

THE CORNER ROOM RECOMMEND

期間限定



～アブルッツォ州（イタリア半島の中中部）の郷土料理～

イタリア半島の中中部、アドリア海に面したアブルッツォ州は、昔から沿岸部では漁業を、内陸部では農業を営み、季節に応じて羊を移動させる牧畜業を行ってきました。自然との共生を基本とするアブルッツォの食はシンプルで味わい深く、心に染み渡るおいしさに満ちています。まさにおいしいものの宝庫です



**五島鮮魚のカリパッチョ
2種のオリーブとEXバージンオイルのソース ￥1,480**

Carpaccio Of Fresh Fish fFrom Gotō With Two Kinds Of Olives And EX Virgin Oil Sauce
新鮮フレッシュなお魚にアクセントの効いた2種類のオリーブを合わせた王道の前菜料理。

**牛ほほ肉のラグーとマッシュルームの
パスタフェットチーネ**

Pasta Fettuccine With Beef Cheek Ragout And Mushrooms
長時間煮込んだ牛ホホ肉とマッシュルームの冬限定パスタ料理。

￥1,680



鮮魚と車エビのズッパデイヴェルデ

Verde Zuppa With Fresh Fish And Tiger Prawns

￥2,780

(2～3名様に最適)

旬の厳選された五島列島産鮮魚と車エビをじっくり魚介スープでじっくり火を通したメインディッシュ料理。

**A5ランク鹿児島黒毛和牛イチボの
炭火焼きステーキ (120g) トリュフポテト添え ￥3,980**

Kagoshima Black Wagyu Beef Ichibo Char-Grilled Steak With Truffle Potatoes (2～3名様に最適)

赤身が中心で旨味・酸味そしてキレのあるプレミアム和牛「鹿児島産黒毛和牛」をめか床に漬けて凝縮したステーキに仕上げます。

☆鹿児島黒毛和牛☆

きめ細かく柔らかい肉質、バランスの良い霜降り、繊細ながらしっかりと肉の脂の旨味と芳醇な香りを楽しめます。



——— 次回の全国ブランド牛めぐりの食材 ———

宮崎県あか牛



最新のメニューや
店舗情報などはコチラ

Instagram

※価格は全て税込

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 (全4品)

お1人様 **3,980円**

- ・五島鮮魚のカルパッチョ パセリのサルサソース
- ・マドリッドフライドポテト
- ・ガーリックバゲット
- メイン** ・若鶏もも肉の炭火焼きステーキ
- ・ミニパフェ

Upgrade Menu

メイン変更はグループでのご注文

メイン料理をアップグレード!

- ①国産和牛サーロインの炭火焼きステーキ **+1,180円/人**
- ②オーストラリア産ビーフフィレの炭火焼きステーキ **+980円/人**

※コース料金 3,980円に上記記載料金を加算いただきます

◆ 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
(全6品)

お1人様 **4,500円**

- ・五島鮮魚のカルパッチョと焼きナスマリネ オリーブのサルサソース
- ・イタリア産モルタデッラのインサラータ
- ・3種の冬野菜とくりぶ豚のクリームファルファッレパスタ
- ・鮮魚と自家製ハーブバターの紙包み焼き

・ 牧草牛サーロインの
ぬか床炭火焼きステーキ

・ 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**

”江戸古来” ぬか床炭火焼きグリルプラン

”江戸古来” ぬか床炭火焼きグリルの
コース (全6品)

お1人様 **3,980円**

- ・五島鮮魚のカルパッチョと焼きナスマリネ オリーブのサルサソース
- ・生ハム・サラミ・チョリソーのシャリキトリの盛り合わせ
- ・シイラの香草フリット アリゴソース
- ・宮崎県産 都城くりぶ豚のトマトアラビアータ
- メイン** ・国産若鶏ムネ肉のぬか床炭火焼きステーキ
- ・季節のミニパフェ

Upgrade Menu

メイン変更はグループでのご注文

メイン料理をアップグレード!

- ①国産和牛サーロインの炭火焼きステーキ **+980円/人**
- ②オーストラリア産ビーフフィレの炭火焼きステーキ **+780円/人**

※コース料金 3,980円に上記記載料金を加算いただきます

◆ 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

五島鮮魚・牧草牛サーロイン・デザート付き
極上プレミアムコース (全7品)

お1人様 **5,500円**

- ・五島鮮魚のカルパッチョと焼きナスマリネ オリーブのサルサソース
- ・イタリア産モルタデッラのインサラータ
- ・クロックムッシュ トマトスライス
- ・3種の冬野菜とくりぶ豚のクリームファルファッレパスタ
- ・鮮魚と自家製ハーブバターの紙包み焼き
- ・ 牧草牛サーロインの
ぬか床炭火焼きステーキ
- ・九州マスカルポーネのティラミス

◆ 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**

より豪華にもう一品
いかがでしょうか?

A Little Bit

ちょっとしたおつまみ

2~3名様

サワークリームハチミツ サルデーニャ風
ピッツァと爽やかなクリームハチミツの組み合わせ **+550円**

チーズプラッター
チーズ4種の盛り合わせ **+1,480円**

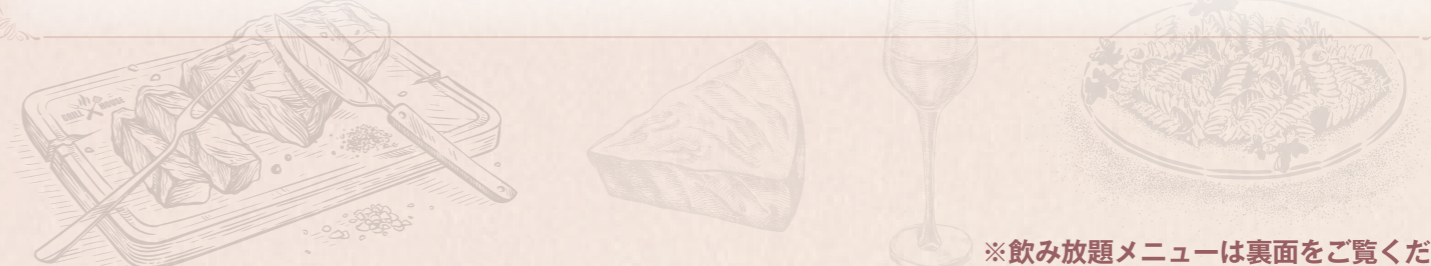
都城くりぶ豚と雷山ベーコンを使ったスパゲッティポモドーロ
柔らかく煮込んだ豚肉とカリカリベーコンのピリ辛トマトパスタ **+1,380円**

フレッシュトマトのマルゲリータ
フレッシュトマト、モッツアレラチーズ、バジルを使ったイタリアのナポリを代表するピッツァ **+1,480円**

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いただけます



※飲み放題メニューは裏面をご覧ください

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 PANCON TOMATE AND ANCHOVIES パンコン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バケットにのせ、味の変化に旨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 サルディーニヤ風 甘じょっぱい美味しさはスパークリングワインと一緒。</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 SALFUREJO 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1/4代表料理。当店でサンマの焼きリソットを、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 酸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 カツオのたたきとパセリサルサ カツオに合わせて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だが、生ハムの塩気も相性が良く、食の楽しさを満喫する一品。</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、シンプルなお品。</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つあつのオリーブオイルにうつつ間違いない一品。添えたバ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 PAPIKAAJILLO カキと赤パプリカのアヒージョ 海のミルクと呼ばれる牡蠣のエキスと赤パプリカの力強い香りとは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 CAUDA バーニカウダー 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、酢漬けしし唐、オリーブのピンチョス~
¥380
塩気と酸味を一口。どのお酒にも合います。


★ 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、焼き立てのバケットは
¥380
旨です。

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ご堪能ください。

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

スペインの串焼き料理 BROCHETTA (2本)

★ BEEF AND PAPIKA BROCCETTA
牛さがり肉と黄パプリカのブロチェッタ
¥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チェッタ
¥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チェッタ
¥780
一言美味しい。外さないテキストここにありです。



BROCHETTA WITH A SARDINE AND MENTAHO
鰯と明太子のブロチェッタ
¥880
福岡の名物料理を串焼きにしました。



BROCHETTA WITH MACKEREL AND PAPIKA
鰯と赤パプリカのブロチェッタ
¥880
鰯の脂と赤パプ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チェッタ
¥980
さっぱり召し上がれるようレモンを添えてあります。



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
M: ¥780 L: ¥1,080
あるサラダです



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惹くライントサラダ。
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-half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 U.S.
Charcoal-Grilled Tender Pork belly, U.S. 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**
-  ★アンガスリブロース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 fillet 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
シェフスペシャルティのひとつ。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**
イタリア王冠のトマトとモッツアレラのピッツァ。

DIABOLA

- ディアボラ **¥1,680**
唐辛子の辛さや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子チニエリ **¥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 フォルマッジ (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りソングイネ **¥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ータペンネ **¥1,280**
少し辛いトマトソース。

PEPERONCINO SPAGHETTINI WITH BACON AND MUSHROOMS

- ペーコンとキノコのペロンチーノスパゲッティーニ **¥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。



★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・テ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。



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。

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かけ **¥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 **¥1,080**
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 **¥1,380**
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ろがコーヒーゼリーのパフェ **¥1,380**
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ろがパフェ。

※金額は全て税込です