

Coconoma Special Dinner Course

¥ 4,500

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
This is a special course based on Coconoma's popular menu items.
Please feel free to order this course as an individual or group.

Amuse 一口のスープ

Soup of the day

本日のスープ

Appetizer 前菜の盛り合わせ

Chef's Choice 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

Homemade Bread

自家製のアツアツローズマリー風味のプチパンです

Primo Piatto シェフのおススメから

Please choose from today's three pasta or risotto

ココノマ人気のパスタをおすすめ3種類からお選びいただけます

Second Piatto お肉料理または魚料理

We will inform you of seasonal meat or fish dishes

季節の肉又は魚料理をご案内致します。お尋ねください

Dessert Selection デザートの盛り合わせ

Assorted Desserts of the Day

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

If you have any allergies or specific requests, please inform your table staff upon being seated.

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 Todays Special

おすすめ

- Hamburger Steak with Demi-glace sauce ————— 2,500
和牛煮込ハンバーグステーキ デミグラスソース
Top grade (A-5 Rank) Japanese Wagyu beef hamburger steak in a special Demi-glace sauce.
肉の旨みが凝縮されたソースと、A5 ランクの和牛を贅沢に使用しています。
- Fresh Seafood "Acqua Pazza" Dish ————— 2,500
築地直送、本日のアクアパッツァ
Seafood delivered from Tsukiji market. Please ask for today's fish.
築地から届いた魚介を鍋風で。リゾット付き。本日の魚はお尋ねください。
- Today's chefs choice pasta ————— 1,600
本日のお勧めパスタ
- Saute of jumbo mushrooms with garlic ————— 700
ジャンボマッシュルームのソテー
- Japanese Sauteed Vegetables ————— 900
地野菜のソテー
- Today's seafood and mushroom Ahijo ————— 1,500
本日の魚介とマッシュルームのアヒージョ
- Grilled omal shrimp with spices ————— 1,800
オマールエビのスパイス焼き

Today's Special

おすすめ

Hamburger Steak with Demi-glace sauce 2,500

和牛煮込ハンバーグステーキ デミグラスソース

Top grade (A-5 Rank) Japanese Wagyu beef hamburger steak in a special Demi-glace sauce.

肉の旨みが凝縮されたソースと、A5 ランクの和牛を贅沢に使用しています。

Fresh Seafood "Acqua Pazza" Dish 2,500

築地直送、本日のアクアパッツァ

Seafood delivered from Tsukiji market. Please ask for today's fish.

築地から届いた魚介を鍋風で。リゾット付き。本日の魚はお尋ねください。

Today's chefs choice pasta 1,600

本日のお勧めパスタ

Saute of jumbo mushrooms with garlic 700

ジャンボマッシュルームのソテー

Japanese Sauteed Vegetables 900

地野菜のソテー

Today's seafood and mushroom Ahijo 1,500

本日の魚介とマッシュルームのアヒージョ

Grilled omal shrimp with spices 1,800

オマールエビのスパイス焼き

Appetizer

前 菜

- ★ Tuna and Avocado Asian style _____ 1,300
マグロとアボカドのタルタル仕立て アジアンスタイル
Enjoy tuna and avocado with Korean-style tarter sauce wrapped in seaweed.
韓国風ドレッシングで和えたタルタルを海苔で巻いてお召し上がりください。
- Fresh Seafood Carpaccio _____ 1,500
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。
- ★ Beef Tagliata with Rocket Arugula Salad _____ 1,800
熊本産和牛ロースとルッコラのタリアート
Savory sliced Japanese Wagyu steak from Kumamoto Prefecture served with rocket salad.
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。
- Meat appetizers and Pickles Platter _____ 1,200
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
A selection of delectable meats including prosciutto, pork ham, salami, pate.
お肉屋さんの前菜をイメージ。生ハム、自家製ハム、サラミ、パテなどの盛り合わせです。
- ★ Chef' s Choice Appetizer Sampler _____ 1,200
おすすめ! ココノマ前菜プレート
Please inquire with your server about today's selection.
前菜の盛り合わせをお楽しみで! 内容はお尋ねください。
- Variety Garden Vegetable Salad _____ 1,500
たっぷり野菜の菜園風サラダ
Direct from the farm, fresh vegetables with our 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。
- Smoked Chicken Caesar Salad topped with Soft-Boiled Egg _____ 1,500
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。

★ 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。

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

Coconoma is proud to present our 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。

Yonezawa pork shabu-shabu style with baked tomato ginger sauce — 1,200

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 summer vegetables, prepared as a hot salad.

薄切りの豚肉を夏野菜と共に、温かいサラダとしてお召し上がりください。

Baked Giant Japanese Radish Meat Gratin with soft boiled egg ————— 1,200

柔らか大根とサルシッチャのチーズ焼き 半熟卵をのせて

Soft stewed Japanese radish, Salsiccia, Soft boiled egg covered with melted cheese.

大根に自家製サルシッチャと卵、チーズをのせて焼き上げました。

★ Miyagi Prefecture 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

Miyagi prefecture chicken well known for it' s firm texture is perfectly roasted to seal in the smokey flavor.

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。

Assortment Japanese Style Pickles ————— 600

和風ピクルスの盛り合わせ

Selection of fresh locally sourced vegetables pickled in special Japanese rice vinegar.

産地直送の野菜を米酢で漬け込みました。軽なおつまみとして。

Assorted Cheese Plate ————— for3 1,500

チーズの盛り合わせ

for5 2,000

Gorgonzolla, Parmigiano, Camembert, Saint Maure and Pont Leveque.

Allow our Chef to provide you with an assortment of our best cheeses or let us know your preferences.

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

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

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。

Pasta and Risotto

——— パスタ・リゾット ———

★ Shelled Omar Lobster with Linguine In Tomato Sauce ——— 2,700

殻つきオマール海老のトマトソース 〈リングイネ〉

Elegant Aromatic Omar Lobster Half in flavorful tomato sauce.

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。

Japanese Style sauce with seasonal vegetables "Genmai " Pasta —— 1,650

玄米を使ったパスタを季節の野菜と和風のアレンジで 〈玄米パスタ〉

Original made of "Genmai Pasta" with healthy and Flavorsome Japanese arrange sauce..

季節の食材やアレンジについては、ウエイターにお尋ねください。

★ Fedelini Style Pasta with Creamy Sea Urchin Roe Carbonara Sauce — 1,600

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。

Steamed chicken and in truffle cream sauce with penne pasta —— 1,600

蒸し鶏とアスパラガスのトリュフクリームソース 〈ペンネ〉

Made with Mimolette cheese and asparagus, finished with truffle fragrant sauce.

ミモレットチーズとアスパラガス共に、トリュフ香るソースでお楽しみください。

Scallops and bacon in Genovese sauce with spaghetti pasta —— 1,600

帆立貝とベーコンのジェノベーゼソース 〈スパゲティニ〉

Chopped Plum with herbs, enjoy the refreshing, rich and great flavor.

しっかりとした味わいに、刻んだ梅を加えてさっぱりと仕上げました。

★ 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。

Pasta and Risotto

——— パスタ・リゾット ———

★ Fresh Arugula and Prosciutto, Japanese style peperoncino ——— 1,600

生ハムとルッコラの和風ペペロンチーノ〈スパゲッティーニ〉

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。

Fresh Vegetable Spaghettini Verdura tomato or peperoncino ——— 1,600

産直野菜のベジタブルトマトソース、又はペペロンチーノ〈スパゲッティーニ〉

Choice high-quality Japanese vegetables this dish features 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。ソースをお選びください。

Risotto with Lobster and Poached Egg in Gorgonzola Sauce ——— 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〉

Rice and pearl barley cheese risotto with fresh and delightfully textured omar lobster is accented with cured ham adding an unanticipated rich accent to the dish.

プリプリのオマールと丸麦チーズリゾットを生ハムのアクセントで仕上げました。

★ Spicy meat paella-style risotto with summer vegetables ——— 1,600

ごろごろ夏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。

★ 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。

20170701

Main Meat Dish

肉料理

- ★ Grilled Date Chicken with Balsamic Sauce and French Fries ————— 1,800
伊達鶏のグリル 和風バルサミソース 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。
- Famous "Saitama Black Pork" served with fresh salad ————— 2,300
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
Baked gorgonzola cheese matched with aromatic tomato sauce for your enjoyment.
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。
- Stone-Grilled US Beef Steak ————— 100g / 1,500
アメリカ産牛ロースの石焼ステーキ
High quality lean meat, order by 100 gram increments.
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。
- Sirloin Beef Steak from Kumamoto ————— 100g / 3,000
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。グラムの指定が可能です。
- ★ Carne Plate with an Assortment of Three Delectables ————— 3,200
3種カルネのグリルミスト
Grilled Meat Selection (three types).
3種類のお肉をグリルして盛り合わせにしました。
- Smoked wagyu beef "SUKIYAKI" style ————— 1 person /1,500
燻製和牛の" SUKIYAKI" 風 We accept orders from 2 people
Please drag in smoked scent with Dutch oven and enjoy it with egg
ダッチオーブンで燻製の香りを閉じ込めました。玉子と一緒に召し上がりください。ご注文はお二人様からお承りいたします。
- ★ Assorted Side Dishes ————— each 600
(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

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。