

DINNER MENU

15:00~22:00





都会の喧騒を忘れ、 心温まる「ひととき」を。

Have a fun and delicious time
at Coral Kitchen!

「いただきます」の瞬間、心がほっこり温まる。

そんなひとときを過ごしたいと思いませんか？

コーラルキッチンでは旬の野菜は契約農家から直送、

焼きたてのパンやチーズたっぷりのピザは

毎日店内の工房で丁寧に手作りしています。

色とりどりの新鮮な野菜、鮮やかで多彩な料理の数々

温かみのある家具や緑が織りなす空間は

日々の喧騒を忘れ、心豊かな時間を過ごせます。

家族や大切な人と語り合ったり、自分だけの時間を楽しんだり

食卓を囲んで思い思いに過ごす贅沢なひととき。

語らいの場として、一人でのんびり過ごしたい時にも

「いただきます」の心を改めて感じていただけるような、

心も体も満たされる至福のひとときをご提供いたします。

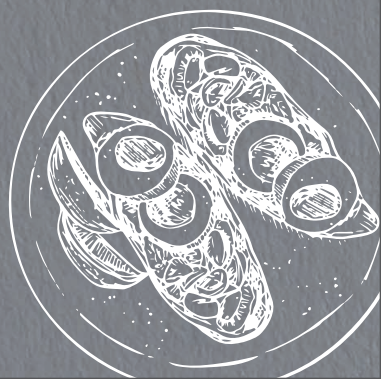
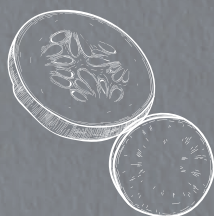
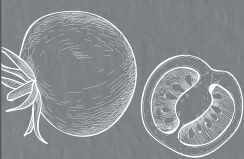


DINNER



自然と会話が弾むリラックス空間で、特別なひとときを

しっかりとしたお食事から、ちょっと1杯飲みたい時のおつまみまで。
季節の素材を使ったアラカルトや本格的なピザなど、
シェフ自慢の料理をお楽しみください。





PREFIX DINNER SET

プリフィックスディナーセット

お好きな料理を自由に組み合わせられるディナーセットをご用意しました。
パスタ・ピザ・メインディッシュを3種類からお選びください。

3,182円/1名様
(税込3,500円)

※2名様からご注文いただけます。

APPETIZER

新鮮野菜の
オードブル



PASTA

選べる
パスタ



PIZZA

選べる
ピザ



MAIN

選べる
メイン



DESSERT

本日の
デザート



APPETIZER

契約農家直送の新鮮野菜を使ったこだわりオードブル

全国の契約農家から直送した新鮮野菜を使用しています。
「この季節だから味わってほしい。」旬の野菜の香りや甘み、
種類を吟味し、とことんこだわったオードブルです。

※仕入れや季節によって内容は変わります。

DESSERT

パティシエ特製
本日のデザート2種盛り合わせ

デザートはすべて店内で手作りしています。



好きなパスタ・ピザ・メインディッシュを3種類からひとつずつお選びください。 ※画像はすべて2人前です

PASTA



自家製サルシッチャと
キャベツのオイルパスタ



スパイシーな海老フリットと
キノコのトマトソースパスタ



ノルウェーサーモンと
ブロッコリーのクリームパスタ

PIZZA



たっぷりモッツアレラチーズの
マルゲリータ



ベーコンとポテト
淡路産玉ねぎのビアンコピザ



4種のチーズの
クアトロフォルマッジ(はちみつ付き)

MAIN



鶏もも肉のグリルと季節野菜のロースト
ガーリックレモンソース



低温調理した厳選豚のロースト
バルサミコソース



低温調理した牛カイノミのタリアータ
ジャポネソース

プラス1,000円で100種類以上のアルコール・ドリンクが飲み放題！

おすすめ！

飲み放題付きプラン

4,091円(税込4,500円)

生ビール、スパークリングワイン、ワイン、日本酒、ハイボール、焼酎、カクテル、サワー、ソフトドリンク



自家製
サーモンマリネの
サラダ仕立て

ALA CARTÉ



淡路産玉ねぎとチキンの
オープン焼き
トリュフソース



彩りトマトと
モッツァレラチーズの
カプレーゼ



SPEED MENU スピードメニュー

アーモンドポークの
リエット
バケット添え



やみつぎ枝豆(塩、スパイス、カレー)

636円
(税込700円)

アーモンドポークのリエット
バケット添え(バケット2枚)

773円
(税込850円)

揚げニョッキ チーズソース

682円
(税込750円)

牛トリッパと豆のトマト煮込み
バジル風味(バケット2枚)

727円
(税込800円)

バケット1枚追加 +50円(税込55円)

牛トリッパと豆の
トマト煮込みバジル風味



温前菜

HOT APPETIZER

ブロッコリーとベーコンのガーリックソテー

864円
(税込950円)

ジャガイモのカルボナーラ

773円
(税込850円)

淡路産玉ねぎとチキンのオープン焼き
トリュフソース

818円
(税込900円)



ジャガイモの
カルボナーラ

COLD APPETIZER 冷前菜

自家製サーモンマリネのサラダ仕立て 1,045円
(税込1,150円)

生ハムグリッシーニと季節野菜 1,045円
2種ソース仕立て (税込1,150円)

真鯛のカルパッチョ おろしモレット 1,091円
(税込1,200円)

ベーコンと温泉卵のシーザーサラダ 1,045円
(税込1,150円)

彩りトマトとモzzarellaチーズの 1,136円
カプレーゼ (税込1,250円)



自家製
サーモンマリネの
サラダ仕立て



彩りトマトと
モzzarellaチーズの
カプレーゼ



さっぱりレモン唐揚げ



選べる味付けフライドポテト

FRIED FOOD 揚げ物

選べる味付けフライドポテト 773円
(プレーン、コンソメ、カレー、チリ、トリュフ、チーズから選べます) (税込850円)

蛸とイカゲソのフリット 955円
(税込1,050円)

オニオンリング 955円
(税込1,050円)

さっぱりレモン唐揚げ 818円
(税込900円)

アヒージョ AJILLO

プリプリ海老と色々キノコのアヒージョ 1,273円
バケット添え(バケット2枚付) (税込1,400円)

牛ホルモンと季節野菜のアヒージョ 1,273円
バケット添え(バケット2枚付) (税込1,400円)

水蛸と季節野菜のアヒージョ 1,273円
バケット添え(バケット2枚付) (税込1,400円)

バケット1枚追加 +50円(税込55円)



プリプリ海老と
色々キノコのアヒージョ
バケット添え

PASTA



OIL

赤イカとルッコラのオイルパスタ
柚子胡椒風味

1,273円
(税込1,400円)

鯖とブロッコリーのオイルパスタ
カラスミがけ

1,273円
(税込1,400円)

TOMATO

揚げ茄子とリコッタチーズの
トマトソースパスタ

1,273円
(税込1,400円)

大人味のピリ辛鉄鍋ナポリタン

1,136円
(税込1,250円)

OTHER

厚切りベーコンと
ミモレットのカルボナーラ

1,273円
(税込1,400円)

海老とほうれん草の
トマトクリームパスタ

1,318円
(税込1,450円)

水蛸とジャガイモ
フレッシュトマトのジェノベーゼ

1,273円
(税込1,400円)



SIZE UP

大盛り +273円(税込300円)

PIZZA ピザ

たっぷりモッツアレラチーズの
マルゲリータ

1,273円
(税込1,400円)

クアトロフォルマッジ
(ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、リコッタ、シュレッド)

1,273円
(税込1,400円)

ベーコンとポテト 淡路産玉ねぎの
ビアンコピザ

1,273円
(税込1,400円)

ボロネーゼと落とし卵のピザ

1,273円
(税込1,400円)

スペイン産生ハムとルッコラのピザ

1,273円
(税込1,400円)

DOUBLE
→

チーズ2倍 +364(税込400円)



スペイン産生ハムとルッコラのピザ



ベーコンとポテト 淡路産玉ねぎのビアンコピザ

PIZZA WITH BOLOGNESE & DROPPED EGGS



QUATTRO FORMAGGI



MARGHERITA





牛肩ロース肉のグリルステーキ
赤ワインソース



厳選豚ロース肉のチーズカツレツ
ケッカソース

MAIN DISH

BEEF

人気
NO.1!

ジューシーで深い味わいと柔らかさが大人気のステーキ。
特製ソースがハラムの旨みをさらに引き立てます。

山盛りハラミステーキ

お好きな量をお選びいただけます。

300g 2,727円
(税込3,000円)

400g 3,182円
(税込3,500円)

500g 3,636円
(税込4,000円)

牛肩ロース肉のグリルステーキ
赤ワインソース

1,636円
(税込1,800円)

牛さがり肉のグリル
シャリアピンソース

1,545円
(税込1,700円)



山盛りハラミステーキ



牛さがり肉のグリル
シャリアピンソース



低温調理した厳選豚肩ロース肉のグリル 粒マスタードソース



厳選豚ロース肉のチーズカツレツ ケッカソース



鶏もも肉のコンフィ ガーリックハーブソース

PORK

低温調理した厳選豚肩ロース肉のグリル
粒マスタードソース

1,273円
(税込1,400円)

厳選豚ロース肉のチーズカツレツ
ケッカソース

1,273円
(税込1,400円)

厳選豚バラ肉のバルサミコソース

1,364円
(税込1,500円)

CHICKEN

鶏もも肉のコンフィ
ガーリックハーブソース

1,273円
(税込1,400円)

鶏もも肉の柔らかトマト煮込み
きたあかりのニョッキ添え

1,273円
(税込1,400円)

FISH

本日の鮮魚の鉄板焼き
キノコのブルブランソース

1,273円
(税込1,400円)

ノルウェーサーモンと
キノコのチーズフリット サラダ添え

1,318円
(税込1,450円)

本日の鮮魚の鉄板焼き
キノコのブルブランソース



ノルウェーサーモンと
キノコのチーズフリット
サラダ添え



ハラミステーキライス



シーフードパエリア



甘辛チキンライス

RICE DISH ご飯もの

甘辛チキンライス 1,182円
(税込1,300円)

シーフードパエリア 1,364円
(税込1,500円)

ハラミステーキライス 1,545円
(税込1,700円)

アサリとキノコのチーズリゾット 1,182円
(税込1,300円)

海老とブロッコリーのトマトリゾット 1,182円
(税込1,300円)



アサリとキノコのチーズリゾット



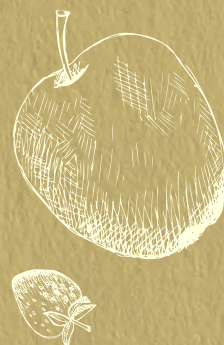
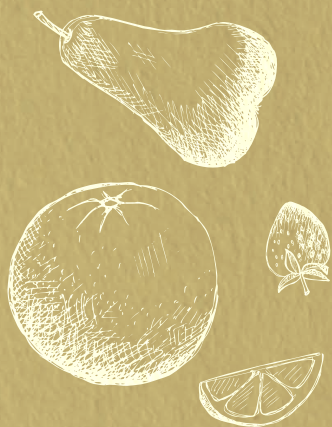
海老とブロッコリーのトマトリゾット

DESSERT



季節のフルーツや色鮮やかなケーキが人気のデザート

お食事の後やカフェタイムにほっと一息。
コーラルキッチン自慢の自家製デザートをお楽しみください。
香り豊かなムレスナティーとの相性も抜群です。
テイクアウトも可能です。



食後もしっかりデザートタイムを。店内ですべて手作りしています。

コーラル名物

ふわふわシフォンケーキ



イチゴのシフォンケーキ 909円(税込1,000円)



プレーン
シフォンケーキ
818円
(税込900円)



バニラブリュレの
シフォンケーキ
909円(税込1,000円)



モンブランの
シフォンケーキ
909円
(税込1,000円)



イチゴのフルーツタルト
818円(税込900円)



グレープフルーツと紅茶のタルト
818円(税込900円)



昔ながらのプリンアラモード
909円(税込1,000円)

HOT SWEETS

種子島産安納芋の
スイートポテトパイ

818円(税込900円)



HOT SWEETS

サクサク
アップルパイ

818円(税込900円)



シェフ特製ガトーショコラ

818円(税込900円)



濃厚チョコレートテリーヌ

818円(税込900円)

KID'S LUNCH



おこさまブーランチ

ハンバーグ、エビフライ、コーンスープ、フライドポテト、
チキンライス、サラダ、フルーツ、キッズドリンク

727円
(税込800円)

うれしい
おもちゃ付!



SET DRINK

オレンジジュース、アップルジュース、グレープフルーツジュース、
ジンジャエール、コーラ、ウーロン茶

