



THE CORNER ROOM

Lunch Menu

ランチメニュー

12:00-17:00

(FOOD OS 15:30 SWEETS OS 16:00)



World travel Lunch

ワールドトラベルランチ



世界各地で修行したシェフが魅せる 10 日間限定ランチ

 +  +  = ¥1,680 (税込)

限定チョイスメイン1皿 前菜の盛り合わせ スープ&バケットバー

 チョイスメイン追加 ⊕ ¥550 (税込)

 ドリンクバー追加 ⊕ ¥300 (税込)

ちよっとだけスイーツ

ミニパフェ
+300 (税込)

限定チョイス メイン (7/11 ~ 7/20)

Meat dish

肉料理



ギリシャ

クレフティコ 羊肉とハーブの紙包み焼き

ギリシャ料理から羊肉と新鮮なお野菜をタイム、パクチーなどで香りを閉じ込めた紙包み焼きをご賞味ください。

Fish dish

魚料理



スペイン

ファベス コン ペスカーダ 鮮魚と白いんげん豆

白インゲン豆を貝のお出汁でゆっくり煮込み、鮮魚のソテーと合わせたスペイン料理です。

Pasta dish

パスタ料理



イタリア

レモンとセロリのオイルスパゲッティーニ

爽やかなレモンとセロリにパルミジャーノレッジャーノチーズを重ねたオイル系のパスタ料理となっています。

Sweets Buffet



上記限定ランチにスイーツ
ビュッフェを追加いただけます

⊕ ¥500 (税込) ★SNS 会員価格★
⊕ 400 円 (税込)

Instagram のご登録で
SNS 会員価格となります。
会員登録はコチラ →



Instagram

Next limited menu (7/21 ~ 7/31)



スペイン

ペピトリア

〜チキンと卵とアーモンドの組み合わせ夏限定〜



フランス

プロヴァンス風鮮魚のポアレ



イタリア

フルーツマトとバジルの冷製カップリーニ

All Day Pasta Lunch

オールデイパスタランチ



+



+



= ¥1,380 (税込)

限定チョイスパスタ1皿

ミニサラダ

スープ&バケットバー

Ⓢ¥200(税込)でパスタ麺を大盛に変更できます。



ドリンクバー追加

Ⓢ¥300 (税込)



スイーツビュッフェ Ⓢ¥500 (税込)

SNS 会員 ¥400 (税込)

ちよっとだけスイーツ

ミニパフェ
+300(税込)

限定チョイス パスタ

シェフ自慢の
ごちそうパスタ



とろとろ豚肉のトマトアラビアータ
たっぷりのバルミジャーノ・レジャーノ

シェフ自慢の
ごちそうパスタ



甘いキャベツとポツタルガのゴールデンオイル

ごほうび
パスタ



イタリア産ゴルゴンゾーラチーズの
クリームニョッキ



糸島豚のロースハムと
マッシュルームボタージュ



ぶりぶりの海老とサフランクリーム
のヴァレンシア風ソース

おすすめ
パスタ



揚げ茄子とひき肉の
ピリ辛トマトソース



たっぷり大葉と
ブロッコリーのペペロンチーノ



半熟たまごとベーコンの
ジェノヴェーゼ

お手軽和風
パスタ



明太子としらすの和だしソース



小柱と小松菜の和風クリーム



白ねぎと焼き茄子のトマトソース

Cafe plate

カフェプレート



オリジナルスパイスベーコンとスモークサーモンを使った
エッグベネディクトプレート

スープ・サラダ付

¥1,580 (税込)



欧風直火焼きハンバーグプレート

スープ・ライス・サラダ付き

¥1,680 (税込)

※ライスは白米、雑穀米からお選びいただけます。



スープ・サラダ付き

フランス仕込みのクロックムッシュプレート

クロックマダム
(目玉焼き付) ⊕ ¥200 (税込)

¥1,480 (税込)



スープ・サラダ付き

オリジナルスパイスの和牛ビーフカレーと季節野菜プレート
※ライスは白米、雑穀米からお選びいただけます。

大盛：⊕ ¥200 (税込)

¥1,380 (税込)

Hot Sand

ホットサンド



BLT サンド

¥1,180 (税込)



サーモン & アボカドサンド

¥1,180 (税込)



ハムたまご

¥1,080 (税込)



タルタルフィッシュ
サンド

¥1,080 (税込)

左記カフェプレート・上記ホットサンドに、以下を追加いただけます。

・ スープ & バケットバー
or
ミニサラダ

⊕ ¥300 (税込)

・ スウィーツビュッフェ

⊕ ¥500 (税込)

★SNS 会員価格★
⊕ 400 円 (税込)



Instagram

・ 前菜の盛り合わせ

⊕ ¥600 (税込)

・ ミニパフェ

⊕ ¥300 (税込)

Napoli Pizza

ナポリピッツァ



サラミとピーマンのトマトピッツァ

¥1,180 (税込)



半熟玉子とキノコ
ベーコンの
ピッツァ

¥1,280 (税込)



照り焼きチキンピッツァ

¥1,280 (税込)



王道マルゲリータ

¥1,480 (税込)



クワトロフォルマッジ

¥1,580 (税込)



シーフードピッツァ

¥1,480 (税込)

Recommended drink menu

オススメドリンクメニュー

Draft Beer

生ビール



ハイネケン 350ml

¥700 (税込)



Craft Beer

クラフトビール 220ml

クラフトビール

¥660 (税込)

お得なクラフトビール
2杯セット

¥1,280 (税込)



樽詰め本格スパークリングワイン

“ミオバール”

スパークリング (白 or 赤)

¥550 (税込)

氷入り
スパークリング (白 or 赤)

¥600 (税込)



Premium
Glass Wine

当店のソムリエが厳選する

プレミアムグラスワイン 120ml

プレミアムグラスワイン A (白 or 赤)

¥1,100 (税込)

プレミアムグラスワイン B (白 or 赤)

¥880 (税込)

プレミアムワインは専用サーバー内にて保管しております。上質な
ワインを最高の状態でグラスにてお楽しみいただくことが出来ます。

※ワイン詳細はドリンクメニューにてご案内しております。

Glass Wine

グラスワイン 120ml

白ワイン ¥660 (税込)

赤ワイン ¥660 (税込)

スパークリングワイン ¥660 (税込)

Non-alcoholic Cocktails



ノンアルコールカクテル

▪ シャーリーテンブル ¥660 (税込)

▪ ヴァージンモヒート ¥660 (税込)

▪ サラトガクーラー ¥660 (税込)

▪ シンデレラ (ショート) ¥780 (税込)

※その他ドリンクメニューはテーブル上のメニューブックに記載しております

Free drink plan フリードリンクプラン

120分
(L.O. 20分前)

¥1,600 (税込)

・グラス交換制
・最終受付 24:00迄

・お一人様フード1品(480円以上)をご注文お願い致します。・1グループご注文お願い申し上げます。

ご利用時間内に各レジにてカードご提示で1F ホールノートカフェ「レギュラーフリードリンクプラン」もオーダーいただけます。



ビール

- 生ビール
(ハイネケン)

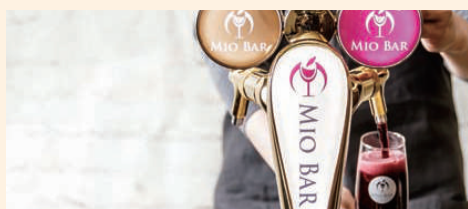


ハイボール

- カルピス
- シークワーサー
- 梅
- コーク
- ジンジャーエール

焼酎 (芋 / 黒霧島 麦 / 二階堂 米 / 白岳)

- ロック
- 水割り
- 緑茶割り ※左記3種類からお選びできます。



ミオバル (微発泡ワイン) 「イタリア産樽生スパークリング」

- 白 フリツァンテ
- 赤 ランブルスコ



氷入りジョッキスタイル (微発泡ワイン) 「かち割りスパークリングワイン」

- 白 フリツァンテ
- 赤 ランブルスコ

カクテル ★はノンアルコール対応可

- ジン
- ウォッカ
- テキーラ
- ラム
- ★カシス
- ★ピーチ
- ★マンゴー
- ★パッション

※全てソーダ・トニックウォーター・オレンジジュース・グレープフルーツジュースにて割れます



グラスワイン

- 白ワイン
- 赤ワイン



サワー

- レモンサワー
- シークワーササワー
- 洋ナシサワー
- 白桃サワー

梅酒

- ロック
- ソーダ
- ストレート



ソフトドリンク

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ジンジャーエール
- コーラ
- ウーロン茶 (アイス)
- 紅茶 (ホット or アイス)
- コーヒー (ホット or アイス)



お得なセッ



おつまみ+飲み放題セット

¥2,000 (税込)

窯焼き

ピザ 6 種

シェアに
オススメ!



- サラミとピーマンのトマトピッツア.....¥1,180 (税込)
- 半熟玉子とキノコ、ベーコンのピッツア¥1,280 (税込)
- 照り焼きチキンピッツア¥1,280 (税込)
- 王道マルゲリータ.....¥1,480 (税込)
- シーフードピザ.....¥1,480 (税込)
- クワトロフォルマッジ¥1,580 (税込)

THE CORNER ROOM

Sweets Buffet

パイナップルとマンゴーの
トロピカルスウィーツフェア

< 開催期間 >

6/16_{THU}~7/19_{TUE}

期間中はトロピカルフルーツを使用した初夏にピッタリの
南国をイメージしたデザートをお楽しみ頂けます

・マンゴープリン

・パイナップルタルト

・マンゴーレアチーズ

・トロピカルゼリー

・パイナップルブリュレ

・ココナッツアイス

etc...

次回のスイーツビュッフェは・・・

桃と葡萄のデザートフェア

< 開催期間 >

7/20_{WED}~10/3_{MON}



スイーツビュッフェ 14:00 からの特別プラン
(最終受付 16:00)



Sweets Buffet

単品

¥1,680 (税込)

20種類以上のスイーツを定期的に入れ替えながらご提供いたします。スープバーや軽食も楽しめます。

(未就学児: 550円 小学生: 980円 ※3歳以下は無料)

★SNS 会員価格★

¥1,630 (税込)

Instagramのご登録でSNS 会員価格となります。



Instagram

Drink Bar



ドリンクバー付き +300円 (税込)

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・アイステイ
- ・各種ジュース



Kids Meal

おもちゃ付き

日替わりお子様プレート ¥980 (税込)

スープバー + バゲット + ジュース

スイーツビュッフェを追加いただけます

+ ¥500 (税込)

★SNS 会員価格★

+ ¥400 (税込)

Instagramのご登録でSNS 会員価格となります。



※画像は全てイメージです



GRANDMIRAGE
Music & Resort