

Restaurant
Colt

レストランコルト
ホテルコンチネンタル府中

Restaurant
Colt



東北牧場の
野草と野菜のオーケストラ ￥2,400(税込)
Wild herbs and vegetables orchestra
ドリンク飲み放題(野草茶/コーヒー/紅茶)



青森県直営農場「東北牧場」の大地の恵みをまるごと贅沢に楽しむ、彩り豊かなプレート。素材本来の味をサラダや温野菜で味わいつつ、野草や野菜を使った料理もお楽しみいただけます。デザートにはブランド卵「青玉」と厳選素材のみで作る滑らかなプリン。野草茶の温かさと共に牧場の季節を心ゆくまでご堪能下さい。

アペタイザー Appetizer



ホテルメイドメンマ ￥500(税込)

Hotel made menma

私たちがつくる「メンマ」は、竹の収穫から加工、そして味付けに至るまで、全てをホテルスタッフが一貫して手掛ける、まさに「究極のホテルメイド」です。和洋中それぞれの味付けをお楽しみいただけます。

「ホテルメイドメンマ」誕生秘話は[こちら](#)



スペイン産生ハムとチーズ・ ￥1,500(税込)

ドライフルーツの盛り合わせ ハーフサイズ ￥800(税込)

Prosciutto, Cheese and dried fruit platter

芳醇な香りと旨味が特徴のスペイン産生ハムに、相性の良いチーズとドライフルーツを添えました。

国産牛のコールドローストビーフ
東北牧場野菜サラダ添え
～レホール風味の和風ドレッシング～ ￥1,900(税込)

Cold Roast Japanese Beef with Tohoku bokujyo Ranch Vegetable Salad Japanese dressing with rehore flavor

じっくり時間をかけて焼き上げた国産牛ロースは東北牧場野菜との相性がぴったりの冷製ローストビーフです。

自家製ポテトフライ ￥660(税込)
Homemade french fries ハーフサイズ ￥400(税込)

直営農場「東北牧場」完全無農薬のジャガイモ本来の味を味わっていただけるよう、塩のみで仕上げました。

温野菜 & サラダ Warm vegetable and salad



東北牧場サラダボウル

Tohoku Bokujyo Ranch salad bowl ￥1,500(税込)

東北牧場のテロワールを楽しむ無農薬野菜のパワーサラダ。青森県の直営農場「東北牧場」から直送される、無農薬・無化学肥料栽培の新鮮な野菜をふんだんに使用しました。

*収穫・入荷状況によりご提供野菜の種類は変わります。ご了承ください。

ドレッシングをお選びいただけます

- | | |
|----------|--------------|
| ・オリーブオイル | ・大根ドレッシング |
| ・津軽の塩 | ・コリンキードレッシング |

椿オイル

￥1,000(税込)

Camellia oil



古くから美容と健康に親しまれてきた椿オイル。クセがなくまろやかな味わいで、サラダの野菜本来の甘みや香りを引き立てます。お食事の際にサラダにかけてお楽しみいただけるほか、瓶でご提供いたしますので、余った分はそのままお持ち帰りいただけます。ご家庭でも上品でやさしい風味をぜひご堪能ください。

コルトサラダ (2~3人前)

￥1,820(税込)

Colt salad

ハーフサイズ (1~2人前) ￥940(税込)

スモールサイズ (1人前) ￥420(税込)

スープ Soup



オニオングラタンスープ

￥1,210(税込)

Onion gratin soup

「東北牧場」の玉ねぎの魅力を存分に味わえる一品。ところに煮込んだ甘みたっぷりのたまねぎとチーズの絶妙なハーモニーをご堪能ください。

東北牧場野菜のクリームスープ ￥770(税込)

Tohoku Bokujyo Ranch Vegetable Cream Soup

東北牧場で丁寧に育てた無農薬野菜を使用。野菜本来の優しい甘みとコクを感じる、なめらかな口当たりのクリームスープです。

バラエティライス Variety rice

東北牧場ブランド卵の

オムライス

¥1,430(税込)

Blue eggs omelette rice with demi-glace sauce

東北牧場の青玉を使ったクリーミーなオムレツに
自家製デミグラスソースをかけました。

帆立貝柱のピラフ

シャトーソースを掛けて

¥1,710(税込)

Scallop pilaf with chateau sauce

帆立貝柱をゴロっと贅沢に使用したピラフはそのままでも、
また自家製のシャトーソースを掛ければ更にコクが増します。

カレーライス Curry rice



東北牧場野菜たっぷり

アリさんカレー

¥1,490(税込)

Chef ARYAL's curry with plenty of vegetables

肉を使わず東北牧場の玉ねぎをたっぷり使い、
時間をかけて玉ねぎの旨みを引き出しています。

ビーフカレー

¥1,650(税込)

Beef curry

牛バラ肉をじっくり時間をかけて柔らかく煮込みました。

濃厚なコクと香りをお楽しみください。

お子様に For Kids

お子様プレート

¥1,430(税込)

Kid's plate

プレート内容：スープ、ハンバーグステーキ、海老フライ、
フライドチキン、フライドポテト、ライス、デザート

パスタ Pasta



東北牧場の季節野菜と野草入りフェットチーネの ペペロンチーノ

¥1,490(税込)

Fettuccine peperoncino Kneaded with natural herb's

直営農場の野菜・ニンニク・唐辛子を使い、
フェットチーネには野草を練り込んでいます。



東北牧場の青玉とパンチェッタの

濃厚カルボナーラ

¥1,600(税込)

Blue eggs and pancetta richness of carbonara

東北牧場の青玉、カリっと焼いたパンチェッタ、
チーズが奏でる絶品カルボナーラです。

東北牧場で摘んだバジルとトマトのジェノベーゼ

Spaghetti Genovese with tomato sauce ¥1,600(税込)

栽培からソース作りまで全て東北牧場で行っているジェノベーゼソース
と、自家製のトマトソースの絶妙なコラボレーションをお楽しみください。

魚料理 Fish dishes



真鯛と魚介のアクアパッツァ

¥1,710(税込)

Seabream and seafood "Acquapazza"

真鯛をソテーし、東北牧場のニンニクとハーブで香りづけをしています。

アトランティックサーモンのグリエ

自家製のタルタル添え

¥1,710(税込)

Grilled atlantic salmon with homemade tartar sauce

肉厚なサーモングリエを、東北牧場のあすなろ鶏卵が産む
青玉で作った自家製タルタルソースでお楽しみください。

本日の魚料理

¥1,710(税込)

Today's fish dish

シェフおすすめの魚料理。内容はスタッフまでご確認ください。

肉料理 Meat dishes



シュバイネシュニッツェル ￥2,200(税込)

Cordonbleu contains "FUKINOTOUUMISO" with tomato sauce

豚肉のウィーン風カツレツ。バター香るサクッとした衣にレモンとデミグラスソースがよく合います。



仔牛肉のブランケット

彩り野菜を添えて ￥1,930(税込)

Veal blanket with hot vegetables

仔牛肉を丁寧に柔らかく煮込み、ベシャメルソースと生クリームで仕上げた、フランスの家庭料理ブランケット。伝統の味をお楽しみください。

ハンバーグステーキデミグラスソース ￥1,710(税込)

Hamburger steak with demi-glace sauce

ふっくら肉汁あふれるビーフ100%の
ハンバーグステーキと自家製デミグラスソースで
お召し上がりいただくコルト人気メニューです。

大山鶏のグリエ

東北牧場大根の和風ソース ￥1,710(税込)

Grilled "DAISEN" chicken with radish sauce

ジューシーで肉質の良い鳥取県の銘柄鶏 大山鶏のグリエを、
東北牧場の大根を使った和風ソースでお召し上がりください。

ホテル特製ビーフシチュー ￥2,530(税込)

Hotel special beef stew

じっくり煮込んだ牛バラ肉がとろける濃厚で奥深い味わいの
ビーフシチュー。贅沢な一皿をお楽しみください。

オーストラリア産 サーロインステーキの
グリエ (160g) ￥2,750(税込)

Australian grilled sirloin steak
with demi-glace sauce or "WASABI" soy sauce

サーロインステーキに東北牧場の季節野菜を付け合わせに。
自家製デミグラスソースまたはわさび醤油でお楽しみください。

パン または ライス ￥330(税込)

デザート Dessert

東北牧場の木の実と山菜の

3つのケーキ

野草茶セット ￥1,500(税込)

Tohoku Bokujo Ranch 3 kinds of cakes

■ ふき味噌のガトーショコラ
これまでにない深みと味わいのふき味噌が香る
大人な味わいのガトーショコラ。



■ カシスのムース
東北牧場の赤カシスと黒
カシスをブレンド。
2種のカシスが爽やかな
酸味を織りなす逸品。

■ とちの実のティラミス
古来伝わるとちの実は
まさに日本のナッツ。
独特な渋みがアクセント
のティラミス。

ふき味噌のガトーショコラ ￥800(税込)
Classic Gateau Chocolat

単品 とちの実のティラミス ￥800(税込)
Tochi no Mi Tiramisu

カシスのムース ￥800(税込)
Cassis Mousse



東北牧場の

野草のシフォンケーキ

￥700(税込)

Wild herb's Chiffon cake from our own farm



東北牧場の季節野菜や

天然野草のパウンドケーキ

￥650(税込)

Seasonal pound cake from Tohoku Bokujo Ranch

東北牧場の野草をふんだんに使用した生地は、
しっとりと素材本来のやさしい味が口に広がります。

デザート Dessert



なめらか青玉プリン

東北牧場柿ペースト掛け ¥700(税込)

Smooth pudding with persimmon paste of our own farm

直営農場「東北牧場」のあすなろ鶏卵が産む

コクがありクリーミーな青玉と、柿ペーストが生み出す
2層のシルエットをお楽しみください。



東北牧場カステラ 野草茶セット ¥1,500(税込)

Tohoku Bokujyo Ranch Castella

素材は3つのみ。砂糖を一切使用していません。

- 東北牧場の残留農薬ゼロの卵
- 東北牧場の農薬・化学肥料を一切使用していない小麦
- アカシアはちみつ



ギシギシあんみつ

特製野草黒蜜・野草茶付き ¥1,200(税込)

Anmitsu with Japanese dock バニラアイス +¥150

直営農場の野草を使用した寒天にほのかな塩味の赤えんどう豆やフレッシュフルーツを添えて。野草を使用した特製黒蜜の苦みはあんことクリームとの相性も抜群です。温かい野草茶とともにコンチバティシェ特製の和スイーツをお楽しみください。

ぜんざい 温 or 冷 ¥1,000(税込)

直営農場「東北牧場」漬物・野草茶付き

Sweet red bean soup (hot or cold)

小豆の甘さと野草シロップのほろ苦さが溶け合う贅沢な味わい。
もっちりとした白玉、バニラアイスと共にお楽しみください。

デザート Dessert



牧場ブルーベリークリームと

牧場野草のミルククレープ ¥700(税込)

Farm blueberry cream and wild herb mille crepe

丁寧に一枚一枚焼き上げたもちもちとしたオリジナルクレープは、直営農場「東北牧場」で採れる野草のギシギシ、ブランド卵を使用。北海道産生クリームと牧場ブルーベリーを贅沢に合わせた優しい味わいのクリームとのハーモニーをお楽しみください。



ザッハトルテ

¥700(税込)

Sachertorte

オーストリアを代表するチョコレートケーキ。濃厚なチョコレート生地にアプリコットジャムを重ね、艶やかなチョコレートでコーティングしました。しっとりとした口当たりと、ほどよい甘酸っぱさが調和する、ウィーン伝統の味わいをお楽しみいただけます。



アフフェルシュトゥルーデル ¥750(税込)

Apfelstrudel

オーストリアの伝統的なお菓子を、香ばしく焼き上げました。薄い生地にりんごやレーズン、シナモンを包み込み、サクサクとした食感と甘酸っぱい風味が広がります。仕上げに冷たいバニラアイスを添えて、温かさと冷たさのコントラストをお楽しみください。

パティシエおまかせデザート ¥700(税込)

Patissier's special dessert

パティシエおすすめの本日のデザート。内容は係員へお尋ねください。

バニラアイス

東北牧場の果実ソース ¥550(税込)

Vanilla ice cream with fruit sauce

東北牧場の野草茶 Wild Herb Tea



東北牧場の野草茶 (HOT / ICE)

Wild Herb Tea ￥600 (税込)

東北牧場の無農薬の土地で自生する野草のお茶です。

東北牧場の野草茶ラテ (HOT / ICE)

Wild Herb Tea Latte ￥720 (税込)



ギシギシ Japanese Dock



クマザサ Low Bamboo Leaves



桑の葉 Mulberry Leaves



たんぽぽ Dandelion



よもぎ Mugwort



オオバコ Chinese Plantain



柿の葉 Persimmon Leaves



ヤーコンの葉 Yacon Leaves



人参の葉 Carrot Leaves



さつまいものつる Sweet potato vines



ごぼう Burdock



ハコベ Chickweed

ドリンク Drink

コーヒー Coffee ￥720 (税込)
(HOT / ICE)

エスプレッソ Espresso ￥660 (税込)

カフェオレ Cafe au lait ￥720 (税込)
(HOT / ICE)

カフェラテ Cafe Latte ￥770 (税込)

カプチーノ Cappuccino ￥770 (税込)

コーティー Cotea ￥720 (税込)
コーヒーと紅茶を混ぜて楽しむ飲み物です。
紅茶はカスカラティー(果実茶)です。

紅茶 Tea ￥720 (税込)
(HOT / ICE)

メロンクリームソーダ Melon cream soda ￥950 (税込)

コーヒーフロート Coffee float ￥950 (税込)

ウーロン茶 Oolong tea ￥610 (税込)

オレンジジュース Orange juice ￥610 (税込)

グレープフルーツジュース Grapefruit juice ￥610 (税込)

アップルジュース Apple juice ￥610 (税込)

パイナップルジュース Pineapple juice ￥610 (税込)

トマトジュース Tomato juice ￥610 (税込)

レモネード(プレーン/ソーダ) Lemonade ￥610 (税込)

コカ・コーラ Coca-Cola ￥610 (税込)

ジンジャーエール(甘口/辛口) Ginger ale ￥610 (税込)

ミルク Milk ￥610 (税込)
(HOT / ICE)