

野菜にこだわったサラダビュッフェ

- ・20種類のサラダビュッフェ
- ・メイン (肉・魚・パスタ・カレーからチョイス)
- ・オードブル4種ビュッフェ
- ・ライスおかわり自由 & パンビュッフェ
- ・スープバー
- ・コーヒー・紅茶 (ホット or アイス) フリードリンク

+500円でメイン料理1品追加できます。

+300円でパティシエ特製スイーツが選べます。

1,480円

Main Dish Menu

～メイン料理～

1/4 (土) ～ 1/10 (金)

肉：豚肩ロースといろいろナッツのマスタード焼き

魚：鮮魚の蕪蒸し バジルのエッセンス

パスタ：カレイとちりめんキャベツのアーリオオーリオ

カレー：シェフズスペシャル ビーフカレーライス

1/11 (土) ～ 1/20 (月)

肉：鶏もも肉の香草グリル くるみソース

魚：鮮魚と長芋のソテー

パスタ：カチョエペペ ～黒胡椒とチーズのスパゲッティーニ～

カレー：シェフズスペシャル ビーフカレーライス

1/21 (火) ～ 1/31 (金)

肉：牛もつとゴボウのジェノヴァ風ズッパ

魚：カジキマグロのカツレツ 自家製タルタルソース

パスタ：あさりと白菜の柚子香るスパゲッティーニ

カレー：シェフズスペシャル ビーフカレーライス

■おすすめランチ限定ドリンク 380円
生ビール・ハイボール・ワイン (赤・白)
※その他ドリンクも豊富に取り揃えています。

■ビュッフェ付きお子様セット 980円
(4歳～小学生のお子様向け)
※3歳以下のお子様は無料

※金額は税別です。

Dessert Menu

～デザート～

All 300 yen

※サラダビュッフェランチとのセットにした際の特別価格です。

THE CORNER ROOM オリジナルデザート

ババ・ヴァニュー

ノンアルコールのババ（サバラン）とバニラをふんだんに使用したプリン。

1/4（土）～1/10（金）

ジェラート：焼きリンゴ

パティスリープレート：安納芋のクレームブリュレ
白ワインのジェラート

+100yen

安納芋の甘さをいかした
なめらか食感のクレームブリュレ

1/11（土）～1/20（月）

ジェラート：ピスタチオ

パティスリープレート：アップルシナモンタルト

+100yen

シナモンが香る焼きリンゴのタルト風
冬らしいホットデザート

1/21（火）～1/31（金）

ジェラート：苺とミルクのマープル

パティスリープレート：レモンのシブースト
ミルクジェラート

+100yen

やわらかい口当たりのシブーストクリーム
レモンのさわやかな酸味が口の中に広がります

※金額は税別です。

Drink Menu

～ドリンク～

◆おすすめランチ限定ドリンク

(ランチタイムのみのご提供となります。)

・ランチビール (ハートランド) 230ml	380 円
・ランチワイン (赤・白)	380 円
・ランチハイボール	380 円

◆生ビール

・ハートランド	650 円
---------	-------

◆クラフトビール

・クラフトビール	600 円
・クラフトビール 2 杯飲み比べセット	1,000 円

◆ボトルビール

・コロナビール	730 円
---------	-------

◆カクテル&ウイスキー

・カシス	600 円
・カンパリ	600 円
・ピーチ	600 円

※上記 3 品はソーダ or オレンジ or グレープフルーツで割ることができます。

・ハイボール	600 円
--------	-------

◆自家製サングリア

・白サングリア	600 円
・赤サングリア	600 円

◆グラスワイン

・スパークリングワイン	600 円
・白ワイン	600 円
・赤ワイン	600 円

◆ノンアルコールドリンク

・キリン零 ICHI	600 円
------------	-------

◆フルーツヴィネガードリンク

※中身は定期的に変わります。	600 円
----------------	-------

◆ミネラルウォーター

・サンペレグリ (炭酸入り) 500ml	600 円
・アクアパンナ 500ml	600 円

◆ソフトドリンク

・オレンジジュース	600 円
・クランベリージュース	600 円
・ピーチジュース	600 円
・コーラ	600 円
・ジンジャーエール	600 円

◆ミニシャンパン

・ミニモエ・エ・シャンドン 200ml	2,000 円
---------------------	---------

※金額は全て税別です。

Bottle Wine Menu

～ボトルワイン～

◆ボトルスパークリングワイン

- ・クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ セッコ 2,500 円
(イタリア / エミリアロマーニャ)

穏やかな泡立ちで、カシス、杉のような清涼感のある香りの弱発泡性ワイン。
特にブルーベリーの果実香が感じられ、軽やかなタンニン、軽快な酸のバランスが非常に取れています。

- ・セグラヴェューダス ブルート レゼルバ 3,300 円
(スペイン / ペネディス地方)

エレガントでとても細やかな泡立ちで、滑らかな感触を口中で楽しむことができるキレの良い辛口の
スパークリングワインです。

- ・クレマン・ド・ロワール・ブリュット ラングロワ・シャトー 3,800 円
(フランス / ロワール地方)

クレマン・ド・ロワールは、6つの異なる畑のブドウが使用されており、シャンパーニュに
匹敵するほどの、規定を超える長い熟成期間（24ヶ月）を経てリリース。

◆ボトルシャンパン

- ・ドラピエ カルトドール ブリュット 7,000 円
(フランス / シャンパーニュ地方)

ピノ・ノワール 90%のほぼブラン・ド・ノワールの本格派。
しかもフリーランのみ使用、マロ発酵後2-3年の長期熟成。

- ・モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル 9,000 円
(フランス / シャンパーニュ地方)

モエ・エ・シャンドンを代表するモエ・アンペリアルは世界で最も愛されているシャンパン。
そのバランスの良いエレガントな味わいは前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

- ・テタンジェ ブリュット・レゼルヴ 10,000 円
(フランス / シャンパーニュ地方)

家族経営を貫くシャンパーニュの貴婦人。良質なシャルドネに象徴されるテタンジェ・スタイルを
美しく表現したスタンダードライン。

ボトルワインについては他多数取り揃えております。詳しくはスタッフ迄お尋ねください。

※金額は全て税別です。

Bottle Wine Menu

～ボトルワイン～

◆ボトル白ワイン

- ・トカイ・フルミント・ドライ ホワイト' 16 (CH・デレスラ) 2,500 円
(ハンガリー / トカイ地方)

華やかな甘い香りと重厚感のある口当たり！ハンガリーの代表的品種「フルミント」から造られる辛口白ワイン。

- ・ルバイヤート甲州 (辛口) 2014 3,600 円
(日本 / 山梨県)

山梨県産甲州種を 100%使用。輝きのあるイエロー。すっきりとした飲み口、爽やかで素直な味わいの辛口に仕上げました。豊かな酸味と果実感のバランスが絶妙です。

- ・エトナ・ビアンコ ベナンティ 2014 3,800 円
(イタリア / シチリア州)

淡い黄色にほのかな緑が混じる若々しい色調でリンゴやグレープフルーツの皮の香りに、ミネラルと土壌由来のチャーキーなニュアンスが感じられます。

◆ボトル赤ワイン

- ・M. シャプティエ ペイ・ドック ルージュ 2,500 円
(フランス / コートデュローヌ地区)

ミッシェル・シャプティエはフランスで最も評判の高い生産者の一人として知られています。赤い果実を思わせる香りと果実味にあふれたフレッシュな味わいのワインです。

- ・カステッリーナ キャンティー モンタルバーノ 2013 3,600 円
(イタリア / トスカーナ地方)

自然農法の理論に従うのではなく、長年の経験から必要とするものを取り入れ、そして土地にパワーを与えるものを取り入れる。ティレニア海からの微風、複雑なハーブの香りなど、海の香り。

- ・エトナ・ロッソ ベナンティ 2014 3,800 円
(イタリア / シチリア州)

仕立はアルベレッロ。冷涼な北側斜面だけにベナンティらしい活き活きとした酸とミネラル感が素直に味わえる。収穫は 10 月第 2 週。マロラクティック後、古いバリックで 8～10 ヶ月熟成。

ボトルワインについては他多数取り揃えております。詳しくはスタッフ迄お尋ねください。

※金額は全て税別です。