
DINNER MENU

DINNER TIME 17:30-23:00 (L.O.21:00)

Appetizer & Salad 前菜・サラダ	Pasta パスタ	Pizza ピザ	Light Meal 軽食	Main Dish メイン料理	Rice & Bread ライス・パン	Dessert デザート	Course Meal コース料理
-----------------------------	--------------	-------------	------------------	--------------------	------------------------	-----------------	----------------------



CORAL KITCHEN
at sea

Appetizer & Salad

前菜・サラダ



I Caesar salad with thick sliced bacon ¥1,280
厚切りベーコンとパルミジャーノチーズのシーザーサラダ

II Norwegian salmon and lime carpaccio ¥1,280
ノルウェー産サーモンとライムのカルパッチョ

III Caprese of mozzarella cheese ¥1,480
and fruit tomato
モッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ

IV Terrine with dried fruits and cream cheese ¥1,080
ドライフルーツとクリームチーズのテリーヌ

V Parma ham and seasonal fruit salad ¥1,280
パルマ産生ハムと季節フルーツのサラダ仕立て

VI Chicken Honey Sriracha Iron pan making ¥1,180
チキンのハニーシラチャ 鉄鍋仕立て

VII Seafood marinated salad ¥1,180
シーフードマリネのサラダ

VIII Seafood and seasonal vegetable ¥1,280
cheese teppanyaki
シーフードと季節野菜のチーズ鉄鍋焼き

IX Foie gras Poire ¥1,580
フォアグラのポワレ

Pasta

パスタ

当店のパスタは、すべての種類に生麺を使用しています。モチモチとした食感や生麺ならではのソースとの相性は絶品です!!
その他の食材にもこだわる、料理長奥山のこだわりパスタをお楽しみください。



Oil-based pasta

- I Pasta with large clams and mushrooms ¥1,380
大粒アサリとキノコのパスタ
Types of raw noodles 生麺 Chitarra キタツラ
- II Squid and seasonal vegetable peperoncino ¥1,380
アオリイカと季節野菜のペペロンチーノ カラスミ掛け
Types of raw noodles 生麺 Chitarra キタツラ
- III Tomato sauce pasta with various colorful tomatoes and basil ¥1,380
色々なカラフルトマトとバジルのトマトソースパスタ
Types of raw noodles 生麺 Tomato Tagliolini トマトタリオリーニ
- IV Homemade salsiccia and fresh tomato arugula pasta ¥1,280
自家製サルシッチャとフレッシュトマト・ルッコラのパスタ
Types of raw noodles 生麺 Muccilini モッチリーニ

Pasta with tomato sauce

- I Grilled Napolitan to eat in a hot iron pan ¥1,180
アツアツ鉄鍋で食べる焼きナポリタン
Types of raw noodles 生麺 Muccilini モッチリーニ
- II Bolognese with Awaji beef and plenty of root vegetables ¥1,380
淡路牛とたっぷり根菜のボロネーゼ
Types of raw noodles 生麺 Fettuccine フィットチーネ
- III Chicken and seasonal vegetable arabita ¥1,280
チキンと季節野菜のアラビアータ
Types of raw noodles 生麺 Tomato Tagliolini トマトタリオリーニ
- IV Pasta with lobster and seasonal vegetables ¥1,680
オマール海老と季節野菜のパスタ
Types of raw noodles 生麺 Chitarra キタツラ

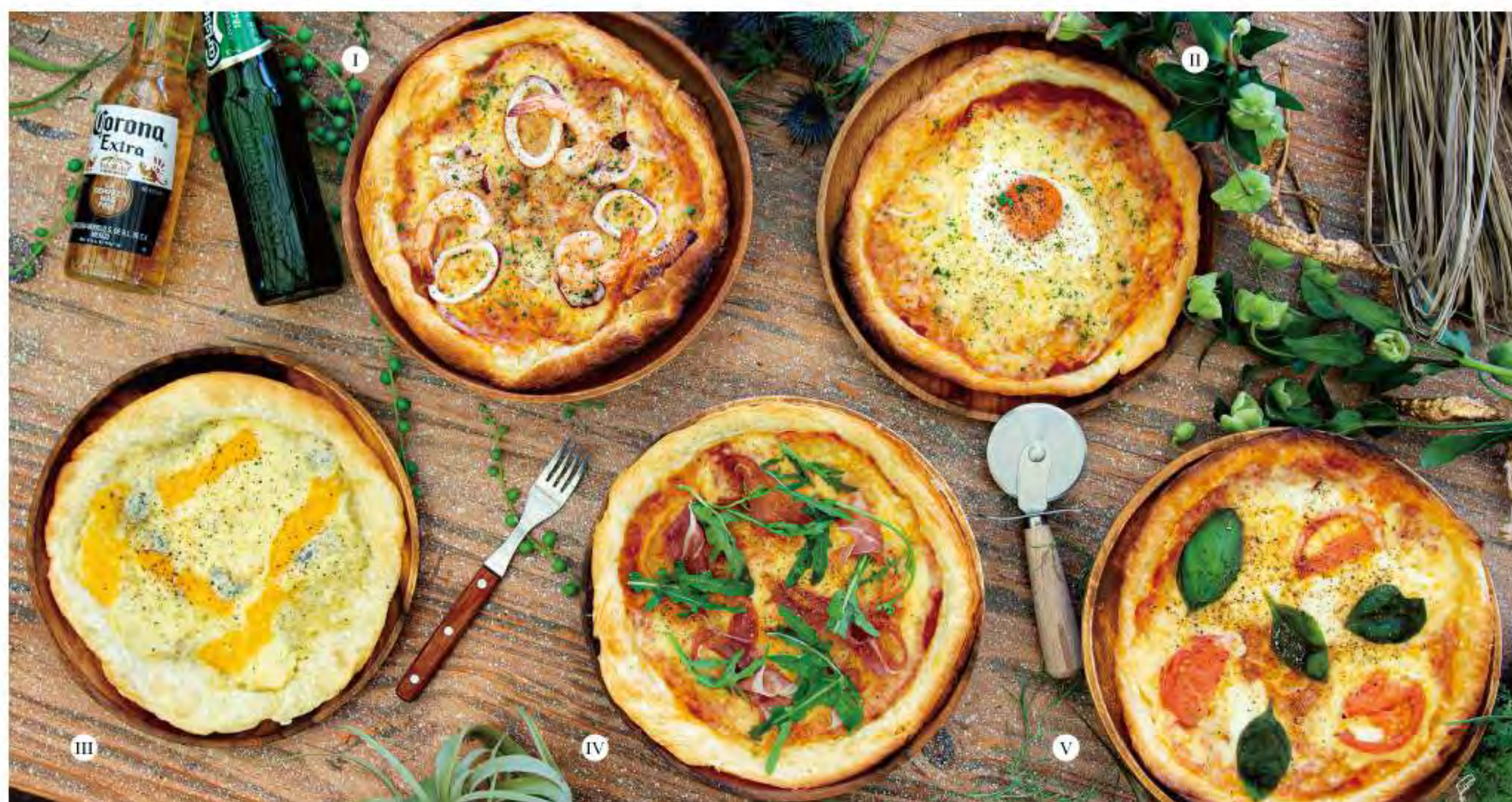
Cream pasta

- I Pasta with fragrant porcini mushrooms and ham ¥1,680
香り高いポルチーニ茸と生ハムのパスタ
Types of raw noodles 生麺 Fettuccine フィットチーネ
- II Norwegian salmon and broccoli herbal cream pasta ¥1,380
ノルウェー産サーモンとブロッコリーのハーブクリームパスタ
Types of raw noodles 生麺 Muccilini モッチリーニ
- III Pasta with scallops and fresh tomatoes ¥1,380
帆立貝とフレッシュトマトのパスタ
Types of raw noodles 生麺 Tomato Tagliolini トマトタリオリーニ
- IV Carbonara with bacon and black truffle ¥1,580
ベーコンと黒トリュフのカルボナーラ
Types of raw noodles 生麺 Muccilini モッチリーニ

Pizza

ピザ

当店のピザはすべての種類でパイ生地を使用しています。
サクサクとしており、トマトやチーズとの相性は抜群!!ぜひご賞味ください!!



- | | | |
|-----|----------------------|--------|
| I | Marinara | ¥1,380 |
| | マリナーラ | |
| II | Bismarck | ¥1,380 |
| | ビスマルク | |
| III | Quattroformage | ¥1,380 |
| | クアトロフォルマッジ | |

- | | | |
|----|-----------------------|--------|
| IV | Raw ham arugula | ¥1,380 |
| | 生ハムルッコラ | |
| V | Margherita | ¥1,380 |
| | マルゲリータ | |

Light Meal

軽食

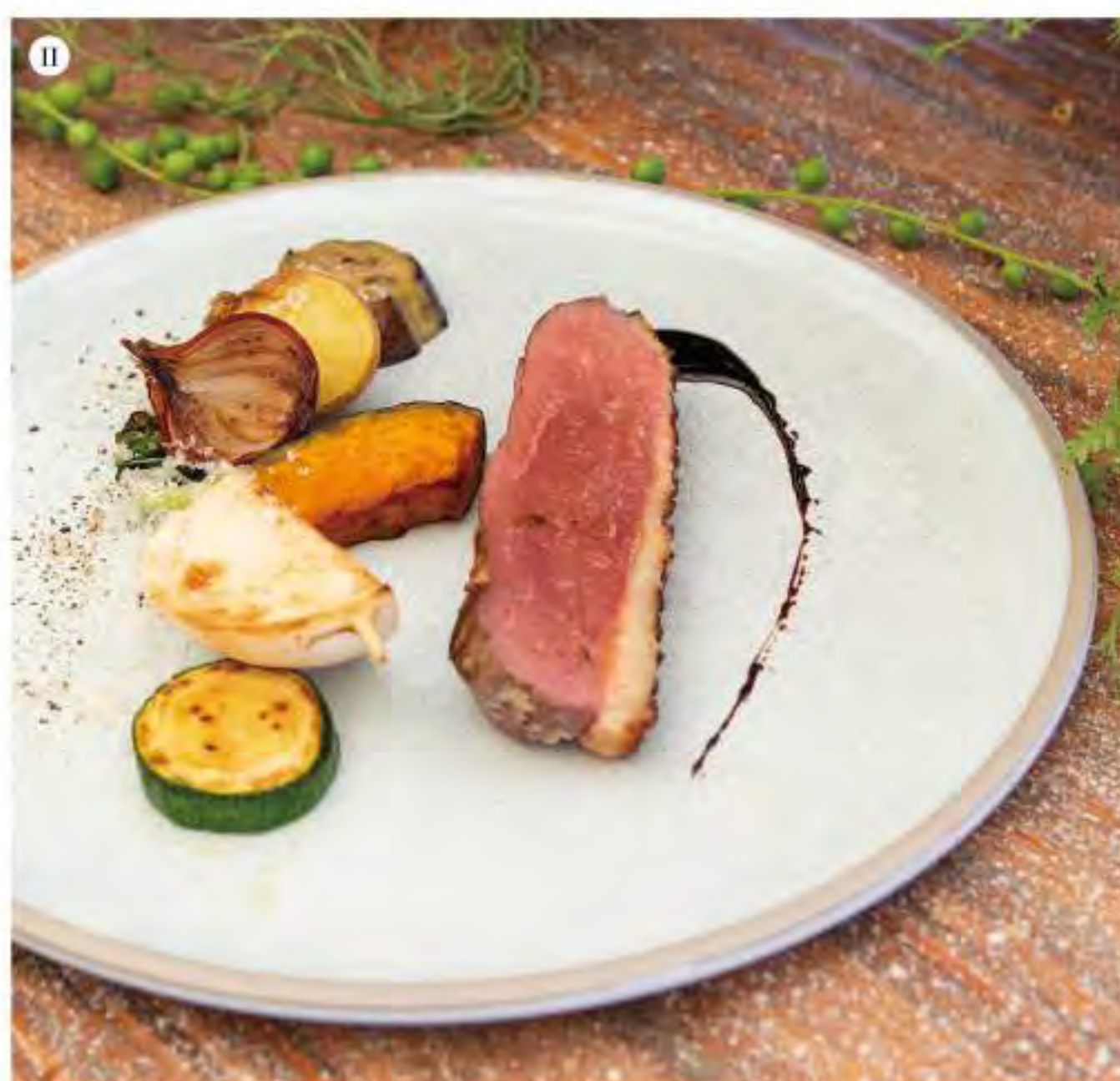


- | | | |
|----|--|--------|
| I | garlic shrimp | ¥1,080 |
| | ガーリックシュリンプ | |
| II | Semolina frit of soft shell club | ¥1,280 |
| | ソフトシェルクラブのセモリナフリット | |

- | | | |
|-----|----------------------------------|------|
| III | Crispy cheese chicken frit | ¥880 |
| | クリスピーチーズチキンフリット | |
| IV | Heaped potato fries | ¥680 |
| | 山盛りポテトフライ | |

Main Dish

メイン料理



+600 yen with foie gras
+600円でフォアグラ付き

I Wagyu roast beef steak ¥2,180
carefully finished at low temperature
じっくり低温調理で仕上げた和牛ローストビーフステーキ

II Oven-baked duck breast ¥1,480
marinated in salted salmon
塩麹でマリネした鴨胸肉のオープン焼き

III Grilled spicy lobster ¥1,980
オマール海老のスパイス焼き

IV Roasted pork shoulder loin ¥1,280
and vegetables
茶美豚肩ロース肉と野菜のロースト

V Breaded chicken leg ¥1,480
with herb bread crumbs
骨付き鶏モモ肉の香草パン粉焼き

VI Thick cut tongue stew ¥2,280
厚切りタンシチュー

VII Norwegian salmon ¥1,580
and vegetables baked
ノルウェー産サーモンと野菜のオープン焼き

All prices without tax 価格は全て税別表示です

Rice & Bread

ライス・パン



I Porcini mushrooms ¥1,280
and various mushroom risottos
ポルチーニ茸と色々キノコのリゾット

II Rich black truffle risotto ¥1,080
濃厚な黒トリュフのリゾット

III Garlic rice ¥780
ガーリックライス

IV Rice ¥380
ライス

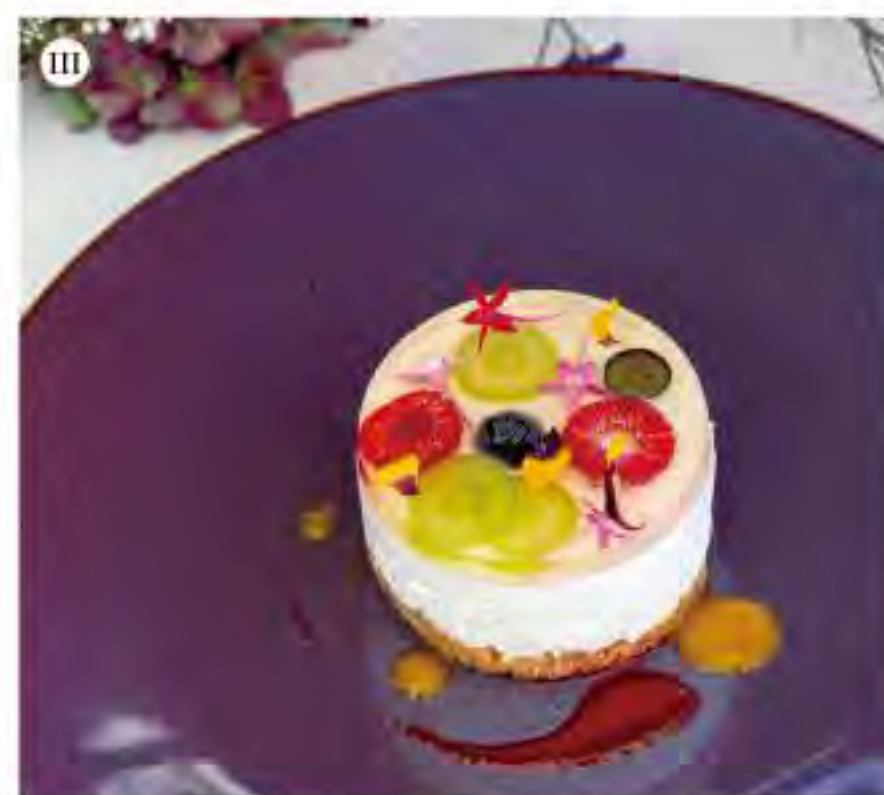
V Garlic toast ¥680
ガーリックトースト

VI Plain bucket ¥480
プレーンバケット

VII Blooming bread ¥680
ブルージングブレッド

Dessert

デザート



I Panna cotta with plenty of berries ... ¥1,080
たっぷりベリーのパナコッタ

II Espresso-flavored French toast ¥880
エスプレッソ風味のフレンチトースト

III Rare cheesecake ¥880
レアチーズケーキ

IV Assorted 3 types of cupcakes ¥880
カップケーキ3種盛り合わせ

V Moist and rich gateau chocolat ¥880
しっとり濃厚なガトーショコラ

