



**COCONOMA**  
Season Dining

## Menu Coconoma

6,000

Foie Gras Mousse with Macron

フォアグラのムースとギモーヴ マカロン仕立て

Fresh fish carpaccio, salad,

鮮魚のカルパッチョと野菜のブーケ クラッキングサラダ

Brown rice pasta, prawn, scallope, snow pea

海の幸の玄米スパゲッティー 食のアンサンブル

Smoked beef sirloin steak, seasonal vegetables, soft boiled egg,

牛サーロインステーキ 瞬間スモーク

Mascarpone cheese mousse, fresh fruits, white wine jelly

マスカルポーネムースとクロッカン フルーツの万華鏡

Coffee and petit fours

コーヒーと小菓子

「心地よい空間・丁度良い広さ」という意味の「九間」が当店の名の由来です

能舞台など、日本人が古くから意匠的に優れた空間として大切にしてきた間が「九間」。

ココノマの空間もこの「九間」をベースとしているため、心地よさが自然と感じられます。

壁面の漆喰を手掛けたのは日本を代表する左官職人の久住 有生氏。

とりわけ小上がりの漆喰は一般の方も参加してつくりました。

荒削りな仕上がりが素朴さを感じさせます。

カフェスペースの広い壁面は植物で覆い、森や草原の中にいるような気持ちになります。

ダイニング中央の土の球体には植物のオブジェが飾られ、季節の移ろいを感じさせてくれます。

---

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。

## Dessert

Assorted gelato 1,200  
ジェラート2種盛り合わせ

White sesame blancmanger 1,300  
白胡麻のブランマンジェ

Chocolate mousse, espresso sauce 1,200  
チョコレートのムース エスプレッソソース

Crème Brûlée, fresh seasonal fruits 1,500  
クレームブリュレ フルーツ添え

## Menu Degustation

8,000

Five Plates Entree  
5種の前菜

Brown rice pasta with seasonal style  
玄米パスタ 旬の素材と

Deep fried Tuna with Ratatouille  
マグロと海老の包み揚げ ラタトゥイユ添え

Palate cleanser  
お口直し

Pan fried Berkshire Pork with Ravigote Sauce  
六白黒豚のポワレ ラヴィゴットソース

又は

Pan fried Wagyu Beef with Red wine sauce (+¥1,200)  
和牛のポワレ 赤ワインソース (+¥1,200)

Nougat glace, fruits compote  
ヌガーグラッセ フルーツコンポートを添えて

Coffee and petit fours  
コーヒーと小菓子

## Appetizer

Mixed green salad, onion sauce 彩り野菜の菜園風サラダ オニオンドレッシング	1,500
Caesar salad, smoked chicken, soft-boiled egg ハーブ鶏と半熟玉子のシーザーサラダ	1,800
Fresh fish carpaccio 本日の鮮魚のカルパッチョ 青胡椒ソース	1,500

## Pasta and Risotto

Fedelini, fresh sea urchin with carbonara sauce 濃厚 雲丹のカルボナーラ	2,600
Brown rice pasta, clam and seasonal vegetables 小蛤と旬野菜の玄米スパゲティ	2,000
Penne, house made sausage with spicy tomato sauce 自家製サルシッチャのペンネ アラビアータ	1,800

## Fish Dish

Grilled tuna, wasabi, sea urchin soy sauce マグロのわさび焼き 特製ウニ醤油添え	2,500
Pan fried Robster (White wine&Butter, Americaine or Ravigote sauce ) オマール海老のソテー お好みのソースで (ブルブランソース、アメリカヌソース、ラヴィゴットソース)	2,700

## Meat Dish

Pan fried Date chicken, basil and tomato sauce 宮城県産伊達鶏のソテー バジルトマトソース	2,200
Roasted Lamb chops, grain mustard sauce 骨付き仔羊の香草ロースト 粒マスタードソース	2,700
Grilled Wagyu beef, original Japanese sauce 山形牛と旬の野菜のグリル 和風ソースと山葵添え	3,000