

Japanese Cuisine -和食-

🍣	Assortment of Five Kinds of Sashimi. Tuna, Sea Bream, Salmon, Giant Pacific octopus, Sweet Shrimp 刺身五点盛合せ 鮪・鯛・サーモン・水蛸・甘海老	2,500
	Chirashi-zushi with Tuna and Salmon Roe Served in Masu 枳ちらし寿司 マグロとイクラ	2,300
	Specialty "Grilled Fish Set Meal" with rice and miso soup included. Please choose from the options below. 特産「焼き魚定食」 御飯・味噌汁付き ※下記よりお選びください	
🍱	Grilled with Saikyo miso marinade."Aka Fuji Salmon" from Shizuoka Prefecture ・ 静岡県産「紅富士サーモン」 西京焼き	3,500
	Salt Grilled Japanese mackerel ・ 国産鯖の塩焼き	2,500
Dessert -デザート-		
🍰	Assorted Chocolates チョコレート盛り合わせ	1,200
	Seasonal Basque Cheesecake 季節のバスクチーズケーキ	1,500
🍰	Today's Dessert 本日のデザート	1,200~
	New York Roll （Chocoolete/Cinnamon/Custard） ニューヨークロール （チョコレート / シナモン / カスタード）	1,600
🍰	Two Kinds of Dessert and Today's Gelato デザート 2 種盛り合せ + おまかせジェラート	2,800
	Two Kinds of Gelato Ask the staff for the available flavors. 選べる 2 種のジェラート 内容はスタッフまでお尋ねくださいませ。	1,200
🍰	Today's Assorted Fruit Orange/pineapple/kiwi/grapefruit/seasonal fruit フルーツ盛合せ オレンジ / パイナップル / キウイ / グレープフルーツ / 旬のフルーツ	2,500

※フルーツは季節により変更となる場合がございます。Please note that the fruits may change depending on the season.



旬の食材の美味しさを引き出すために、和の要素を取り入れる事で常に新しいアプローチで美味しさを追求する創作イタリアン「COCONOMA」をお楽しみ下さい。

Enjoy the COCONOMA's taste of innovative Italian cuisine brought to you by combining the Japanese essence with seasonal ingredients

Dinner course ¥6,000

Cold appetizer of the day
本日の冷前菜

Homemade bread
自家製パン

Seasonal recommended pasta
季節のおすすめパスタ

Truffle risotto
トリュフリゾット

Roasted Japanese beef fillet
国産牛フィレのロースト

Coconoma special dessert
ココノマ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

Free Flow Drink +¥3,000

with 2h free flow. (served until 30 minutes before)
2hフリーフロー付き(L.O30分前)

Main upgrade +¥4,000

【Hayama Ishii Farm “Wagyu Queen Beef” 100g】
【葉山石井ファーム “和牛クイーンビーフ” 100g】

Please inform us if 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。

Appetizer -前菜-

Green Salad or Caesar Salad (+¥200) グリーンサラダ 又は シーザーサラダ (+¥200)	half size / regular size ハーフ 1,000 / レギュラー 1,800
Platter of Three Kinds of Cheese 3 種のチーズ盛り合わせ	2,000
 Freshly Sliced Paleta Iberico Bellota Ham スペイン産生ハム “パレタ・イベリコ・ベジョータ”	2,500
Marinated Salmon from Shizuoka Prefecture 紅富士サーモンのマリネ	1,600
Marinated Giant Pacific Octopus 水蛸のマリネ	1,700
 Avocado and Tuna Ceviche アボカドと鮪のセビーチェ	2,000
 Truffle Flavor French Fries トリュフ香るポテトフライ	half size / regular size ハーフ 1,000 / レギュラー 1,500
Crispy Fried Squid 烏賊のクリスピーフリット	1,600

Pasta ・ Risotto -パスタ・リゾット-

Today’ s Pasta 本日のパスタ	Large portion of pasta/risotto…+ ¥700 パスタ・リゾット大盛り … + ¥700
2,000	
 Homemade Squid Ink Tagliolini with Pescatore Bianco 自家製イカ墨のタリオーニ ペスカトーレ・ビアンコ	3,500
 Risotto or Pasta with Fresh Truffle and Soft Boiled Egg in Cheese Sauce フレッシュトリュフと温泉卵のチーズソース仕立て リゾット 130g 又は パスタ 100g	3,500
Rich Bouillabaisse Ramen - inspired with Gluten-Free Noodles 濃厚ブイヤベース RA=MEN グルテンフリー麺	3,500

Main Dish -メインディッシュ-

 Fish & Chips フィッシュ&チップス	2,500
Sea Bream Acqua Pazza 鯛のアクアパッツア	2,800
 Scallop with Herb Lemon Sauté 帆立の香草レモンソテー	2,500
Steamed Wine Clams 5 pieces 大蛤の白ワイン蒸し 5 個	3,000
Butter Sautéed Ezo Abalone 蝦夷鮑のバターソテー	3,500
Crispy Arita Chicken Thigh from Saga Prefecture 170g 佐賀県産「有田鶏」モモ肉 クリスピーチキン 170g	2,500
 Hayama Ishii Farm Wagyu Rank A5 Queen Beef, Roast or Burger (+ ¥500) 取扱認定品：葉山石井ファーム和牛 A5【クイーンビーフ】 ロースト 又は バーガー (+ ¥500) 100g 5,500 / 200g 10,000 / 300g 15,000 For roast order, choose sauce from these options: 【Japanese steak soace】or【Ponzu 】 ※ ローストの場合はソースをこちらよりお選びください 【ステーキソース】or【ポン酢】	

Side Dish -サイドディッシュ-

Rice or Two Kinds of Bread ライス 又は パンの 2 種盛合せ	600
---	-----

メニューは全て消費税、サービス料込の金額です All menu items include tax and service charge.