

Restaurant
Colt



Restaurant
Colt
Menu

レストランコルト
ホテルコンチネンタル 府中

表示価格はすべて税込です

🇦🇹 メインもデザートも選べるウィーンセット

Viennese cuisine set



¥3,600

スープ ウィーン風じゃがいものスープ
サワークリーム風味

メイン 右ページの★マークから
お選びください。

パン

デザート 右ページの☆マークから
お選びください。

デミコーヒー

と一緒にウィーンのワインはいかがですか

キュヴェ・クリムト ゼクト 750ml ¥8,800

辛口スパークリングワイン 200ml ¥3,300

モン・ルージュ ユルチッチ ボトル ¥8,000

赤ワイン/ミディアムボディ/辛口 グラス ¥1,600

ニコライホーフ グリューナー・ボトル ¥8,800

フェルトリーナー グラス ¥1,760

白ワイン/ミディアムボディ/辛口

ウィーン市ヘルナルス区と府中は
友好都市



これまで府中市では、ヘルナルス区での太鼓や府中囃子の演奏、ヘルナルス区から府中市制 60 周年記念式典への参加、ウィンナーワルツ講習会など、さまざまな交流を行ってきました。現在も学生の相互派遣などを通じて親しい交流が続いています。府中の森芸術劇場に「ウィーンホール」があることから、両市の深いつながりが感じられます。

・ウィーン風じゃがいものスープ サワークリーム風味

Potato suppe

じゃがいもの甘みとコクが溶け込んだ、ウィーンの定番スープ。サワークリームの酸味が心地よいアクセントを加えます。

★ サーモンの香草パン粉焼き ジャーマンポテト添え

Lachs in der Krauterkruste

ハーブ香るパン粉をまとわせてジューシーに焼き上げたサーモン。ホクホクのジャーマンポテトと相性抜群です。

★ 白身魚のビエノワーズ トマトソース 温野菜添え

Fisch Nach Wiener Art Mit Tomaten sauce

白身魚をウィーン風（ビエノワーズ）に仕立て、酸味の効いた特製トマトソースでさっぱりと仕上げた上品な一皿です。

★ 大山鶏のウィーン風フライドチキン サラダを添えて

Wiener Backhendl Min Salt

大山鶏をカラッと揚げた、ウィーン伝統のフライドチキン。衣の香ばしさと肉汁の旨みが口いっぱいに広がります。

★ 国産牛すね肉のウィーン風ボイルビーフ レホール風味のソース

Wiener Tafelspitz

柔らかく煮込んだ国産牛すね肉のウィーンを代表する料理。辛みのある西洋ワサビ(レホール)のソースが味を引き締めます。

★ 豚フィレ肉のウィーン風カツレッツ フライドポテト添え

Schweine Schnetitzel

豚フィレ肉を薄く叩き伸ばし、軽やかに揚げ焼きにしたウィーンのソウルフード。レモンを絞って軽快にお召し上がりください。

☆ ザッハトルテ

Sachertorte

「甘美なウィーンの至宝」と称される伝統銘菓。濃厚なチョコレートと、アプリコットジャムの酸味が織りなす贅沢な味わいです。

☆ アプフェルシュトゥルーデル

Apfelstrudel

薄いパイ生地ですりごを包んで焼き上げた、温かなスイーツ。冷たいパニラアイスとの絶妙な温度差を愉しめます。

ウィーン料理は

アラカルトでもご注文いただけます。

詳細は P14 をご覧下さい。



シェフおすすめフルコース

Chef's recommended full course

青森県の直営農場「東北牧場」から届く、農薬や化学肥料を使わず自然の循環の中で育まれた食材。生命力あふれる野菜や野草、希少なブランド卵とフレンチのマリアージュをお楽しみください。



前菜 Appetizer

ニューカレドニア産天使の海老のボワレ
東北牧場トマトとごぼうのチャツネと共に

スープ Soup

右ページの♠よりお選びください

魚料理 Fish

本日の魚料理 その日の調理法で

肉料理 Meat

右ページの♣よりお選びください

パン Bread

デザート Dessert

右ページの♦よりお選びください

コーヒー Coffee

¥6,000

スタッフおすすめ！ペアリングワイン



白 フランス

シャブリ プルミエ・
クリュレ ヴァイヨン

¥13,200



赤 イタリア

ピブントイオ ネーロ
ダーヴォラ カベルネ

¥5,200



東北牧場玉ねぎの
オニオングラタンスープ



東北牧場野菜の
クリームスープ



オーストラリア産
牛ロースのグリエ
温野菜添え

東北牧場大根の和風ソース
または
自家製デミグラスソース



牛はほ肉の
赤ワイン煮込み
温野菜添え



とちの実の
テリーヌショコラ
東北牧場フルーツの
ソースを添えて



ウィーン菓子
2種の盛り合わせプレート
ザッハトルテ&
アフフェルシュトルーデル



本日の東北牧場
野草デザートの
盛り合わせ



コルト プリフィックスコース

"Colt" prefix course

農薬や化学肥料を使わず育てた「東北牧場」の生命力あふれる野菜を、スープやソースでたっぷりと。旨み豊かな魚介のアクアパッツァや肉料理など、シェフ自慢の一皿をお楽しみください。



本日の前菜
Today's Appetizer

スープ
Soup

サラダ
Salad

メインディッシュ
Main dish

メインディッシュは右ページよりお選び下さい
Please select the main dish from the right page

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥4,500



・ 魚介のアクアパッツァ
Seabream and seafood "Acquapazza"



・ 大山鶏のグリエ 温野菜添え
Grilled "DAISEN" chicken with radish sauce
東北牧場大根の和風ソース または デミグラスソース



・ ビーフ100%ハンバーグステーキ温野菜添え
Hamburger steak with demi-glace sauce
東北牧場大根の和風ソース または デミグラスソース



・ コンチ特製ビーフシチュー
ポテトピューレと温野菜添え
Grilled atlantic salmon with homemade tartar sauceza"

・ 本日の魚料理 その日の調理法で
Today's fish dish

東北牧場の恵み

TOHOKU BOKUJO MENU



野草と野菜のオーケストラ

Tohoku Bokujo Wild Herbs and Vegetables Plate

ドリンク飲み放題付き ¥2,400

野草茶 / コーヒー / 紅茶

東北牧場の恵みを丸ごと楽しむ、彩り豊かなプレート。野草や野菜を使った料理やブランド卵を使用したパティシエ特製なめらかプリンをデザートに。



東北牧場 サラダボウル

Tohoku Bokujo Salad

通常サイズ	¥1,600
スモールサイズ	¥1,000

東北牧場の無農薬・無化学肥料野菜をたっぷり味わえるパワーサラダ。ブランド卵のゆで卵と自家製ドレッシングでお楽しみください。

オプションドレッシング 生の椿油

非加熱で搾油した国産ヤブツバキ100%の椿オイル。クセのないまろやかな味わいで、野菜本来の甘みや香りを引き立てます。瓶でご提供いたしますので、ご家庭でもどうぞ。

30ml ¥1,000 100ml ¥3,240



東北牧場のアペタイザー



東北牧場野菜のピクルス盛り合わせ ¥660

Assorted Pickled Vegetables from Tohoku Bokujo

大地の生命力を蓄えた野菜本来のみずみずしさとパキッとした歯ごたえ、程よい酸味が絶妙な自家製ピクルス。



東北牧場の季節の野菜チップス ¥700

Tohoku Bokujo Seasonal Vegetable Chips

東北牧場の旬の野菜本来の味を楽しめる特製チップス。噛むほどに素材の豊かな味わいが広がり、おやつにもお酒のおつまみにもぴったりです。 ※写真はネバリスター（山芋）です

東北牧場のスープ



東北牧場玉ねぎの

オニオングラタンスープ ¥1,210

Onion Gratin Soup with Tohoku Bokujo Onions

甘みたっぷりの玉ねぎをとろとろに煮込んだ、コルトの代表的なスープ。玉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 ¥800

Tohoku Bokujo Vegetable Cream Soup

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。

—— 東北牧場のパスタ ——



東北牧場のにんにくを楽しむパスタ

青玉の温玉添え 野草茶付き ¥2,400

Tohoku Bokujo Garlic Pasta with a Soft-Poached Egg

東北牧場のにんにく・唐辛子と、生の椿油、津軽の塩だけで作るパスタ。シンプルながらも旨味や糖分をたっぷり蓄えたにんにくを贅沢に味わう究極のパスタです。青玉の温玉と共に楽しみください。



東北牧場ハコベのジェノベーゼ ¥1,700

Tohoku Bokujo Chickweed Genovese

東北牧場に自生する野草「ハコベ」をバジルの代わりに使ったジェノベーゼ。清々しい香りが広がる、コルトならではの独創的な一皿です。



東北牧場ブランド卵と

パンチェッタの濃厚カルボナーラ ¥1,800

Carbonara with Tohoku Bokujo Eggs and Pancetta

ブランド卵、カリッ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。

—— 東北牧場のバラエティライス ——



東北牧場のにんにくを楽しむ

黄金にんにくライス

青玉の温玉添え 野草茶付き ¥2,400

Tohoku Bokujo Garlic Rice with a Soft-Poached Egg

東北牧場の無農薬にんにくと、同じく東北牧場で育まれたお米「陸稻（おかぼ）」、濃厚なブランド卵がにんにくの旨みと絶妙に絡み合う、大地の恵みを丸ごと味わう一皿です。



東北牧場野菜たっぷりの

コンチ特製カレー

¥1,700

Conti Special Curry with Tohoku Bokujo Vegetables

肉を使わず東北牧場の玉ねぎをたっぷり使い、時間をかけて旨みを引き出した特製カレー。添えられた東北牧場野菜と相性ぴったりな、総料理長アリャールの自信作です。



東北牧場ブランド卵のオムライス

自家製デミグラスソースを掛けて ¥1,800

Tohoku Bokujo Brand Egg Omurice

希少ブランド卵を贅沢に使用した特製オムライス。じっくり時間をかけて仕込んだ濃厚な自家製デミグラスソースが絶妙に絡み合う、どこか懐かしさも贅沢な極上の一皿です。

アペタイザー

フライドポテト ¥660
Potato Wedges

スペイン産生ハムとチーズ ¥1,500
ドライフルーツの盛り合わせ ハーフ ¥800
Assorted Spanish Cured Ham, Cheese & Dried Fruits

国産牛のコールドローストビーフ
サラダ仕立て ¥1,900
Japanese Beef Roast Beef, Served Chilled

魚料理



アトランティックサーモンのグリエ
自家製タルタルソース添え ¥1,900

Grilled Atlantic Salmon with Homemade Tartar Sauce

肉厚なサーモングリエを、東北牧場のブランド卵で作った自家製タルタルソースでお楽しみください。



白身魚と魚介のアクアパッツァ ¥1,900

Seabream and seafood "Acquapazza"

白身魚をソテーし、東北牧場のニンニクとハーブで香りづけをしています。

本日の魚料理 その日の調理法で ¥1,710

Today's Seafood Cuisine

詳しくはスタッフにお尋ねください。

肉料理

ビーフ100%ハンバーグステーキ ¥1,980
温野菜添え

■ソースをお選びください

- ・東北牧場大根の和風ソース
- ・自家製デミグラスソース

100% Beef Hamburger Steak with Vegetables

大山鶏のグリエ 温野菜添え ¥1,900

■ソースをお選びください

- ・東北牧場大根の和風ソース
- ・自家製デミグラスソース

Grilled "DAISEN" chicken with radish sauce

コンチ特製ビーフシチュー

ポテトピューレと温野菜添え ¥2,530

Hotel Continental Fuchu 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 (160g)
温野菜添え ¥2,750

■ソースをお選びください

- ・東北牧場大根の和風ソース
- ・自家製デミグラスソース

Australian grilled sirloin steak

バラエティライス

帆立貝柱のピラフ

シャトーソースを掛けて ¥1,980

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。

ビーフカレー ¥1,800

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

お子様プレート ¥1,430

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

ウィーン料理 アラカルト

Viennese cuisines



ウィーン風じゃがいものスープ

サワークリーム風味

¥700

Potato suppe

じゃがいもの甘みとコクが溶け込んだ、ウィーンの定番スープ。サワークリームの酸味が心地よいアクセントを加えます。



国産牛すね肉のウィーン風ボイルビーフ

レホール風味のソース

¥2,600

Wiener Tafelspitz

柔らかく煮込んだ国産牛すね肉のウィーンを代表する料理。辛みのある西洋ワサビ(レホール)のソースが味を引き締めます。



サーモンの香草パン粉焼き

ジャーマンポテト添え

¥2,200

Lachs in der Krauterkruste

ハーブ香るパン粉をまといせてジューシーに焼き上げたサーモン。ホクホクのジャーマンポテトと相性抜群です。



豚フィレ肉のウィーン風カツレツ

フライドポテト添え

¥2,300

Schweine Schnitzel

豚フィレ肉を薄く叩き伸ばし、軽やかに揚げ焼きにしたウィーンのソウルフード。レモンを絞って軽快にお召し上がりください。



白身魚のビエノワーズ トマトソース

温野菜添え

¥2,200

Fisch Nach Wiener Art Mit Tomaten sauce

白身魚をウィーン風(ビエノワーズ)に仕立て、酸味の効いた特製トマトソースでさっぱりと仕上げた上品な一皿です。

デザート



ザッハトルテ

Sachertorte

¥700

「甘美なウィーンの至宝」と称される伝統銘菓。濃厚なチョコレートと、アプリコットジャムの酸味が織りなす贅沢な味わいです。



大山鶏のウィーン風フライドチキン

サラダを添えて

¥1,900

Wiener Backhendl Min Salt

大山鶏をカラッと揚げた、ウィーン伝統のフライドチキン。衣の香ばしさと肉汁の旨みが口いっぱいに広がります。



アフフェルシュトゥルーデル

Apfelstrudel

¥750

薄いパイ生地でりんごを包んで焼き上げた、温かなスイーツ。冷たいバニラアイスとの絶妙な温度差を愉しめます。

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
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。

単品

ふき味噌のガトーショコラ Classic Gateau Chocolat	¥800
とちの実のティラミス Tochi no Mi Tiramisu	¥800
カシスのムース Cassis Mousse	¥800



東北牧場の

野草のシフォンケーキ

¥700

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

Seasonal pound cake from Tohoku Bokujo Ranch

東北牧場の野草をふ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。



なめらか青玉プリン

東北牧場柿ペースト掛け

¥700

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

Tohoku Bokujo 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

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
コンチバティシエ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

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楽しみください。



牧場ブルーベリークリームと 牧場野草のミルクレープ

¥700

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レープは、直営農場「東北牧場」で採れる野草のギンギシ、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

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

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。

バニラアイス

東北牧場の果実ソース

¥550

Vanilla ice cream with fruit sauce

Tea × Coffee



青玉プリン

赤玉プリン

Tea × Coffeeと 東北牧場の2種のプリン

お2人様セット ¥2,000

- ・コーヒー（ポット）
- ・紅茶（ポット）
- ・青玉プリン
- ・赤玉プリン

お1人様セット ¥1,500

- ・コーヒー（ポット）
- ・紅茶（ポット）
- ・青玉プリン

馬のマグカップ

調教師や騎手の方々に
本物のサラブレッドが歩いていると好評です



お土産コーナーにて販売しています

1個 ¥2,000 2個 ¥3,500