

2017autmun

Room Service Menu

Room Service Appetizer

前 菜

- 1 Fresh Seafood Carpaccio _____ 1,900
築地直送、鮮魚を使ったカルパッチョ
Carpaccio Made with Fresh Seafood Direct from Tokyo's Tsukiji Fish Market.
築地直送の魚を使って、サッパリとした味わいに仕上げました。
- ★ 2 Yonezawa pork shabu-shabu style with baked tomato ginger sauce — 1,500
米沢豚のしゃぶしゃぶと焼きトマト ジンジャーソース
Sliced pork with seasonal vegetables, prepared as a hot salad.
薄切りの豚肉を旬野菜と共に、温かいサラダとしてお召し上がりください。
- 3 Garden Variety Vegetable Salad _____ 1,900
たっぷり野菜の菜園風サラダ
Direct from the farm, fresh vegetables with a special house dressing.
新鮮な産直野菜を特製ドレッシングでお作りいたします。
- 4 Smoked chicken Caesar salad topped with soft-boiled egg _____ 1,900
半熟玉子をのせたスモークチキンのシーザーサラダ
This ceaser salad features tasty smoked herb chicken from Miyagi prefecture. Our homemade dressing and soft-boiled egg is combined in delightful harmony.
宮城県産ハーブ鶏を使用。自家製ドレッシングと半熟卵をからめてお召し上がりください。
- ★ 5 Grilled Tuna Fish with Wasabi and Sea Urchin Soy Sauce _____ 1,900
マグロのわさび焼き 特製ウニ醤油添え
Coconoma is proud to present its most popular dish; lightly grilled tuna with plenty of spicy wasabi.
当店一番人気！レアグリルのマグロにたっぷりのわさびをのせて。
- 6 Assorted Cheese Plate _____ for3 1,800
チーズの盛り合わせ
Gorgonzolla, Parmigiano, Camembert, Saint Maure and Pont Leveque.
お任せの盛り合わせも可能です。お好みをお聞かせください。
- 7 Bread Basket _____ single 600
パンの盛り合わせ double 1,000
Selection of homemade focaccia, baguette and grissini.
自家製フォカッチャ、バゲット、グリッシーニを盛り合わせで。

★ Recommend

Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し付けください。

Room Service Pasta and Risotto

——— パスタ・リゾット ———

★ 8 Fedelini with Creamy Sea Urchin Roe Carbonara Sauce ————— 2,800

濃厚ウニのカルボナーラ 〈フェデリーニ〉

Our house pasta offers a carbonara sauce laced with the rich taste of Hokkaido sea urchin roe.

北海道産ウニを贅沢に使った絶品カルボナーラソース、ココノマの定番パスタです。

9 Fresh arugula and raw ham, Japanese style peperoncino ————— 1,900

生ハムとルッコラの和風ペペロンチーノ 〈スパゲッティニ〉

Using raw ham and arucola, Will be make peperoncino of Japanese taste.

生ハムとたっぷりのルッコラをのせて、和テイストのペペロンチーノに仕上げました。

10 Fresh vegetable Spaghettini Verdura tomato sauce ————— 1,900

産直野菜のベジタブルトマトソース 〈スパゲッティニ〉

Choice high-quality Japanese vegetables give this dish a great, healthy flavor.

日本の野菜にこだわり、野菜の美味しさを楽しむパスタに仕上げました。

11 Fresh vegetable Spaghettini Verdura peperoncino ————— 1,900

産直野菜のベジタブルペペロンチーノ 〈スパゲッティニ〉

Choice high-quality Japanese vegetables give this dish a great, healthy flavor.

日本の野菜にこだわり、野菜の美味しさを楽しむパスタに仕上げました。

12 Spicy meat risotto with seasonal vegetables ————— 1,900

ごろごろ旬野菜とスパイシーミートのパエリア風 〈リゾット〉

Baked with curry-flavored original spices.

カレー風味のオリジナルスパイスで焼き上げました。

7 Bread Basket ————— single 600

パンの盛り合わせ

double 1,000

Selection of homemade focaccia, baguette and grissini.

自家製フォカッチャ、バゲット、グリッシーニを盛り合わせで。

★ Recommend

Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し付けください。

Room Service Main Dish

肉料理

★ 13 Grilled Date Chicken with Balsamic Sauce and French Fries ————— 2,300

伊達鶏のグリル 和風バルサミコソース フライドポテト添え

Straight from the grill, famed "Date Chicken" from Northeastern Japan, known for its great taste and texture.

味わい深いしっかりとした噛み応えの伊達鶏をグリルしました。

14 Famous "Saitama Black Pork" served with fresh salad ————— 2,900

彩の国黒豚とゴルゴンゾーラのロースト 香草サラダと共に

Put gorgonzola and bake it. Please enjoy with aromatic tomato sauce.

ゴルゴンゾーラをのせて焼き上げました。フレッシュトマトソースでお召し上がりください。

15 Grilled US Beef Steak ————— 180g / 3,500

US 牛サーロインステーキ

High quality lean meat Beef Steak.

良質な赤身が特徴、肉の旨みを感じられます。石垣の塩でお召し上がりください。

16 Sirloin Beef Steak from Kumamoto ————— 100g / 3,800

熊本県産和牛サーロインのビステッカ

Tender and juicy Japanese Wagyu beef, that can be ordered by 100 gram increments.

柔らかくうまみのある国産和牛をジューシーに焼き上げます。グラム指定が可能です。

17 Assorted Side Dishes ————— each 800
(Rocket salad, mashed potatoes or steamed vegetables)

サイドディッシュ (ルッコラサラダ、マッシュポテト、温野菜)

Carefully sourced fresh vegetables are sure to compliment any dish.

お料理をさらに美味しく彩りをそえる野菜料理。付け合わせとしていかがですか？

★ Recommend

Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し付けください。

Room Service Dessert

デザート

★ 18 Straight from the Oven, Freshly baked Creme Brulee 1,500

焼きたてクレームブリュレ

Rich vanilla custard cream finished with a sweetly crusted top.

濃厚なバニラ入りプリン。香ばしく表面を焼き上げます。

★ 19 Baked Cheesecake Garnished with Fresh Seasonal Fruits 1,300

ベイクドチーズケーキ季節のフルーツを添えて

Our unique cheesecake that offers a perfectly sour-sweet taste with an undertone of cinnamon.

程よい酸味とシナモンの香りをフルーツと共に。

20 Gateau au Chocolat Cake 1,000

ガトーショコラ フルーツを添えて

Coconoma's signature and very popular rich chocolate cake accented with fresh fruit.

濃厚なチョコレートの定番、フルーツと一緒にどうぞ。

21 Assorted Fruit Dessert 2,000

フルーツの盛り合わせ

Healthy seasonal fruit platter.

季節のフルーツをカットして盛り合わせました。

★ Recommend

Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し付けください。

Drink Menu

Drinks

ドリンク

Beer		Whisky		Beverage	
ビール		ウイスキー		ビバレッジ	
Hartland	800	Hakusyu	1,500	Bloody Orange	700
ハートランド		白州		ブラッドオレンジ	
Ebisu	900	Yamazaki 12y	1,800	Cranberry Juice	700
エビス		山崎 12年		クランベリージュース	
Asahi Super Dry	900	Hibiki 17y	2,500	Pineapple Juice	700
アサヒスーパードライ		響 17年		パイナップルジュース	
Premium Malts	900	Taketsuru 17y	2,500	Appletiser	700
プレミアムモルツ		竹鶴 17年		アップルタイザー	
Heineken	900	Jack Daniels	1,000	Coca Cola	700
ハイネケン		ジャックダニエル		コカ・コーラ	
Guinness	900	The Macallan 12y	1,600	Ginger Ale	700
ギネス		マッカラン 12年		ジンジャーエール	
Bass Pale Ale	900	Lagavuglin 16y	1,800	Cafe	
バスパールエール		ラガヴァーリン 16年		カフェ	
Cocktails		Ballantine 17y	2,000	Coffee (Hot,Iced)	650
カクテル		バラントイン 17年		コーヒー (ホット、アイス)	
Gin Tonic	800			Tea (Hot,Iced)	700
ジントニック				紅茶 (ホット、アイス)	
Rum Coke	800			Cafe Late (Hot,Iced)	700
ラムコーク				カフェラテ (ホット、アイス)	
Whisky soda	1,200				
ハイボール					
Casiss Orange	800				
カシスオレンジ					
Moscow Mule	800				
モスコミュール					

Sparkling Wine

スパークリングワイン

1	Prosecco Cuvee Beatrice / Ca' Furlan / Veneto プロセッコ キュヴェ ベアトリス / カフルラン / ヴェネト	Glass 800 Bottle 5,000
2	Brut Rose Cuvee #10/ Saint Gregory / California ブリュット ロゼ キュヴェ #10 / セントグレゴリー / カリフォルニア	Bottle 7,500
3	Brut Blanc de Noirs / Francois Moutard / Champagne ブリュット ブランド ノワール / フランソワ ムタール / シャンパーニュ	Glass 1,400 Bottle 9,500
4	Horizon Brut Blanc de Blancs / Pascal Doquet / Champagne オリゾン ブリュット ブランドブラン / パスカルドケ / シャンパーニュ	Bottle 12,000
5	Moet et Chandon Brut / Champagne モエ エ シャンドン ブリュット / シャンパーニュ	Bottle 12,000
6	Brut Rose 1er Crus / Pascal Doquet / Champagne ブリュット ロゼ / パスカルドケ / シャンパーニュ	Bottle 18,000
7	Dom Perignon / Champagne ドンペリニョン / シャンパーニュ	Bottle 30,000
8	Dom Perignon P2 / Champagne ドンペリニョン P2 / シャンパーニュ	Bottle 120,000
9	Cristal / Louis Roederer / Champagne クリスタル / ルイ ロデレール / シャンパーニュ	Bottle 48,000
10	Salon Cuvee "S" Le Mesnil Blanc de Blancs / Champagne サロン キュヴェ "S" ルメニル ブランドブラン	Bottle 98,000

White Wine

白ワイン

1	Tonnerre Chardonnay / Bretauche / Bourgogne トネール シャルドネ / ブリトーシュ / ブルゴーニュ	Glass 1,000 Harl Bottle 2,500
2	Vino Bianco Italiano / IL Poggiolo / Italy ヴィノ ビアンコ イタリアーノ / イル ポッジオーロ / イタリア	Glass 1,000 Bottle 3,800
3	Pinot Grigio / Bastianich / Venezia Giulia ピノ グリージョ / バスティアニッチ / ベネチアジューリア	Bottle 6,500
4	Sancerre Selection / Chetelain / Loire サンセール セレクション / シャトラン / ロアール	Bottle 6,500
5	Grace Koshu Toriibira / Chuou Budoushu / Yamanashi グレイス 甲州 鳥居平畑 / 中央葡萄酒 / 山梨	Bottle 7,000
6	Chablis Premier Cru Villon / Vocoret / Bourgogne シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン / ヴォコレ / ブルゴーニュ	Bottle 8,000
7	Chardonnay / Smith Madrone / Napa シャルドネ / スミスマドロン / ナパ	Bottle 9,000
8	2001 Chassagne-Montrachet Les chaumes / O Leflaive / Bourgogne シャサーニュ モンラッシェ レショーム / オリヴィエ レフラーブ / ブルゴーニュ	Bottle 12,000
9	Los Carneros / Maboroshi Vineyards / Napa ロス カーネロス シャルドネ / 幻 ヴィネヤード / ナパ	Bottle 19,000
10	Aile Dargent / Ch.Mouton Rothchild / Bordeaux エール ダルジャン / シャトー ムートン ロートシルト / ボルドー	Bottle 25,000
11	2011 Corton Charlemagne / Bouchard P&F / Bourgogne 2011 コルトン シャルルマーニュ / ブシャール P&F / ブルゴーニュ	Bottle 28,000

Red Wine

赤ワイン

1	Le Mouton Noir / Girand 1 / Bordeaux ルムートンノアール / ジランド 1 / ボルドー	Glass 1,000 Harf Bottle 3,000
2	Hybrid Red / Girasole / Carifornia ハイブリッドレッド / ジラソーレ / カリフォルニア	Glass 1,000 Bottle 5,000
3	Cru de la Maqueline / Bordeaux クリュ ドラ マクリーヌ / ボルドー	Bottle 5,800
4	Devil's Staircase / Rockburn / Central otago デビルズ スティアケース / ロックバーン / セントラルオタゴ	Bottle 6,500
5	Aloxe Corton / Domane Meuneveaux / Bourgogne アロースコルトン / ムヌヴォー / ブルゴーニュ	Bottle 8,500
6	Napa valley Merlot / Silenus / California ナパヴァレーメルロー / シレノス / カリフォルニア	Bottle 9,500
7	Morey saint Denis'Clos de la Bidaude Monopole / Bourgogne モレ サンドニクロドラビドーモノポール / ブルゴーニュ	Bottle 9,500
8	Brunello di Montalcino / Castello Romitorio / Toscana ブルネロ ディ モンタルチーノ / カステッロ ロミトリオ / トスカーナ	Bottle 12,000
9	Coro Mendocino Bara / Girasole / California コロメンドシーノ バッラ / ジラソーレ / カリフォルニア	Bottle 18,000
10	1981 Gevrey Chambertin Lavaux st Jaques / D.R.L / Bourgogne ジュヴレイ シャンベルタン ラヴァ サン ジャック / ダニエル リオン / ブルゴーニュ	Bottle 45,000
11	1976 Vosne Romanee Les Beaux Monts / D.R.L / Bourgogne ボーヌロマネレボーモン / ドメーヌ ダニエル リオン / ブルゴーニュ	Bottle 54,000
12	2012 Opus One / California 2012 オーパスワン / カリフォルニア	Bottle 85,000

COCONOMA
Season Dining

