal Fish 「SAWARA」 with Crown Daisy Paste

旬魚サワラのポワレ 春菊のペースト

### Red Wine Braised TOYAMA Pork

富山ポークバラ肉の赤ワイン煮

OR

### Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with korare Style HOBA Miso

富山和牛サーロインのグリル(50g) コラレスタイルの朴葉味噌を添えて(+¥3,000)

### Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

## Dessert

### Matcha Mousse

抹茶ムース

### 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。