



THE CORNER ROOM

SEASONAL

期間限定

フランス産生ハムとカラフルミニトマトのマリネ
ブッラータチーズ添え

¥1,580

Fruit Tomato and Mozzarella Pearl Caprese

凝縮したフルーツトマトと色彩鮮やかなミニトマトに「パールサイズ」のモッツアレラチーズの軽い前菜。



オータムトリュフとマッシュルームのリングイーネ ¥1,780

Linguine with Autumn Black Truffle and Mushrooms

マッシュルームの旨味とトリュフの香りを楽しめるクリームベースのパスタ。パスタ麺はイタリアのマルケ州に拠点を置くマンチーニ社のリングイーネを使用。

長崎県黒毛和牛の炭火焼き (120g)
グリーンペッパーソース 旬野菜のグラタン添え

¥3,480

(2～3名様に最適)

Charcoal-Grilled Nagasaki Wagyu Beef with Green Pepper Sauce,
Served with Seasonal Vegetable Gratin

赤身と旨味が備わった黒毛和牛をめか床に漬けて炭火焼き。
旬の野菜とラクレットチーズをオーブンで焼き上げ、スパイシーな緑胡椒のソースを合わせたメイン料理。



★長崎県 黒毛和牛★

長崎県の豊かな自然と清らかな水に育まれた黒毛和牛。きめ細やかな霜降りとし、口に広がる上品な甘みが特徴です。

— 次回の全国ブランド牛めぐりの食材 —

北海道産 黒毛和牛

～長崎・五島の海と旬の野菜、五感で味わう贅沢～

長崎県・五島列島。豊かな黒潮と複雑な地形が生み出す、全国屈指の好漁場。
ここで獲れる魚は身が締まり、旨みが濃く、鮮度も抜群。私たちの料理は、そんな五島の恵みを余すことなく活かしています。
一本釣りで丁寧に水揚げされた旬の魚たちを、最も美味しい瞬間に。伝統の技と現代の感性を掛け合わせ、
バに残る一皿に仕上げました。



五島鮮魚のカリパッチョ 大和芋と昆布のソース ¥1,580

Goto Island Fresh Fish Carpaccio with Yam and Kelp Sauce

フレッシュな鮮魚に大和芋と昆布の旨味を合わせたオリジナルソース添え。

秋の味覚！秋刀魚のグリル＆フリット 旬野菜添え ¥1,580

Grilled and Crispy Pacific Saury with Autumn Vegetables

秋刀魚を1尾使用した温前菜。半身は炭焼き、半身はフリットにした2つの味わいをお楽しみ下さい。



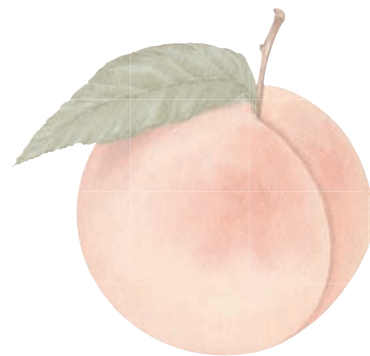
最新のメニューや
店舗情報などはコチラ

Instagram

※価格は全て税込



THE CORNER ROOM Signature Dessert Collection



旬の果実をまるごと贅沢に使い、
香り・食感・余韻を 一皿に仕立てた特別なデザート。

厳選したフルーツの味わいを引き立てる食材のハーモニー、スパイスやハーブとの調和、
リキュールや花の香りの余韻。
まるでオートクチュールのように一皿ごとに仕立てられたデザートは、大切な時間をより優雅に彩ります。

福岡産いちじく【とよみつひめ】のキャラメリゼ ラムレーズンのアイス、スパイスのほのかな香り

Caramelized Fig "Toyomitsuhime" from Fukuoka
with Rum Raisin Ice Cream and a Hint of Spice

¥980



☆福岡の銘産いちじく「とよみつひめ」を1玉使用した贅沢なデザート☆

いちじくの表面をキャラメリゼしていちじくの甘さをより一層きわだたせました。
ラムレーズンの香りとスパイス風味のナッツのアクセントをお楽しみください。

まるごと桃 バラとショウガのコンポジション

Whole Peach ~A Composition of Rose and Ginger~

¥1,280



☆果汁たっぷりのまるごと桃に香りのグラデーションを重ねました☆

桃の中にはスパークリングワインのグラニテやなめらかなカスタードクリーム。
ほのかに香る生姜のミルクアイスと
泡状のバラ風味のソース(バラ風味のエミュルション)の余韻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

※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5品)

お1人様 **3,980 円**

・五島鮮魚のカルパッチョ シェリーとクルミオイルのドレッシングソース

・マドリッドフライドポテト

・ガーリックバゲット

メイン ・若鶏ムネ肉の炭焼きステーキ

・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 **5,000 円**

・フランス産生ハム、無花果、
カマンベールのブルスケッタ

・五島鮮魚のカルパッチョ
柚子胡椒と柑橘フルーツのソース

・鮮魚の燻製とキャベツの
カラスミパスタ

・鮮魚とハマグリのおッシェ
セロリのスープ仕立て

・牧草牛サーロインのぬか床炭火焼き
シャンピニオンソース

・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 **+1,880 円**
プレミアムプラン **+2,580 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 **4,500 円**

・フランス産生ハム、セミドライブルー、カマンベールのブルスケッタ

・五島鮮魚のカルパッチョ 柚子胡椒と柑橘フルーツのソース

・博多地鶏のタタキ ハラペーニョソース

・鮮魚の燻製と煮込みキャベツのカラスミパスタ

メイン ・国産若鶏モモ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 4,500 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 **+1,880 円**
プレミアムプラン **+2,580 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 **6,000 円**

・フランス産生ハム、無花果、
カマンベールのブルスケッタ

・五島鮮魚のカルパッチョ
柚子胡椒と柑橘フルーツのソース

・ポルチーニ茸のアランチャーニ

・鮮魚の燻製とキャベツの
カラスミパスタ

・鮮魚とハマグリのおッシェ
セロリのスープ仕立て

・牧草牛サーロインのぬか床炭火焼き
シャンピニオンソース

・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 **+1,880 円**
プレミアムプラン **+2,580 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名サイズ

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

秋の味覚キノコと燻製ベーコンのトマトパスタ
香ばしい燻製ベーコンと旬のキノコをたっぷり使い、旨味が凝縮したトマトソースで仕上げた秋限定パスタ

+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

7,000 円コース・8,000 円コース・9,000 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



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是非一緒に召し上がりください。



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。



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ご一緒に。



★ MORNO

モルーノ 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、ワイン、お楽しみください。



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。



SQUID POTATO SALAD WITH SALFOROJO

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。



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ツと甘くなった茄子の前菜料理。



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リエーション料理。当店で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。



★ BOQUERONAS (PICKLED SOUR)

ボケロナス いわしの酢漬

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。



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。



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。



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。



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。



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。



AMATRYCE

アマトリチェ 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。



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。

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



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。



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たが、生ハムの塩気も相性が良く、食の楽しさを堪能する一品。



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てみました。



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。



★ 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った間違いない一品。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。



OYSTER AND PAPRIKA AJILLO

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。



★ 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。



★ BAGNA CAUDER

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。

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～

¥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

牛さがり肉と黄パプリカのブロチェッタ ¥780



CHICKEN AND SAFFRON BROCCETTA

チキンとサフランのブロチェッタ ¥780



BEEF AND ENOKI BROCHETTA

～ SUKIVAKI 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 PAPRIKA

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 M: ¥980 L: ¥1,280



SQUID AND AULCCOLA SALAD AND KARASUMI

イカとルッコラのサラダ カラスミがけ

M: ¥1,180 L: ¥1,380



南イタリアの苦みと爽やかさを惹くライトなサラダ。

★ 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 M: ¥780 L: ¥1,080



GARLIC SHRIMP SALAD

ガーリックシュリンプサラダ

M: ¥1,080 L: ¥1,280



ぷりぷりの海老を厳選しております。

★ ONION GRATIN M: ¥600

SOUP オニオングラタンスープ ¥600

玉ねぎの甘味がたっぷり。

MINESTRONE M: ¥550

ミネストローネ

L: ¥780

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 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
シェフスベジタリアンのひとつ。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つけあわせ。

- ・ **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ラ..... **¥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）
セッテ 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りソングイーネ..... **¥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ネ..... **¥1,280**
少し辛めのトマトソース。

- PEPERONCINO SPAGHETTINI WITH BACON AND MUSHROOMS**
ペーコンとキノコのペ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。



- PUDDING**
クレーン・カaramel（プリン）..... **¥440**
しっとり卵を感じられるフランス風プリン。ほろ苦いカaramel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・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。



- 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あيس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**
グラント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にがコーヒゼリーのパフェ..... **¥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