

THE CORNER ROOM RECOMMEND

期間限定



～シチリア州（イタリア西南）の郷土料理～

シチリア島は地中海最大の島であり、壮大な自然と歴史ある遺跡が魅力的な島です。また、新鮮な魚介フードを堪能でき、海鮮系パスタや地元ならではのドルチェも外せない見どころです。シチリア島は、「ゴッドファーザー」や「グランブルー」などの有名映画の舞台となっていることもあり、ファンにはたまりません。様々な文化の影響を受けたシチリア島は、町ごとに異なった風潮を味わうことができるのも醍醐味です



五島列島直送鮮魚のカルパッチョ パレルモ風インサラータ

¥1,480

CARPACCIO WITH PALERMO-STYLE

鮮魚、バルサミコ、リコッタチーズ、菜の花など様々な食材を絡めてお召し上がりください。

鰯とウイキョウを使った シェフこだわりのオイルスパゲッティーニ

¥1,680

CHEF'S SPECIAL OIL PASTA WITH SARDINES & FENNEL

決めるウイキョウのソテーには時間をかけ、レーズンのほのかな甘さを使い分け仕上げた本場のパスタ料理。



石垣牛のめか床炭火焼きステーキ 赤玉ねぎのアグロドルチェと季節野菜添え

¥3,980

CHARCOAL-GRILLED ISHIGAKI BEEF STEAK

アグロドルチェは甘酸っぱいという意味。脂にコクがある石垣牛に果実の甘酸っぱいコンポートを合わせました。

カジキマグロのカツレツ 自家製ハーブタルタルとレモン添え

¥1,180

SWORDFISH TUNA CUTLET WITH HOMEMADE HERB TARTAR

肉厚なカジキマグロにハーブを効かせたタルタルとレモンを添えたシチリアの代表的な料理。



ひな鶏のロースト ハーブとオレンジのライブテキーラ

¥3,400

ROASTED CHICKEN

中骨を取り除き丁寧に下処理をし、焼き上げたひな鶏に香りづけのライブパフォーマンスをお楽しみください。



最新のメニューや
店舗情報などはコチラ

Instagram

——— 次回の全国ブランド牛めぐりの食材 ———

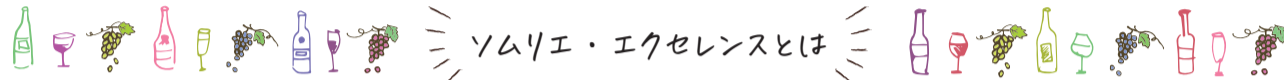
北海道産 平取和牛

※価格は全て税込

RECOMMEND WINE



グランドミラージュ専属「ソムリエ・エクセレンス」が選んだ
おすすめ数量限定ボトルワイン



ソムリエ・エクセレンスとは

日本ソムリエ協会が認定している最上位資格。ソムリエ保有資格者 39,149 人の内、
ソムリエ・エクセレンスは現在国内に 527 人（2023 年時点）おり希少性が高く、年間合格率 10% 前後の難関資格。
直訳すると「卓越したソムリエ」という意味。

白ワイン (White)

★・・・ミディアムボディでスパイシーな後味・・・★

パイン・リッジ・ヴァンヤースシュナン・ブラン

(アメリカ・カリフォルニア) ¥6,000

気温 20 度程度のこの時期に最適なカリフォルニア スタッグスリープディストリクト産 ヴィオニエ。
上品で華やかさも存分に感じられるワイン。ワインのセレクトに迷ったら是非こちらを...

赤ワイン (Red)

★・・・木樽 3 年・瓶内 2 年、合計 5 年熟成のエlegant キャンティ・クラッシュ・・・★

ソットライアキャンティ・クラッシュ 16

(イタリア トスカーナ キャンティ・クラッシュ) ¥7,000

長期熟成タイプのキャンティ・クラッシュを代表する造り手・マラー。赤い果実がやや熟したようなアロマに
酸味がバランス良く調和してお肉料理はもちろん、火を通したマグロのステーキにもよく合います。

★・・・2015 年ボルドー BIG VINTAGE シャトーマルゴ 3rd・・・★

マルゴ・デュ シャトーマルゴ 2015

(フランスボルドー地方メドック地区マルゴ村) ¥13,000

ワインラヴァー問わず一度は聞いたことがある有名シャトーマルゴの宝石とも称される「シャトーマルゴ」その中でもボルドー当たり年でもある 2015 年マルゴ デュ シャトーマルゴを大放出!!
力強さとエレガントさを兼ね揃えた極上のワインを数量限定でご提供致します。

※価格は全て税込

イタリア スペイン のタパス料理 ALL ¥550 ※2名様でお取分け出来るサイズです

 <p>TIME WITH ANCHOVY TOMATE AND PANCOVET パンコトマテとアンチョビタイム シンプルにトマト、オリーブオイルを焼き上げたパケットにのせ、味の変化に青辛さをつけたアンチョビを添えています。白ワインやスパークリングワインとは是非一緒にお召し上がりください。</p>	 <p>LEVER PATTY AND BAGUETTE レバーパテ バゲット 新鮮な牛レバーを使用。丁寧に下処理し、ごま油を効かせたパテ。ワインを飲みながら、バケットにパテを塗ってお楽しみください。</p>	 <p>SOUR CREAM HONEY SARDINIAN STYLE サワークリームはちみつ サルディーニャ風 甘じょっぱい美味しさはスパークリングワインとご一緒に。</p>	 <p>★ MORNO モルノ 豚肉のつみれ 香ばしく焼き上げたつみれの中身は、焦がし焼きにしたパブリカやコリアンダーの複雑さが鼻を抜けていきます。ビールよし、ワインよし。お楽しみください。</p>
 <p>CARPACCIO WITH ZUCCHINI AND PARMIGIANO CHEESE ズッキーニとパルミジャーノチーズのカルパッチョ あれ？ズッキーニってこんなに甘かったっけ？と思える一皿。チーズがもたらす相乗効果は抜群です。</p>	 <p>SQUID POTATO SALAD WITH SALFOREJO イカのポテトサラダ サルモレホ スペインの冷製トマトスープ。そこにピネガーやイカの旨味を活かしたポテトサラダとあわせています。</p>	 <p>EGGPLANT CAPONATA 茄子のカポナータ 当店はシチリア風。ピネガーの酸味、トマトの旨味にトロロと甘くなった茄子の前菜料理。</p>	 <p>BELLEN HENNA FRITTERS ~ FRIED EGGPLANT ~ ベレンヘナフリッター ~揚げ茄子~ 茄子をスライスにして揚げたスペインのバル代表料理。当店ではサンマの焼きリゾットを、揚げたて、焼き立ての美味しさでご堪能ください。</p>
 <p>★ BOQUERONAS (PICKLED SOUR) ボケロナス いわしの酢漬け 鯛でこんな料理あるんだと思わせてくれる一品。自家製のハラペーニョソースの相性は必見です。</p>	 <p>TUSCAN FRIES トスカナフライドポテト ポテト、ローズマリー、チーズ、オリーブオイル、塩というシンプルさは美味しさの引き算。</p>	 <p>MADRID FRIES マドリッドフライドポテト 首都マドリッドのカフェではとてもポピュラーなスペイン版フライドポテト。</p>	 <p>CROQUETTA WITH PROSCIUTTO AND CHICKEN 生ハムと鶏肉のクロケッタ 生ハムの芳醇な旨味などを自家製のベジャメルソースと合わせた、小さなスペイン風クロケッタです。</p>
 <p>HALF GRILL BONITO AND PARSLEY SALSA カツオのタタキとパセリサルサ カツオに合わせたパセリのサルサは爽やかな香り立つ小さな一皿。</p>	 <p>CHIPILONES チピロネス 小イカのすみ煮 イカ墨の香り、自家製のアンチョビソースを加えたソースはクセになります。スペインの海の香りをお楽しみください。</p>	 <p>AMATRYCE アマトリーチェ トリッパ煮込み 玉ねぎや香味野菜たっぷりのイタリア郷土料理のもつ煮込み料理のひとつ。</p>	 <p>GRILLED PORK LEGS ROSEMARY 豚足ローズマリーグリル 自家製菜園で育てた力強いローズマリーと豚足を炭火で焼き上げました。</p>

イタリア スペイン のタパス料理 ALL ¥700 ※2名様でお取分け出来るサイズです

 <p>MARINATED SALMON HERB サーモンのハーブマリネ そのとき採取したハーブの香りと一緒にスモークサーモンをお楽しみください。</p>	 <p>MUSHROOM AND PROSCIUTTO PINTXOS マッシュルームと生ハムのピンチョス サンセバスチャンで出会った味を再現。ニンニクや卵黄を使ったアイオリソースが決めてだが、生ハムの塩気も相性が良く、食の楽しさを痛感する一品。</p>	 <p>ERINGI AND PROSCIUTTO PIZZA エリンギと生ハムのピザ窯焼き 窯で一気に香ばしく焼き上げたエリンギと生ハムを合わせました。</p>	 <p>CALAMARI FRIT カラマリフリット カラッと揚げて塩気をきかせた、シンプルな一品。</p>
 <p>★ SHRIMP AJILLO エビのアヒージョ 海老の旨味とニンニクの香りがあっつあつのオリーブオイルにうつつた間違いない一品。添えたパケットをオイルに浸してお召し上がりください。</p>	 <p>OYSTER AND PAPRIKA AJILLO カキと赤パブリカのアヒージョ 海のミルクと呼ばれる牡蠣のエキスと赤パブリカの力強い香りを是非スパークリングワインと一緒に召し上がりください。</p>	 <p>★ BEEF TONGUE BREZAORA 牛タンのブレザオーラ 日本人好みにしたソースはごま油、ネギ、レモンの組み合わせ。</p>	 <p>★ BAGNA CAUDER バーニャカウダー ベジタブルスティック イタリアの代表的な前菜。アンチョビは勿論のこと、隠し味の海老を殻ごとすり潰した旨味は止まらない一品。</p>

A LITTLE BIT

ちょっとしたおつまみに!

HILDA ~ ANCHOVIES, PICKLED TANG, LIVE PINTXOS ~
ヒルダ ~アンチョビ、酢漬けし唐、オリーブのピンチョス~
塩気と酸味を一口。どのお酒にも合います。 **¥380**


★ GREEN TEA AND CUMIN SALT WITH EDAMAME
緑茶とクミンソルトで枝豆 **¥380**
クミンの複雑な香りと塩気を足した枝豆はビールが合う。

GARLIC BREAD ガーリックトースト (2枚)
自家製のガーリックバターはしつこくなく、焼き立てのパケットは **¥380**
旨さでしかない。

HAM & CHEESE

※Mサイズ:2~3名様分・Lサイズ:4~5名様分

 **CHEESE PLATTER** チーズプラッター..... **M: ¥1,480 L: ¥2,380**
熟成を見極め、厳選したチーズの盛り合わせ、シェアしてゆっくり堪能ください。

 **HAM PLATTER** ハムプラッター..... **M: ¥1,480 L: ¥2,380**
スライサーで切りだてた様々なハムは香りも脂の旨味が違います。

スペインの串焼き料理 BROCHETTA (2本)

★ BEEF AND PAPRIKA BROCCETTA
牛さがり肉と黄パブリカのブロchetta **¥780**
牛の旨味を炭火で焼き上げたスペインのバーベキュースタイル。



CHICKEN AND SAFFRON BROCCETTA
チキンとサフランのブロchetta **¥780**
炭火焼で仕上げた鶏もも肉にサフランと卵黄の黄金マヨネーズソース。



BEEF AND ENOKI BROCCETTA ~ SUKIYAKI STYLE ~
牛バラ肉とエノキのスキヤキブロchetta **¥780**
一言美味しい。外さないテイストここにありです。



BROCHETTA WITH A SARDINE AND MENTAICO
鯖と明太子のブロchetta **¥880**
福岡の名物料理を串焼きにしました。



BROCHETTA WITH MACKEREL AND PAPRIKA
鯖と赤パブリカのブロchetta **¥880**
鯖の脂と赤パブリカの爽やかさは相性抜群です。



★ BROCHETTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI
海老とズッキーニのブロchetta **¥980**
さっぱり召し上がられるようレモンを添えております。



SALADA & SOUPS

※Mサイズ:1~2人前 Lサイズ:3~4人前

★ MUSHROOM AND PARMIGIANO CHEESE SALAD
マッシュルームとパルミジャーノチーズのサラダ
おしげもなくスライスしたマッシュルーム、擦り下ろしたチーズは白ワイン間違いないです。 **M: ¥980 L: ¥1,280**



★ GRILLED CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLE SALAD
グリルチキンと季節野菜のチョップサラダ
食べやすくカットされています。食べ応えもあるサラダです **M: ¥780 L: ¥1,080**



SQUID AND AULCCOLA SALAD AND KARASUMI
イカとルッコラのサラダ カラスミがけ
南イタリアの苦みと爽やかさを感じるライトなサラダ。 **M: ¥1,180 L: ¥1,380**



GARLIC SHRIMP SALAD
ガーリックシュリンプサラダ
ぷりっぷりの海老を厳選しております。 **M: ¥1,080 L: ¥1,280**



★ ONION GRATIN SOUP **M: ¥600**
オニオングラタンスープ
玉ねぎの甘味がたっぷり。

MINISTRONE **M: ¥550 L: ¥780**
ミネストローネ
お野菜をトロトロに仕上げたほっこりするスープ。

※金額は全て税込です

MAIN DISH (炭火焼き)

※2~3名分

福岡に新しいグリル料理を

ぬか床で食材のポテンシャルを引き出し、炭火で旨味を閉じ込めながら焼き上げた料理です。熟成黒糖醤油とイタリアのオリーブオイルでお召し上がり下さい。



CHICKEN

- 九州産若鶏のもも肉の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Chicken Thigh Steak 240g 2~3人前 **¥1,680**
- 九州産若鶏のムネ肉の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Chicken Breast Steak 240g 2~3人前 **¥1,480**
- 骨付き丸鶏のハーフカットの炭火焼き
Charcoal-Grilled 1/2 cut of whole Chicken with Bone 3~6人前 **¥2,980**

PORK

- とろとろ豚バラ肉の炭火焼き US
Charcoal-Grilled Tender Pork belly. US 350g 2~3人前 **¥2,380**
- 糸島産骨付き豚ロース炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Pork Loin Steak with Bone from Itoshima 350g 2~3人前 **¥2,780**
- イベリコ豚の肩ロース炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Iberian Pork Shoulder Steak 280g 2~3人前 **¥2,480**

FISH

- サーモンの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Salmon Steak 280g 2~3人前 **¥2,780**

BEEF

- 自家製ハンバーグの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled homemade Hamburger Steak 300g 1~2人前 **¥1,680**
- ★ アンガスリブローズの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Angus Ribeye Steak 240g 2~3人前 **¥3,980**
- オーストラリア産ビーフフィレの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Australian Beef filet Steak 250g 2~3人前 **¥3,980**
- 国産和牛のサーロインの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Sirloin Steak 240g 2~3人前 **¥4,680**

GIBIER

- 骨付きラムラックの炭火焼きステーキ 2P
Charcoal-Grilled Lamb Rack Steak with Bone 220g 2人前 **¥2,980**
- 合鴨の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Duck Steak 240g 2~3人前 **¥1,780**

CHEESE & VEGETABLES

- カマンベールチーズと季節野菜の炭火焼き
Charcoal-Grilled Camembert Cheese and Seasonal Vegetables ... 2~3人前 **¥1,580**

メインに添えてより豪華に!

SIDE DISH ALL ¥500

- **MASHED POTATO** マッシュポテト
シェフスペシャリテのひとつ。付け合わせの美味しさに絶句です。
- **SAUTEED SPINACH** ホウレン草のソテー
バターが絡んだシンプルなお付け合わせ。

- **GARLIC BAGUETTE** ガーリックバゲット
焼き立てです。
- **COUSCOUS** クスクス
丹念に仕込んだ鶏の薬膳お出汁で炊いております。

PIZZA

ピザ



- ★ **MARGHERITA**
フレッシュトマトのマルゲリータ **¥1,480**
イタリア王道のトマトとモッツアレラのピッツァ。

- DIABOLA**
ディアボラ **¥1,680**
唐辛子の辛さと香りを鶏肉と一緒に合わせたピッツァ。

- SHRIMP MARINARA**
シュリンプマリナー **¥1,880**
オレガノと海老の香りをお楽しみください。

- SILAS AND ZUCCHINI CHICHINIELLI**
シラスとズッキーニのチチニエリ **¥2,280**
シラスを楽しんでいただけるよう開発しました。

- ★ **SETTE FORMAGE** (ハチミツ付き)
セツテ フォルマージュ (7種のチーズを使ったピザ) **¥2,380**
7種類のチーズ (クリーム・グラナパダーノ・モッツアレラ・パルメザン・ゴルゴンゾーラ・プロセス・クリーミーウォッシュ)

PASTA

パスタ



- MENTAIKO AND BOILD WHITEBAIT AND JAPANESE BASIL LINGUINE**
博多明太子としらすの青じそリングイネ **¥1,380**
シンプルな和風パスタに仕上げました。

- ★ **ARABIANITA PENNE WITH EGGPLANT AND PORK**
茄子と豚肉のアラビアンタペンネ **¥1,280**
少し辛めのトマトソース。

- PEPERONCINO SPAGHETTINI WITH BACON AND MUSHROOMS**
ベーコンとキノコのペペロンチーノスパゲッティ **¥1,280**
ニンニクと唐辛子を使ったオイルベース。

- CARBONARA FETTUCCINE**
濃厚たっぷりチーズのカルボナーラフェットチーネ **¥1,580**
卵黄とチーズの濃厚クリームソース。

- GORGONZOLA CREAM GNOCCHI**
ゴルゴンゾーラクリームニョッキ **¥1,280**
ブルーチーズを使ったクリームソースニョッキはジャガイモを練りこんだもちもちパスタ。

DESSERTS

デザート

ASSORTED GELATO

ジェラート盛り合わせ **¥550**
自家製ジェラートをミニパフェ風に盛り合わせて。



- PUDDING**
クレーム・カラメル (プリン) **¥440**
しっかりと卵を感じられるフランス風プリン。ほろ苦いカラメルと一緒に。

★ RUM BABA WITH CHESTNUT CREAM

ババ・オ・ラム マロンのクリーム **¥550**
最高級のラム酒・ディロンラムをたっぷり使ったババ・マロンのクリームを添えて。



- TIRAMISU**
ティラミス **¥550**
イタリア産マスカルポーネを使用した濃厚で滑らかなティラミス。

- AMAZON CACAO TERRINE CHOCOLATE** アマゾンカカオのテリーヌ・オ・ショコラ **¥550**
南米アマゾン・ペルー産の最高品質のカカオのみを使用した香り高く滑らかな口溶けのテリーヌ。

- ICE CREAM PUFFO** シューアイスサンド チョコレートソースがけ **¥550**
香ばしいシュー生地にはアイスクリームをサンド。温かいチョコレートのソースをかけて。

- ★ **CHOCOLATE CARAMEL BANANA PARFAIT** チョコレートキャラメルバナナパフェ **¥970**
グランドミラージュの定番パフェ。相性抜群のチョコレート・キャラメル・バナナにナッツの食感をプラス。最後はコーヒーゼリーですっきりと。

- YAME FROZEN ANMITSU PARFAIT** 特選八女抹茶あんみつパフェ **¥1,080**
福岡のお茶所八女の抹茶を使用した和風のパフェ。抹茶アイス、抹茶ムース、抹茶葛餅と抹茶好きにはたまらない一品。白玉、みかん、栗の甘露煮などであっさりあんみつ風に仕上げました。

- TIRAMISU AND COFFEE JELLY PARFAIT** マスカルポーネのティラミスとほろにがコーヒーゼリーのパフェ **¥1,280**
マスカルポーネのティラミス・コーヒーゼリー・キャラメルアイスのほろにがパフェ。

※金額は全て税込です

COURSE MENU

18:00 ~ 21:30 (最終受付)

※金額はチャージ料・サービス料・消費税込み

コースメニュー
(2名様より)

飲み放題 (レギュラープラン 120分) 付きコース

”名物”ぬか床炭火焼き・五島産鮮魚・
デザート付きお得なコース

お1人様 **3,980円**

・長崎県五島列島より
鮮魚のカルパッチョ 取り寄せ柑橘のヴィネグレット

・スペイン産ハモンセラノとロメインレタスのサルバーニョサラダ

・トスカーナフライドポテト

★九州産鶏むね肉のぬか床炭火焼き 季節野菜添え

Upgrade Menu

メイン変更はグループにて可能

メイン料理をアップグレード!

- ①アンガスサーロインステーキの炭焼きステーキ **+980円**
- ②オーストラリア産ビーフフィレの炭焼きステーキ **+980円**
- ③長崎県五島列島より鮮魚のアクアパッツァ **+980円**
- ④国産和牛サーロインの炭焼きステーキ **+1,180円**
- ⑤沖縄県産 石垣牛イチボの炭火焼き スコルダリアソース **+3,480円**

※上記料金はお1人様の料金となります

※コース料金 3,980円に上記記載料金を加算いただきます



・ミニパフェ

◆ コーヒー or 紅茶付き **+300円**

お祝いや記念日向けの特別プラン

豪華アニバーサリープラン

お1人様 **4,500円**

・取り寄せ苺とスペイン産
18ヶ月熟成ハモンセラノ

・長崎県五島列島より
鮮魚のカルパッチョ 取り寄せ柑橘のヴィネグレット

・春キャベツとポットルガの
アーリオオーリオ

・鮮魚の紙包み焼き リグーリア風

・アンガスサーロインの炭焼きステーキ
トリュフマッシュポテト添え

・アニバーサリーケーキ &
デザート盛り合わせ

◆ コーヒー or 紅茶付き **+300円**

◆ 飲み放題付き レギュラープラン **+1,780円**
プレミアムプラン **+2,480円**

土鍋プラン

”江戸古来”ぬか床炭火焼きグリルと
土鍋のコース

お1人様 **3,980円**

・長崎県産五島列島より
鮮魚のカルパッチョ 取り寄せ柑橘のヴィネグレット

・菜の花とチョリソのフリット トマトとモッツアレラチーズのソース

・春キャベツとポットルガのアーリオオーリオ

★都城くりぶ豚ロースの炭火焼き

Upgrade Menu

メイン変更はグループにて可能

メイン料理をアップグレード!

- ①アンガスサーロインステーキの炭焼きステーキ **+780円**
- ②オーストラリア産ビーフフィレの炭焼きステーキ **+780円**
- ③長崎県五島列島より鮮魚のアクアパッツァ **+780円**
- ④国産和牛サーロインの炭焼きステーキ **+980円**
- ⑤沖縄県産 石垣牛イチボの炭火焼き スコルダリアソース **+2,780円**

※上記料金はお1人様の料金となります

※コース料金 3,980円に上記記載料金を加算いただきます

・桜海老とブロッコリーのリゾット

・季節のミニパフェ

◆ コーヒー or 紅茶付き **+300円**

◆ 飲み放題付き レギュラープラン **+1,780円**
プレミアムプラン **+2,480円**

シェフのスペシャルプラン

フォアグラ・五島鮮魚・トリュフ・
デザート付き極上プレミアムコース

お1人様 **5,500円**

・フォアグラのテリーヌ
小さなサラダ添え

・取り寄せ苺とスペイン産
18ヶ月熟成ハモンセラノ

・長崎県五島列島より
鮮魚のカルパッチョ 取り寄せ柑橘のヴィネグレット

・春キャベツとポットルガの
アーリオオーリオ

・鮮魚の紙包み焼き
リグーリア風

・アンガスサーロインの炭焼きステーキ
トリュフマッシュポテト添え

・ペルー産

有機アマゾンカカオのテリーヌ

◆ コーヒー or 紅茶付き **+300円**

◆ 飲み放題付き レギュラープラン **+1,780円**
プレミアムプラン **+2,480円**

※飲み放題メニューは裏面をご覧ください

本日の厳選食材おまかせコース 6,000円コース・7,000円コース・8,000円コースもございます ※詳細はスタッフにおたずねください 料理だけでなくお皿もお楽しみください