

## Side Dish-サイドディッシュ-

Focaccia(4 pieces) フォカッチャ(4個)	800
Clay Pot Rice and Miso Soup 土鍋ご飯・味噌汁	800

## The Last Dish-〆の一品-

 Truffle Rice Soaked in Hot Tea トリュフ茶漬け	half size /full size ハーフ(90g) 1,500/フルサイズ (180g)2,000
Wasabi Pasta 山葵パスタ	half size /full size ハーフ(50g) 1,500/フルサイズ (200g)2,000
 Rich Bouillabaisse Ramen(Gluten Free Rice Noodles) 濃厚ブイヤベースラーメン(グルテンフリー麺)	half size /full size ハーフ(80g) 2,000/フルサイズ (160g)3,500

## Dessert-デザート-

Ask the staff what's on today  
内容はスタッフまでお尋ねくださいませ。

Two Kinds of Gelato 本日のジェラート2種盛り	1,200
Terrine Chocolate テリーヌショコラ	1,300
 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	1,500
 Vegetarian Banana Tart ベジタリアンバナナタルト	2,000
 Assorted Fruits Orange/Pineapple/Kiwi/Grapefruit/Seasonal Fruit フルーツ盛り合わせ 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
 Two Kinds of Dessert and Gelato デザート2種盛り合わせ+おまかせジェラート	3,000

メニューはすべて消費税込みの金額です。別途サービス料を10%頂戴致します。



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こと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」をお楽しみください。

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

Dinner course    **¥7,000**

Appetizer of the day  
本日の前菜

Homemade bread  
自家製パン

Chef's special seasonal pasta  
シェフ特製季節のパスタ

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

Special dessert  
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 (last order 30 minute 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 in advance if you have any food allergies.  
食材のアレルギーがある場合お客様は予めお申し付け下さい。

ALL MENU ITEMS INCLUDE TAX.10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.



Recommendation  
当店のおすすめ



Gluten Free  
グルテンフリー



Vegan and Vegetarian  
ヴィーガン・ベジタリアン

## Appetizer-前菜-

Caesar Salad with Vegetable Garden Style 菜園仕立てのシーザーサラダ	half size /full size ハーフ 1,600/フルサイズ 2,500	
Mix Leaf Salad with Colored Vegetables 彩野菜のMIXリーフサラダ	half size /full size ハーフ 1,600/フルサイズ 2,500	
Three Kinds of Assorted Cheese チーズ盛り合わせ3種		2,500
Homemade Pate de Campagne and Pickled Japanese Vegetables 自家製パテドカンパーニュと能登野菜のピクルス		2,700
Red Fuji Salmon and Avocado Ceviche 紅富士サーモンとアボカドのセビーチェ		2,800
Spanish Iberico Bejota Ham and Marinated Tomatoes スペイン産イベリコベジョータ生ハムとトマトのマリネ		2,800
Tuna and Rice Salad with Rice Flour Pizza 鮪とライスサラダ 米粉のピッツァ		3,000
French Fries with Truffle Flavor トリュフ風味フレンチフライ	half size /full size ハーフ 1,000/フルサイズ 1,500	
Seasonal Vegetable and White Bean Soup 季節野菜と白いんげん豆のスープ		1,800
Vegetable Moussaka Roll ベジタブルムサカロール		2,000
Two Kinds of Tacos Spicy Chili Beans・Avocado and Cabbage ベジタブルタコス2種 スパイシーチリビーンズ・アボカドとキャベツのコールスロー		2,200
Roasted Tomato, Avocado and Soy Cheese トマト・アボカド・ソイチーズのロースト		2,500

## Pasta・Rissoto-パスタ・リゾット-

Seasonal Pasta 季節のパスタ	※Can be changed to gluten-free pasta. ※グルテンフリーパスタに変更可能です。	2,500
Tagliolini with Homemade Squid Ink Pescatore Bianco 自家製イカ墨のタリオリーニ ペスカトーレ・ビアンコ		3,500
Fresh Truffle and Half-boiled Egg with Cheese フレッシュトリュフと温泉卵のチーズ仕立て	Risotto 130g or Pasta 100g リゾット130g又はパスタ100g	3,500
<b>Main Dish-メインディッシュ-</b>		
Sautéed Scallops with Herbs and Lemon 帆立の香草レモンソテー		2,800
Fish and Chips フィッシュ&チップス		3,000
Grilled Red Fuji Salmon with Seasonal Vegetables 紅富士サーモンの西京焼き 季節野菜 香の物		3,000
Aquapazza Sea bream 真鯛のアクアパッツァ		3,000
Meuniere of Ezo Abalone with White Wine Sauce 蝦夷鮑のムニエル 白ワインソース		3,500
Grilled Arita Chicken from Saga(300g) 佐賀県産有田鶏のグリル(300g)		3,800
Confit of Japanese Duck Leg 滋賀県産近江鴨もも肉のコンフィ	half size /full size ハーフ(200g) 3,000/フルサイズ (400g)4,500	
Roasted Wagyu(Japanese Beef) Wasabi, Salt and Mustard 葉山石井ファーム 和牛 A5【クイーンビーフ】のロースト 山葵・セルゲランド・マスタード	100g 5,500 / 200g 9,000 / 300g 13,000	
Grilled Vegetables Plate グリル野菜プレート		3,000