

～コース ココネ～
COURSE COCONE

课程 COCONE

お一人様 10,000円
JPY 10,000- Per Person
每人 10,000 日元



築地らしく魚介類をふんだんに使用し、日本の味を加えたイタリアンコースです。

パスタは2種からお選びください。

メイン料理はお肉料理をご用意いたします。

This Italian course uses an abundance of seafood, as is typical of Tsukiji,
and adds a Japanese flavor.

Please choose from two types of pasta.

Main dish will be a meat dish.

这道意大利菜使用了大量筑地特有的海鲜，并增添了日本风味。

请从两种意大利面中选择。

主菜为肉类菜肴。

※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。

The prices shown include consumption tax. The photo is an image.

所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ASSORTED APPETIZERS

南瓜の冷たいポタージュ ローストナッツのアクセント

Cold Pumpkin Soup with Roasted Nuts

南瓜冷湯佐堅果

鮮魚のカルパッチョ ポン酢ジュレと茗荷、ブロッコリースプラウト

Fresh Fish Carpaccio with Ponzu Jelly Sauce, Julienned Myoga, and Sprouts

茗荷、花椰苗生魚冷盤佐柚子醋凍

スモークサーモンとディルのクロスティニー

Crostini with Smoked Salmon and Dill

烟熏三文鱼配莳萝面包脆片

北海道産帆立貝のマリネ チェリートマトとバジルのソース

イタリア産キャビア添え

Marinated Hokkaido Scallops with Cherry Tomato and Basil Sauce,

Served with Italian Caviar

北海道産扇贝腌制 配櫻桃番茄和罗勒酱 佐以意大利产鱼子酱

本マグロのカツレット 白だし風味のジェノベーゼソース

Breaded Bluefin Tuna Cutlet with White Dashi-flavored Genovese Sauce

金枪鱼炸排配白高汤风味的罗勒酱

PASTA

鴨モモ肉とポルチーニ茸、4種木の子のラグーのリガトーニ

グラナパダーノとペコリーノチーズの香り

Rigatoni with Duck Thigh and Porcini Mushroom Ragu,

Flavored with Grana Padano and Pecorino Cheese

鴨腿肉配牛肝菌和四种蘑菇酱汁的通心粉

散发着格拉纳帕达诺奶酪和佩科里诺奶酪的香气

または

Or

或者

ズワイガニとフレッシュトマトのフェットチーネ 花穂紫蘇風味

Fettuccine with Snow Crab and Fresh Tomato, Flavored with Shiso Flowers

雪蟹和新鲜番茄宽面条, 花穂紫苏味

MAIN

仙台和牛フィレ肉のロースト マディラワインと白味噌ソース

季節の野菜のロースト添え

Roast Sendai Wagyu Tenderloin with Madeira Wine and Miso Sauce,

Served with Roasted Vegetables

烤仙台和牛片配马德拉酒和味噌酱搭配烤时令蔬菜

DESSERT

COCONE風ティラミス 林檎のキャラメリゼとジェラート

COCONE-style Tiramisu with Caramelized Apples and Vanilla Gelato

COCONE 式提拉米苏配焦糖苹果和冰淇淋

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

咖啡 或 紅茶

BREAD

パン

面包

~コース アウラ~
COURSE AURA

课程 AURA

お一人様 7,500円
JPY 7,500- Per Person
每人 7,500 日元



築地らしく魚介類をふんだんに使用し、日本の味を加えたイタリアンコースです。

パスタは2種からお選びください。

メイン料理はお魚をご用意いたします。

This Italian course uses an abundance of seafood, as is typical of Tsukiji,
and adds a Japanese flavor.

Please choose from two types of pasta.

Main dish will be a fish dish.

这道意大利菜使用了大量筑地特有的海鲜，并增添了日本风味。

请从两种意大利面中选择。

主菜是鱼。

※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。

The prices shown include consumption tax. The photo is an image.

所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ASSORTED APPETIZERS

南瓜の冷たいポタージュ ローストナッツのアクセント

Cold Pumpkin Soup with Roasted Nuts
南瓜冷湯佐堅果

鮮魚のカルパッチョ ポン酢ジュレと茗荷、ブロッコリースプラウト

Fresh Fish Carpaccio with Ponzu Jelly Sauce, Julienned Myoga, and Sprouts
茗荷、花椰苗生魚冷盤佐柚子醋凍

スモークサーモンとディルのクロスティーニ

Crostini with Smoked Salmon and Dill
烟熏三文鱼配莳萝面包脆片

北海道産帆立貝のマリネ チェリートマトとバジルのソース
イタリア産キャビア添え

Marinated Hokkaido Scallops with Cherry Tomato and Basil Sauce,
Served with Italian Caviar
北海道産扇贝腌制 配樱桃番茄和罗勒酱 佐以意大利产鱼子酱

本マグロのカツレット 白だし風味のジェノベーゼソース

Breaded Bluefin Tuna Cutlet with White Dashi-flavored Genovese Sauce
金枪鱼炸排配白高汤风味的罗勒酱

PASTA

鴨モモ肉とポルチーニ茸、4種木の子のラグーのリガトーニ
グラナパダーノとペコリーノチーズの香り

Rigatoni with Duck Thigh and Porcini Mushroom Ragu,
Flavored with Grana Padano and Pecorino Cheese
鸭腿肉配牛肝菌和四种蘑菇酱汁的通心粉
散发着格拉纳帕达诺奶酪和佩科里诺奶酪的香气

または

Or

或者

ズワイガニとフレッシュトマトのフェットチーネ 花穂紫蘇風味
Fettuccine with Snow Crab and Fresh Tomato, Flavored with Shiso Flowers
雪蟹和新鲜番茄宽面条, 花穗紫苏味

MAIN

金目鯛と車海老のアクアパッツァ サフラン風味

Aqua Pazza with Red Snapper and Sweet Shrimp, Flavored with Saffron
金鯛鱼和大虾、藏红花味的Aqua pazza

DESSERT

COCONE風ティラミス 林檎のキャラメリゼとジェラート

COCONE-style Tiramisu with Caramelized Apples and Vanilla Gelato
COCONE 式提拉米苏配焦糖苹果和冰淇淋

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

咖啡 或 红茶

BREAD

パン

面包

～コース シンフォニア～
COURSE SINFONIA

课程 SINFONA

お一人様 5,000円
JPY 5,000- Per Person
每人 5,000 日元



築地らしく魚介類をふんだんに使用し、日本の味を加えたイタリアンコースです。

パスタは2種からお選びください。

メイン料理はお肉（鶏肉）をご用意いたします。

This Italian course uses an abundance of seafood, as is typical of Tsukiji,
and adds a Japanese flavor.

Please choose from two types of pasta.

Main dish will be a chicken dish.

这道意大利菜使用了大量筑地特有的海鲜，并增添了日本风味。

请从两种意大利面中选择。

主菜是一道鸡肉菜。

※表記料金は消費税を含みます。写真はイメージです。

The prices shown include consumption tax. The photo is an image.

所示价格包含消费税。图片仅供参考。

ASSORTED APPETIZERS

南瓜の冷たいポタージュ ローストナッツのアクセント
Cold Pumpkin Soup with Roasted Nuts
南瓜冷湯佐堅果

鮮魚のカルパッチョ ポン酢ジュレと茗荷、ブロッコリースプラウト
Fresh Fish Carpaccio with Ponzu Jelly Sauce, Julienned Myoga, and Sprouts
茗荷、花椰苗生魚冷盤佐柚子醋凍

スモークサーモンとディルのクロスティーニ
Crostini with Smoked Salmon and Dill
烟熏三文鱼配莳萝面包脆片

北海道産帆立貝のマリネ チェリートマトとバジルのソース
イタリア産キャビア添え
Marinated Hokkaido Scallops with Cherry Tomato and Basil Sauce,
Served with Italian Caviar
北海道産扇贝腌制 配樱桃番茄和罗勒酱 佐以意大利产鱼子酱

PASTA

鴨モモ肉とポルチーニ茸、4種木の子のラグーのリガトーニ
グラナパダーノとペコリーノチーズの香り
Rigatoni with Duck Thigh and Porcini Mushroom Ragu,
Flavored with Grana Padano and Pecorino Cheese
鸭腿肉配牛肝菌和四种蘑菇酱汁的通心粉
散发着格拉纳帕达诺奶酪和佩科里诺奶酪的香气

または
Or
或者

ズワイガニとフレッシュトマトのフェットチーネ 花穂紫蘇風味
Fettuccine with Snow Crab and Fresh Tomato, Flavored with Shiso Flowers
雪蟹和新鲜番茄宽面条, 花穂紫苏味

MAIN

兵庫県産丹波赤鶏のハーブロースト ハニーマスタードソース
Herb-Roasted Tanba Chicken from Hyogo Prefecture with Honey Mustard Sauce
兵库产香草烤丹波鸡配蜂蜜芥末酱

DESSERT

COCONE風ティラミス 林檎のキャラメリゼとジェラート
COCONE-style Tiramisu with Caramelized Apples and Vanilla Gelato
COCONE 式提拉米苏配焦糖苹果和冰淇淋

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶
咖啡 或 红茶

BREAD

パン
面包