

野菜にこだわったサラダプレート

- ・前菜プレート
- ・メイン (肉・魚・パスタ・カレーからチョイス)
- ・ライス&パンおかわり自由
- ・スープおかわり自由
- ・コーヒー・紅茶 (ホット or アイス)・烏龍茶 おかわり自由

+500 円でメイン料理 1 品追加できます。

デザートメニューを 200 円引きでお選びいただけます。 ※ケーキは対象外

1,480 円

Main Dish Menu

～メイン料理～

4/1 (水) ～ 4/10 (金)



Morocco

肉：豚肩ロースのカサブランカグリル



France

魚：桜鯛と筍のポアレ シャンパーニュ風



Italy

パスタ：春キャベツとカラスミのオイルスパゲッティーニ



Thailand

カレー：海老とココナッツのオ・トンチャーオカレー

4/11 (土) ～ 4/20 (月)



Switzerland

肉：チューリッヒ風薄切り肉とグリエールチーズのオープン焼き



France

魚：鱈とじゃがいものガレットスペシャリテ



Italy

パスタ：カツオとそら豆のフェットチーネ



Sri Lanka

カレー：シンハ・ドゥイーパのスリランカカレー

4/21 (火) ～ 4/30 (木)



USA

肉：ポークステーキ&コールスロー



Greece

魚：鮮魚のオレガノフリット ホルタ添え



Italy

パスタ：ブロデッド ラツィアーレ ～魚介のスープパスタ～



India

カレー：チャナマサラ ～ひよこ豆のカレー～

■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。

■お子様セット 980 円
(4 歳～小学生のお子様向け)

※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・ヴァニューユ

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。

4/1（水）～4/10（金）

ジェラート：塩キャラメル

パティスリープレート：あまおうのミルフィーユグラッセ

+100yen

香ばしく焼き上げたパイ生地に自家製のアイスクリームをサンドしました。甘酸っぱい福岡県産あまおうと組み合わせてお召し上がり下さい。

4/11（土）～4/20（月）

ジェラート：ショコラ

パティスリープレート：ブラッドオレンジのタルトレット

+100yen

太陽の恵みをたっぷりと浴びたブラッドオレンジをとりとしたクリームに仕立ててタルトの中にたっぷりと詰め込みました

4/21（火）～4/30（木）

ジェラート：ヨーグルト

パティスリープレート：イチゴとルビーショコラのコンビネーション

+100yen

甘酸っぱいイチゴと“第4のチョコレート”とも呼ばれるルビーショコラの組み合わせ華やかな香りが春を感じさせます。

※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 (ハイネケン) 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

・ハイネケン	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。