

GRAND MENU

WHOLE NOTE CAFÉ

🕒 17:00 ~ MENU



GRANDMIRAGE

Music & Resort

ランチ / 全日 12:00 ~ 17:00

ディナー / 月 ~ 木・日・祝 17:00 ~ 26:00 (L.O. 25:30)

金・土・祝前日 17:00 ~ 27:00 (L.O. 26:30)

ご予約・
お問い合わせ

092-791-1903

各フロアの最新情報をいち早くお届け♪



Instagram



LINE



店舗情報
(公式 HP)

SALAD

18 品目の素材が楽しめる
栄養満点のサラダです

トマト、アボカド、スパイシーシュリンプ、ベーコン
玉子、チーズ、チキン、ブロッコリー etc...



オリジナル和風ドレッシング

オススメ

よくばりミラージュサラダ

Special Mirage Salad

980 円

SOUP



コーンスープ
Corn Soup

420 円



ミネストローネ
Minestrone

420 円



熱々注意

オニオンをじっくりあめ色になるまで炒め
甘さを引き出しコンソメスープで合わせました
(バケット入り)

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

520 円

ビネガーオイルで豆やバナナを和え、
トルティーヤチップスを加えた食べ応えのある
メキシカンサラダ



オススメ

彩りビーンズメキシカンサラダ

Colorful Beans Mexican Salad

780 円

オーロラソースでからめた、
プリップリの海老とアボカドが
オリジナルドレッシングで引き立ちます



オリジナル和風ドレッシング

アボカド&シュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

860 円

ザクザクのクルトンが香ばしい



シーザードレッシング

たっぷりクルトンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Plenty of Croutons

480 円

プロシュートとパルミジャーノを
使用したサラダ



イタリアンドレッシング

イタリア仕込みの生ハムサラダ

Italian Ham Salad

680 円

BREAD

オープンで
アツアツ！



麦芽パン (2ヶ)

Bread (2 piece)

250 円



明太フランス (2枚)

Mentaiko Toast (2 piece)

350 円



ガーリックトースト (2枚)

Garlic Toast (2 piece)

350 円

Appetizer

A Side dish

ワインのおともに



チーズ3種と生ハムの盛合せ 2人前

3 Kinds of Cheese and Prosciutto (2 Servings)

1,480 円

※内容はその日の仕込みにより変わります。



明太フランス (2枚)

Mentaiko Toast (2 piece)

350 円



ガーリックトースト (2枚)

Garlic Toast (2 piece)

350 円



オススメ

W チーズポップコーン

2 kinds of cheese popcorn

350 円



オススメ

明太子チーズフリット

Mentaiko Cheese Fritto

480 円



自家製ポークリエット&クラッカー

Homemade pork rillettes and crackers

420 円



レーズン入り

クリームラム

Cream Cheese & Rum

480 円



蜂蜜添え

クリームチーズ&クラッカー

Cream Cheese & Crackers

480 円



カマンベールチーズ&クラッカー

Camembert Cheese & Crackers

480 円



スモークサーモンとトマトのブルスケッタ

Smoked Salmon and tomato bruschetta

530 円



オリーブマリネ

Olive Marinade

420 円



イタリア仕込みの生ハム

Italian-made Ham

530 円



オススメ

パテドカンパーニュ

Meat Patties

530 円



オードブル 5 種盛合せ 2 人前
5 Kinds of Hors D'oeuvres (2 servings)

1,380 円

※内容はその日の仕込みにより変わります。



ミラージュチキン (赤)
Mirage Chicken Red Pepper

2ピース 450 円 お得な 3ピース 630 円



ミラージュチキン (黒)
Mirage Chicken Black Pepper

2ピース 450 円 お得な 3ピース 630 円



野菜スティック ピリ辛もろみマヨネーズ
Vegetable Stick

530 円



アボカドタコわさび
Avocado & Octopus Wasabi

480 円



コーンポパイバター
Sautéed spinach and corn butter

420 円



芝海老のフリット
Shrimp Frit

420 円



シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail

680 円



イワシの香草パン粉焼き レモン添え
Sardine Slicing Breadcrumbs with Lemon

530 円



枝豆のアンチョビソテー
Sautéed Edamame with Anchovies

530 円



鶏ナンコツの唐揚げ
Deep-fried chicken cartilage.

530 円



アボカドディップとトルティーヤチップス
Avocado Dip and Tortilla Chips

530 円



スモークサーモンのカルパッチョ
Smoked Salmon Carpaccio

680 円

Assorted Menu

お得な盛り合わせメニューをどうぞ

※内容はその日の仕込みにより変わります。



シャルキュトリー 5 種盛合せ 3 ~ 4 人前

3 to 4 Servings of Assorted Charcutry

2,180 円



5 種のチーズとナッツと蜂蜜
いろんな味をお楽しみ下さい

ワインに合うこだわりチーズの 5 種盛合せ 3 ~ 4 人前

3 to 4 Servings of Cheese to Match Wine

2,180 円



ソーセージグリル

Sausage Grill

980 円



焼き立てのソーセージに自家製のスパイスを
きかせたカレーソースとチェダーチーズソースで
仕上げたドイツの伝統料理。

オススメ

カレーブルスト

Currywurst

1,380 円

Bottle Wine



泡 スパークリングワイン ラロスカ

2,500 円

白 ロバートソン・
ソーヴィニヨンブラン

2,500 円



赤 テヌーテ・サン・マルコ・ロッソ・
サレント・ネグロ・アマーロ

2,200 円

赤 バンゴリン シラース

2,600 円



赤 白
グラス
ワイン

500 円



プレミアム
グラスワイン

700 円

詳しくは
スタッフまで
お尋ねください。



一番搾り M サイズ
680 円



SHARE MENU

ころもはサクッ、中はジューシー！
ピリッとスパイシーな味わい

RED

Mirage Chicken

ミラージュチキン（赤）

Mirage Chicken (Red)

2ピース 450 円

オススメ

お得な 3ピース 630 円

BLACK

Mirage Chicken

秘伝の黒胡椒スパイスとウスターソースの
旨味でビールがすすむ

ミラージュチキン（黒）

Mirage Chicken (Black)

2ピース 450 円

オススメ

お得な 3ピース 630 円

4 種のおつまみが 1 プレートに盛合せ！
飲み放題と一緒に！



ミラージュコンボ（2 人前～ご注文可）

Mirage Combo

420 円／人

スパイシーなタコスミートとサワークリームを
付けると気分はメキシカン！



スパイシーチーズナチョス

Spice Cheesenatios

1,080 円



オススメ

トリッパのトマト煮込みチーズパン粉焼き

Trippla stewed with tomato, Grilled cheese and bread crumbs

860 円

イギリスのソウルフード

GRANDMIRAGE



フィッシュ&チップス

Fish and Chips

860 円



オススメ

チキンフリット タルタル添え

Served with chicken frit tartar sauce.

680 円

薄切り ふわふわ



和風レモンソース

ローストビーフ マッシュポテト添え

Roast Beef with Mashed Potatoes

1,080 円



ソルトバターポテト

French fries salt butter flavor.

420 円



フライドチキン&ポテト

Fried Chicken and Potatoes

750 円



デミグラス&チェダーチーズソースを
かけて仕上がるポテト料理

オススメ

プーティンポテト

Pouting Potatoes

980 円

あつあつお肉の上に！発酵バターがこだわりです

オススメ

アンガス牛のステーキ 発酵バター添え

Angus Beef Steak

½ ポンド (225g) 2,780 円

サラダ・ライスセット 3,310 円

1 ポンド (450g) 4,380 円

サラダ・ライスセット 4,910 円



発酵バターのせ

味を引き立てる
2種類のソースより
お選びください



ジャポネソース

Japone sauce.



ガーリックソース

Garlic sauce

Main dish and rice set

ハンバーグステーキ

Hamburger Steak

150g	1,380 円
サラダ・ライスセット	1,910 円
300g	1,680 円
サラダ・ライスセット	2,210 円



ジャボネソース or デミグラスソース

ふわふわでジューシーなハンバーグに
チェダーチーズをトッピング



オススメ

チーズハンバーグステーキ

Cheese Hamburger Steak

150g	1,680 円
サラダ・ライスセット	2,210 円
300g	1,980 円
サラダ・ライスセット	2,510 円

ジャボネソース or デミグラスソース

天然海老フライ& カニクリームコロッケとハンバーグ

Fried Shrimp and Crab Cream Croquettes and Hamburger

150g	1,780 円
サラダ・ライスセット	2,310 円
300g	2,080 円
サラダ・ライスセット	2,610 円



ジャボネソース or デミグラスソース

お得なお食事セット



ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 220 円



スープ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 530 円



サラダ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 530 円

毎日 10 種類以上

ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
360 円



オススメ

ビーフの薄切りバター焼き &オニオンソース焼きパスタ添え

Thinly sliced beef with butter and onion sauce

単品 1,480 円 サラダセット 1,810 円



オリジナル和風ドレッシング

熱々きのこソテーのサラダ

Hot Mushroom Sautéed Salad

750 円



オリジナル和風ドレッシング

アボカド&シュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

860 円



ガーリックトースト 2枚

Garlic Toast (2 piece)

350 円



シーザードレッシング

たっぷりクルトンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Plenty of Croutons

480 円



オリジナル和風ドレッシング

薄切りローストビーフのサラダ

Sliced Roasted Beef Salad

1,080 円



明太フランス 2枚

Mentaiko Toast (2 piece)

350 円

Bottle Wine



泡 スパークリングワイン ラロスカ

2,500 円

白 ロバートソン・ソーヴィニヨンブラン

2,500 円



赤 テヌーテ・サン・マルコ・ロッソ・サレント・ネグロ・アマーロ

2,200 円

赤 バンゴリン シラース

2,600 円



赤 白
グラス
ワイン

500 円



プレミアム
グラスワイン

700 円

詳しくは
スタッフまで
お尋ねください。



一番搾り Mサイズ
680 円



アンガスサーロインステーキピラフ ～ガーリック風味～

Angus sirloin steak and pilaf ～Garlic flavor～

単品 1,980 円 スープ・サラダセット 2,620 円

デミグラスバターソース

アンガスサーロインステーキ 120g

アンガスサーロインステーキ ～おろしゆずぼん酢ソース～

Angus Sirloin Steak.Grated Yuzu Ponzu Sauce

単品 1,980 円
サラダ・ライスセット 2,510 円



アンガスサーロインステーキ 120g

お得なお食事セット



ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 220 円



スープ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 530 円



サラダ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 530 円

毎日10種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
360 円

おひとりさまでもお楽しみいただける定食スタイル



アンガスサーロインステーキ丼&アジフライ御膳
Angus Sirloin Steak Bowl & Azifry Set

サラダ・味噌汁・日替り小鉢

1,980 円



おろしハンバーグ御膳
Japanese Style Hamburger Set

ごはん・サラダ・味噌汁・日替り小鉢

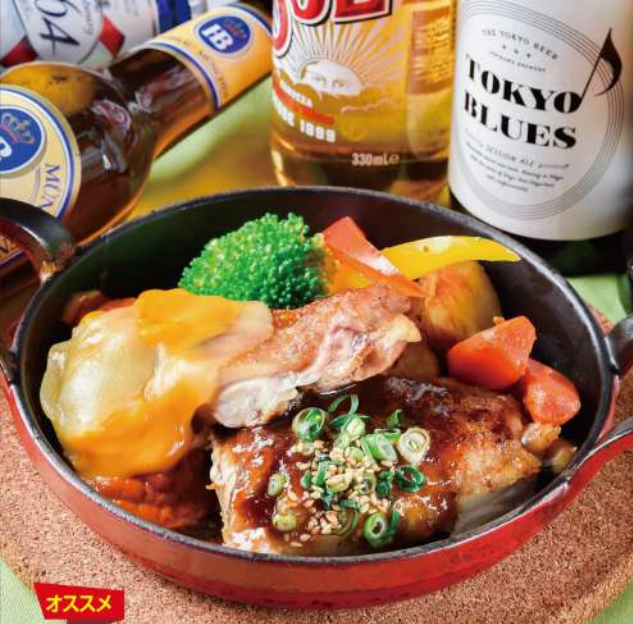
1,680 円



若鶏の唐揚げ御膳
Fried Chicken Set

ごはん・味噌汁・日替り小鉢

1,080 円



オススメ

イタリアンチキンステーキ トマト&チーズ
Italian Chicken Steak Tomato & Cheese

980 円



ご飯大盛
無料

白米 or 雑穀米

イタリアンチキンステーキ トマト&チーズとカニクリームコロッケ御膳
Italian Chicken Steak With Tomato & Cheese and Crab Cream Croquette Set

ごはん・サラダ・味噌汁・日替り小鉢

1,780 円

ダイエットメニュー

スープ、サラダとセットでもヘルシーです



天然塩と胡椒だけで味付けした
ヘルシーメニュー

オススメ

あつあつサラダチキン (ムネ肉)
Hot Salad Chicken

120g / 860 円 240g / 1,180 円



あつあつサラダチキン (ムネ肉) スープ・サラダセット
Hot Salad Chicken Set

120g / 1,480 円 240g / 1,800 円



サバ味噌煮込み御膳

Braised Mackerel Miso Set

ごはん・味噌汁・日替り小鉢

1,180 円

ご飯大盛
無料

白米 or 雑穀米



オススメ

イカのセモリナフリット

Squid Semolina Frit

780 円



スパイシーチーズナチョス (サワークリーム&アボカドディップ付)

Spice Cheesenatios

1,080 円



熱々シーフードの焦がし醤油バターソテー

Sautéed seafood with soy sauce butter

1,380 円



オススメ

豚肉と彩り野菜の黒酢黒糖ソース

Pork and colorful vegetables with black vinegar brown sugar sauce

1,080 円



チリサワークリームポテト

Chili Sour Cream Potato

560 円



ほうれん草のアンチョビソテー

Sautéed Spinach With Anchovies

480 円



フライドチキン&ポテト

Fried Chicken and Potatoes

750 円



和風レモンソース

ローストビーフ マッシュポテト添え

Roast Beef with Mashed Potatoes

1,080 円



もっちりもちのニョッキに
濃厚チーズがワインにあう！

ゴルゴンゾーラのニョッキ

Gorgonzola Gnocchi

1,080 円



あつあつチリコンカントルティーヤロール

ChiliConcan Tortilla Roll

860 円

Bottle Wine



泡 スパークリングワイン ラロスカ

2,500 円

白 ロバートソン・
ソーヴィニヨンブラン

2,500 円



赤 テヌーテ・サン・マルコ・ロッソ・
サレント・ネグロ・アマーロ

2,200 円

赤 バンゴリン シラース

2,600 円



赤 白
グラス
ワイン

500 円



プレミアム
グラスワイン

700 円

詳しくは
スタッフまで
お尋ねください。



一番搾り Mサイズ
680 円

海老のエキスとチキンの本来の旨味に
栗を閉じ込めて焼き上げたオープン料理



ミラーージュドリア

MIRAGE Doria

単品 980 円

スープ・サラダ付 1,620 円

柑橘の皮や数種のハーブを
隠し味にしたスパイシーカレー



シェフズスペシャル ビーフカレー

Chef's Special Beef Curry

単品 980 円

スープ・サラダ付 1,620 円



ブリブリ海老と 帆立のマカロニグラタン

Macaroni Gratin Shrimp and Scallops

単品 1,280 円

スープ・サラダ付 1,920 円



ヒリッとした山葵と海苔と白胡麻が
ローストビーフを引き立たせています

オススメ

白米 or 雑穀米

ローストビーフ丼 わさび添え

Roast Beef Bowl with Wasabi

単品 1,180 円

スープ・
サラダセット 1,820 円



昔ながらのオムライス

Nostalgic Omurice

単品 980 円

スープ・
サラダセット 1,620 円



よくばりミラーージュサラダ

Special Mirage Salad

980 円



アボカド&シュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

860 円



たっぷりクルトンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Plenty of Croutons

480 円



麦芽パン (2ヶ)

Bread (2 piece)

250 円



明太フランス (2枚)

Mentaiko Toast (2 piece)

350 円



ガーリックトースト (2枚)

Garlic Toast (2 piece)

350 円



スープ・サラダセット

プラス 640 円

※価格は全て税込み

- 16 -



ピッツァ用小麦粉のトップブランド"カプート社"の小麦粉を使用。

人工的な酵素や添加物は一切加えないこだわりの製法でつくられた上質な小麦粉。

ミネラル豊富なシチリアの海塩と合わせることで、小麦粉本来の旨みと香りをさらに引き出しました。

本場のナポリピッツァをどうぞ！

Buon appetito



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

※ピザメニューは 23:00 以降、オープンによる調理となり薄焼きのミラノスタイルに変わります。

トマトの酸味とミルクィなモッツァレラチーズ
バジルの香りが爽やかなピッツァの王様



オススメ

ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

王道マルゲリータ

Margherita

1,480 円



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

クアトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

1,580 円



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

照り焼きチキンピザ

Teriyaki Chicken
Pizza

1,180 円



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

シーフードピザ

Seafood Pizza

1,380 円

世界最優秀ナポリピッツァ職人とのコラボレーションで開発されたナポリピッツァ用石窯 "イーナポリ ピッツァイオーロ"。

ナポリピッツァの理想焼成温度 (480℃~550℃) でふっくらと焼き上げ、小麦本来の美味しさが味わえます。

ピザ職人が認めたハイテク釜

Il gusto genuino



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

サラミとピーマンのトマトピッツァ

Salami and Pepper Tomato Pizto

1,080 円



オススメ

ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

半熟玉子とキノコ、ベーコンのピッツァ

Half-Ripe Egg, Mushroom, Bacon Pittsa

1,280 円

AHIJO



バケット付

海老とブロッコリーのアヒージョ

Ahijo with Shrimp and Broccoli

1,080 円



バケット付

マッシュルームとベーコンのアヒージョ

Mushroom and bacon ahijo

1,180 円



熱々、トロトロのカマンベールチーズを
バケットに乗せて

オススメ

バケット付

丸ごとカマンベールのアヒージョ

Ahijo in Camembert

1,380 円

■追加バケット / 240 円

PASTA

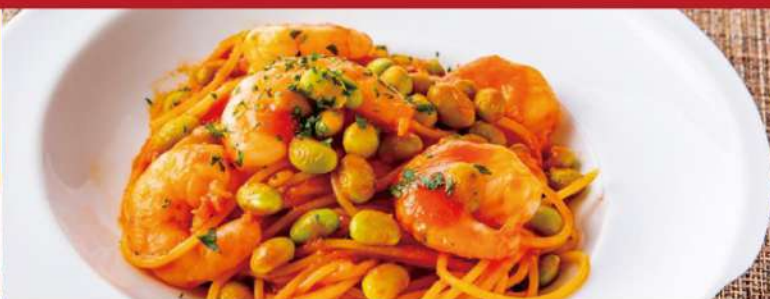


大葉とベーコンのペペロンチーノ

Japanese-style Peperoncino with Bacon

単品 1,080 円

サラダセット 1,410 円



海老と枝豆のトマトソース

Shrimp and Edamame Tomato Sauce

単品 1,080 円

サラダセット 1,410 円



パンチェッタとほうれん草のカルボナーラ

Carbonara of Pancetta and Spinach

単品 1,180 円

サラダセット 1,510 円



サーモンとほうれん草の明太クリームソース

Salmon and Spinach Cream Sauce with Mentaiko

単品 1,080 円

サラダセット 1,410 円



もっちりもちのニョッキに
濃厚チーズがワインにあう！

ゴルゴンゾーラのニョッキ

Gorgonzola Gnocchi

単品 1,080 円

サラダセット 1,410 円

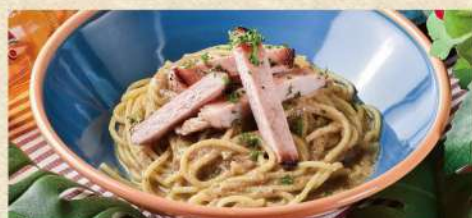


揚げ茄子と挽肉のピリ辛トマトソース

Pasta with fried eggplant and minced meat with spicy tomato sauce

単品 1,280 円

サラダセット 1,610 円



糸島豚のロースハムとマッシュルームポタージュ
Pasta with Loin Ham and Mushroom Potage of Itoshima Pork

1,180 円



半熟卵とベーコンのジェノベーゼ
Genovese pasta with soft-boiled egg and bacon

1,280 円



小柱と小松菜の和風クリームソース
Pasta with Japanese cream sauce with Shellfish Pillar and Japanese mustard spinach.

1,080 円

お得なお食事セット



ライスセット

(パンに替えられます)

プラス 220 円



サラダ・ライスセット

(パンに替えられます)

プラス 530 円



スープ・サラダセット

プラス 640 円

毎日 10 種類以上

ショーケースよりお選び下さい



プチデザート

360 円



白米 or 雑穀米

シェフズスペシャル ビーフカレー
Chef's Special Beef Curry

単品 980 円
スープ・サラダセット 1,620 円



白米 or 雑穀米

たっぷりチーズビーフカレー
Curry with Cheese

単品 1,180 円
スープ・サラダセット 1,820 円



白米 or 雑穀米

ソーセージグリルカレー
Sausage Grill with Curry

単品 1,380 円
スープ・サラダセット 2,020 円



ピリっとした山葵と海苔と白胡麻が
ローストビーフを引き立たせています

オススメ

白米 or 雑穀米

ローストビーフ丼 わさび添え Roast Beef Rice Bowl

単品 1,180 円 スープ・サラダセット 1,820 円



昔ながらのオムライス Nostalgic Omurice

単品 980 円 スープ・サラダセット 1,620 円



ミラーージュドリア
MIRAGE Doria

単品 980 円
スープ・サラダセット 1,620 円



オススメ

カレーチーズドリア
Curry Cheese Doria

単品 1,280 円
スープ・サラダセット 1,920 円



ガーリックライス
Garlic Rice

単品 580 円
スープ・サラダセット 1,220 円



アンガスサーロインステーキ 120g

デミグラスバターソース

アンガス
サーロインステーキピラフ
～ガーリック風味～

Angus sirloin steak and pilaf ~Garlic flavor~

単品 1,980 円
スープ・サラダセット 2,620 円

MIRAGE SAND



テイクアウト OK

工程が多い為、提供にお時間がかかります。



BLT サンド

Hot Sandwich with Bacon, Tomatoes and Lettuce
ベーコン、レタス、トマト、ピクルス、マスタード、チェダーチーズ
Bacon, Lettuce, Tomato, Pickles, Mustard, Cheddar cheese

1,080 円



サーモン&アボカドサンド

Hot Sandwich with Avocado, Salmon, Onion
アボカド、サーモン、オニオン、マスタード
Avocado, Salmon, Onion, Mustard

1,080 円



ハムたまごサンド

Hot Sandwich with Ham, Egg, Lettuce
ハム、半熟目玉焼き、レタス、マスタード、チェダーチーズ
Ham, Fried egg, Lettuce, Mustard, Cheddar cheese

980 円



タルタルフィッシュサンド

Hot Sandwich with Tartar Sauce, Fish & Cole Slaw
自家製タルタル、フィッシュフライ、コールスロー、マスタード
Tartar Sauce, Fish Fly, Coleslaw, Grain Mustard

980 円

SET DRINK

コーヒー

レギュラー / 480 円 ショート / 400 円



紅茶

480 円



一番搾り
Mサイズ
680 円

毎日 10 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート 360 円

Dessert

オススメ

テイクアウト

店内でもお召し上がりいただけます

※一部テイクアウトのみの商品もございます

Cheesecake

バスクチーズケーキ



580 円

フランス産のクリームチーズを使用し、滑らかに焼き上げました。カリカリとしたスペイン・バスク州アニャーナ産のフルールドセル（塩の花）を添えました。お好みで少しずつ振りかけながらお召し上がりください。



スペイン・バスク州アニャーナ産のフルールドセル（塩の花）

フランス産のクリームチーズ使用
バスクチーズケーキ



バスクチーズケーキ ホール (10cm)



テイクアウトのみ

1,500 円

ハニーシュークリーム

特製蜂蜜フレーバーソース付き

Cream puff



テイクアウト OK



Cream puff

カスタードクリームに特製の生クリームを重ねた二層仕立て。ハチミツフレーバーソースを注入しながら味わう新スタイル。今までにないシュークリームをお楽しみください。

430 円

北海道産生クリーム

ふわふわのシュー生地

特製蜂蜜フレーバーソース

特製はちみつ入りカスタード

マダガスカル産のパニラビーンズを使用した
はちみつ入りカスタードクリーム



奥まで
たっぷり！



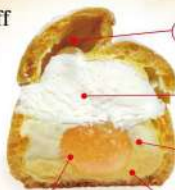
オススメ

プレミアム・ハニーシュークリーム (Sサイズ)

Premium Honey Cream puff

コクのあるマスカルポーネと
オレンジはちみつジュレの
リッチな組み合わせ。

430 円



ふわふわのシュー生地

北海道産生クリーム

マスカルポーネチーズ

3種類のクリームが奥の奥まで
ギュ〜ッとたっぷり！

オレンジはちみつジュレ

特製はちみつ入りカスタード

プレミアムハニー シュークリーム (Sサイズ) 4個入りセット

Cream puff S-size 4-piece set

1,380 円

※数量限定品につき売り切れの場合がございます。
予めご了承ください。

テイクアウトのみ



Milk Shakes



北海道産ミルクをベースにした出来立てひんやりドリンク



苺みるく

甘酸っぱい苺のソースを
混ぜ込みました

600 円



カフェモカ

ほろ苦いコーヒーと
チョコレートソースで
ほんのリピーターな味わいです

600 円



キャラメルバナナ

バナナを丸ごと1本分
使用しました

600 円



オススメ

施設内店舗のご案内

1F 奥
THE CORNER ROOM

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。

MAIN DISH 1,380 円～

 自家製ハンバーグの炭火焼き
Charcoal-Grilled homemade Hamburger Steak 1 ～ 2 人前 **¥1,580**

 九州産若鶏のもも肉の炭火焼きステーキ (240g)
Charcoal-Grilled Chicken Thigh Steak 2 ～ 3 人前 **¥1,380**

 九州産若鶏のムネの炭火焼きステーキ (240g)
Charcoal-Grilled Chicken Breast Steak 2 ～ 3 人前 **¥1,380**

 骨付き丸鶏 1/2 カットの炭火焼き
Charcoal-Grilled 1/2 cut of whole Chicken with Bone 3 ～ 6 人前 **¥2,480**

 とろとろ豚バラ肉の炭火焼き US
Charcoal-Grilled Tender Pork belly 2 ～ 3 人前 **¥1,480**

 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 2 ～ 3 人前 **¥2,480**

 イベリコ豚の肩ロース炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Iberian Pork Shoulder Steak 2 ～ 3 人前 **¥2,480**

 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 2 人前 **¥2,580**

 合鴨の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Duck Steak 2 ～ 3 人前 **¥1,480**

 アンガスリブローズの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Angus Ribeye Steak 2 ～ 3 人前 **¥2,480**

 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 Angus Ribeye Steak 2 ～ 3 人前 **¥2,980**

 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 ... 2 ～ 3 人前 **¥3,280**

 サーモンの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Salmon Steak 2 ～ 3 人前 **¥1,680**

 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**

タパス&おつまみ&プロチェッタ

35 種 500 円～

ピザ&パスタ

10 種 1,080 円～

サラダ&スープ

6 種 550 円～

スイーツ

9 種 440 円～

◁ コース料理もございます ▷

SOMMELIER SELECTION

ソムリエ厳選の貯蔵ワイン 200 種 300 本

お料理に合うワインも各種ご用意

カップル、ファミリー、グループでご利用いただけます。

メニューはコチラ



THE CORNER ROOM

ご予約お電話番号

092-791-1869

※チャージ：300 円 / 人

※価格は全て税込み