

Coconoma Special Dinner Course

¥ 5,000

ココノマの人気メニューを集めたおススメのコースをご用意しました

It provides recommendations cuisine of
coconoma in this course.

Aperitif お飲み物

Champagne, Apple tyzer, Red or White wine each 2 glass

オリジナルボトルのシャパンとワイン(赤・白)またはアップルタイザーの合計2杯

Amuse 一口のスープ

Small small soup of the day

本日のスープ

Appetizer 前菜の盛り合わせ

Assortment Appetizer

ココノマ人気の前菜を盛り合わせにてご提供します

Bread 自家製フォカッチャ

Primo Piatto 濃厚ウニのカルボナーラ

Fedolini Carbonara of Sea Urchin

ココノマ人気のパスタはやっぱりウニ入りカルボナーラ 細麺のフェデリーニで

Second Piatto お肉料理または魚料理

Stone-Grilled Aussie Beef Steak

オーストラリア産牛ロースの石焼ステーキ

or

Grilled Tuna Fish with Wasabi and Soy Sauce

マグロのわさび焼き 特製ウニ醤油添えて

Dessert Plate デザートの盛り合わせ

Assortment Dessert Plate

ケーキとフルーツ・アイスを盛り合わせて

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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。

Coconoma Grand Menu Appetizer

前 菜

- ★ Grilled Tuna Fish with Wasabi and Sea Urchin Soy Sauce ————— 1,600
マグロのわさび焼き 特製ウニ醤油添え
Tuna grilled with wasabi, sea urchin soy sauce, lotus roots and red sprouts.
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。
- Lightly smoked salmon in beurre blanc sauce ————— 1,650
温野菜と瞬間スモークサーモンのブルブランソース
Hot appetizer, please eat with salmon roe containing source to salmon and steamed vegetables.
ほんのり温かいサーモンにイクラの入ったソースをかけました。
- Oven-baked Gratin of Daikon Radish and Tomato Meat Sauce ————— 1,350
チーズたっぷり!柔らか大根のミートグラタン
Radish baked in tomato meat sauce with mozzarella, parmesan cheese and basil.
柔らかく煮込んだ大根にモッツアレラチーズをのせて焼き上げます。
- ★ Smoked Chicken ————— 1/4 1,400
宮城県産ハーブ鶏のスモークチキン 1/2 2,400
Smoked, roasted chicken from Miyagi flavored with herbs.
しっかりと鶏の旨味を味わえるローストしたスモークチキンです。
- Assorted Japanese-Style Pickles ————— 600
和風ピクルスの盛り合わせ
A selection of local vegetables pickled with Japanese rice vinegar.
産地直送の野菜を米酢で漬け込みました。軽いおつまみとして。
- Assorted Cheese Dish ————— for3 1,500
チーズの盛り合わせ for5 2,000
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。
- Bread Basket ————— single 300
パンの盛り合わせ double 600
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

Tax and Table Charge(¥500 per Person) will be Added to your Bill. Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

別途消費税及びテーブルチャージをお一人様 ¥500 頂戴いたします。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。

Coconoma Room Service Appetizer

前 菜

- ★ 1 **"KUMAMOTO" Beef Tagliata with Rocket Salad** _____ 1,800
熊本産和牛ロースのタリアータとルッコラのサラダ
Kumamoto beef served with arugula, red-leaved chicory and Parmesan cheese.
味わい豊かな赤身和牛をスライスにしてルッコラと一緒に盛り合わせます。
- 2 **Sea Urchin and Avocado Salad with Parmesan Cheese** _____ 1,800
ウニとアボカドのサラダ仕立て
Hokkaido sea urchin and avocado salad style appetizer.
北海道産の濃厚なウニとアボカドの相性をお楽しみください。
- 3 **Vegetarian Salad** _____ 1,650
たっぷり野菜の菜園風サラダ
Lettuce, baby leaf, red-leaved chicory and vegetables with 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 **Seafood Carpaccio Dish** _____ 1,500
築地直送、鮮魚を使ったカルパッチョ
Fresh fish from Tsukiji Fish Market served with aromatic vegetables.
築地直送の魚を使って、味わい豊かに仕上げました。
- ★ 5 **"Capon Magro" Seafood Platter** _____ 1,800
漁師風 魚介のマリネと彩り野菜の " カッポン・マーグロ "
Shrimp, scallops, mussels and squid, served with tomatoes, asparagus and zucchini.
4種の魚介を白ワインとオリーブオイルでマリネし、サラダ仕立てにしました。
- 6 **Meat Appetizer Dish** _____ 1,600
おまかせ肉屋の前菜盛り合わせ ピクルス添え サルメリア風
Homemade pork ham, salami and pate de campagne accompanied by pickles.
お肉屋さんの前菜をイメージ。生ハム、ポークハム、サラミ、パテなどの盛り合わせ。
- ★ 7 **Coconoma' s Recommended Appetizer Platter** _____ 1,200
おすすめ! ココノマ前菜プレート
Assortment of famous coconoma' s Appetyzer samplers.
前菜の盛り合わせをお楽しみで! 内容はお尋ねください。

★ Recommend

Tax and Table Charge(¥500 per Person) will be Added to your Bill. Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

別途消費税及びテーブルチャージをお一人様 ¥500 頂戴いたします。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。

Coconoma Grand Menu Pasta and Risotto

——— パスタ・リゾット ———

- ★ **Linguine with Lobster in Tomato Sauce** ————— 2,950
殻つきオマール海老のトマトソース 〈リングイネ〉
Lobster in tomato sauce with broccoli, tomatoes, bell peppers, zucchini and cheese.
贅沢に半身のオマールを丸ごと使ったトマトソース。海老の香りとトマトの旨味を楽しめます。
- Fettuccine Fra Diabola with Salsiccia in Tomato Sauce** ————— 1,650
自家製サルシッチャのスパイシートマトソース 〈フェットチーネ〉
Sweet potatoes and salsiccia sausage made with our original chili powder.
自家製ソーセージと、オリジナルブレンドのスパイスを使って香り豊かに仕上げました。
- ★ **Fedolini Carbonara with Sea Urchin** ————— 2,300
濃厚ウニのカルボナーラ 〈フェデリーニ〉
Sea urchin, cream, eggs, seaweed, green onion.
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。
- Penne with Gorgonzola Sauce and Walnuts** ————— 2,000
ゴルゴンゾーラソース 〈ペンネ〉
Gorgonzola cheese, cream and walnuts.
濃厚なゴルゴンゾーラをクリーム仕立てにしました。くるみとハチミツのアクセントで。
- Spaghetini Bianco Marinara** ————— 2,100
魚介のビアンコソース 〈スパゲッティーニ〉
Mussels, scallops, calamari and shrimp with white wine, olives, capers and tomatoes.
漁師風、白ワインで仕立てた魚介パスタ。もちろん白ワインとの相性は抜群です。
- Spaghetini Verdura / tomato sauce or peperoncino** ————— 1,600
産直野菜のベジタブルソース、トマトソース又はペペロンチーノ 〈スパゲッティーニ〉
Fresh vegetables from selected farms, served with either tomato sauce or peperoncino.
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。ソースをお選びください。
- ★ **Gorgonzola sauce Risotto topped with lobster** ————— 2,900
オマール海老と温玉のゴルゴンゾーラチーズソース 〈リゾット〉
Cheese risotto with lobster and pearl barley with raw ham and soft-boiled egg.
プリプリの海老と丸麦の入ったチーズリゾットを生ハムのアクセントで仕上げます。

★ Recommend

Tax and Table Charge(¥500 per Person) will be Added to your Bill. Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

別途消費税及びテーブルチャージをお一人様 ¥500 頂戴いたします。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。

Coconoma Grand Menu Main Dish

肉料理

- ★ Grilled "DATE" Chicken with Balsamic Vinegar Sauce _____ 1,800
伊達鶏の網焼き バルサミソース フライドポテト添え
Grilled rosemary chicken served with french fries.
味わい深いしっかりとした噛み応えの伊達鶏をハーブとグリルしました。
- Black pork from "SAITAMA" grilled with Gravy Sauce _____ 2,100
彩の国黒豚をグリルで グレービーソース
Pork was brought up healthy eating corn. Grilled over the gravy sauce.
希少価値のある黒豚。肉のキメが細かく独特の風味と甘みを感じられます。
- Aussie Beef Steak with Wasabi & Soy Sauce _____ 100g / 1,500
オーストラリア産牛ロースの石焼ステーキ
This steak fully feel the taste of red Beef meat. Please let the amount of your choice.
良質な赤身が特徴、肉の旨みを感じられます。お好みのグラムをご指定ください。
- "KUMAMOTO" Beef Sirloin Steak _____ 100g / 3,000
熊本県産和牛サーロインのビステッカ
A "WA-GYU" beef with a soft taste was baked in juicy. Please let the amount of your choice.
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。グラムの指定が可能です。
- ★ Assorted Three Meat Platter _____ 3,200
3 種カルネのグリルミスト
Please ask your server about today's meat selection. (beef, pork, chicken)
3 種類のお肉をグリルして盛り合わせにしました。
- "YONEZAWA" pork stew of reduced Blueberry balsamic sauce _____ 2,500
米沢豚のブルーベリーバルサミソース煮込み
Soft texture, source will taste sweet and sour from the fruit.
しっかりと時間をかけて煮込みました。フルーツの甘みと酸味のソースでお召上がりください。
- ★ Assorted Side Dishes _____ each 600
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)
Rocket salad, mashed potatoes or cooked vegetables may be added to your order.
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

Tax and Table Charge(¥500 per Person) will be Added to your Bill. Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

別途消費税及びテーブルチャージをお一人様 ¥500 頂戴いたします。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。

Coconoma Grand Menu Dessert

デザート

- ★ Crème Brulee (Baked Vanilla Pudding) 1,300
焼きたてクレームブリュレ
Eggs, cream, granulated sugar and milk with vanilla.
濃厚なバニラ入りプリン。香ばしく表面を焼き上げます。
- Special Chocolate Pancakes 1,300
スペシャルチョコレートパンケーキ
Eggs, granulated sugar, milk, flour, bananas, cocoa with chocolate sauce.
フワフワの生地に濃厚なチョコレートソースをたっぷりかけて、焦がしバナナを添えました。
- ★ Gelato (Italian Ice Cream) 800
ジェラート 2 種の盛り合わせ
Please choose two from today's selection.
本日のアイスクリームから 2 種お選びいただけます。
- Baked Cheesecake with Seasonal Fruit 1,000
ベイクドチーズケーキ季節のフルーツを添えて
Cheesecake baked with cinnamon, accompanied by seasonal fruit.
程よい酸味とシナモンの香りをフルーツと共に。
- Daily Special Dessert Plate 1,300
デザートの盛り合わせ
Two selected desserts, served with fruit.
2 種類のデザートとフルーツを盛り合わせた欲張りなデザートプレート。
- Gateau au Chocolat Cake with Vanilla Ice Cream 800
ガトーショコラ バニラアイス添えて
Treat yourself to a rich cake of chocolate served with vanilla ice cream.
濃厚なチョコレートの定番、バニラアイスと一緒にどうぞ。
- Mixed Fruit Bowl 1,800
フルーツの盛り合わせ
Seasonal fruit, cut and arranged on a plate.
季節のフルーツをカットして盛り合わせました。

★ Recommend

Tax and Table Charge(¥500 per Person) will be Added to your Bill. Please Inform us you have any Food Allergies or Special Preferences.

別途消費税及びテーブルチャージをお一人様 ¥500 頂戴いたします。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。