

彩り豊かな食材で織りなす「カフェコントレイル」オリジナル

バルスタイルメニュー

BAR - STYLE MENU



家族・友人・飲み会など
さまざまなシチュエーションでお楽しみいただけます

ディナーをよりカジュアルにお楽しみいただけるよう、アラカルトメニューをバルスタイルにリニューアルいたしました。

カフェコントレイルのバルスタイルメニューをご堪能ください。





モノトーンで統一した上質で静かな空間。
キャンドルの明かりが魅力。

ランチの雰囲気とは一変し、店内に流れるおしゃれなスパニッシュミュージックと暗めの照明にモダンで落ち着いた空間。

◆ ゆったりくつろげるソファ席



◆ (個室) 最大 24 名様までの利用可能



◆ 明治通り横の自然を感じられる
ダイニングテーブル席



◆ お一人様にもおすすめの
カウンター席



◆ 開放感のあるテーブル席





おすすめメニュー Recommended Menu



タラモサラダとポーチドエッグ
Potato salad with spicy cod roe with Poached Egg

福岡名物の明太子を使用し、クリーミーでありながらさっぱりとした味わいが特徴です。
白ワインやスパークリングワインと相性抜群です。



鮮魚のタルタルとポテトゴーフレット サラダ添え
Fresh fish tartare with salad and potato gaufrette

フレッシュな魚のタルタルに、フランスの伝統菓子ポテトゴーフレットを合わせました。
サラダを添えて、テーブルに彩を与えます。



鴨腿肉のコンフィ グリーンペッパーソース
Duck Confit with Green Pepper Sauce

鴨腿肉をじっくり煮込み、外はカリッと中は柔らかくジューシーに仕上げました。グリーンペッパーソースがさらに肉の旨味を引き立てます。



スパゲッティ・ペスカトーラ
Seafood Spaghetti with tomatosauce

帆立や海老、蛸などを使用し、魚介の旨味が十分に溶け込んだトマトソースにパスタがよく絡み、海の風味を存分にお楽しみいただける一品。



Tボーンステーキ (チョイスグレード)
カフェ・ド・パリソース
T-Bone Steak with Café de Paris Butter Sauce

Tボーン(ロースとフィレ)を豪快に網焼きにして、ハーブやスパイスたっぷりのバターソースと季節の野菜を添えた一品。



水牛のモッツアレラチーズのピッツァマルゲリータ
Pizza Margherita

クリーミーな食感と豊かな風味が特徴の水牛のミルクから作ったモッツアレラチーズを使用。カフェ コントレイルでしか味わえないピザをご堪能ください。

※写真はイメージです

小皿料理 Tapas

アンチョビポテト Fried potatoes anchovy flavor	¥500
オイルサーディン Oil sardines	¥500
枝豆のアーリオ・オーリオ Edamame pepperoncino	¥550
オリーブと自家製ピクルス Olives and homemade pickles	¥600

冷製料理 Cold Dishes

季節の取り合わせサラダ Garden green Salad	¥900
ハモンセラノ / コッパ / オリーブ / トルティージャのピンチョスの盛り合わせ Assorted Appetizers(Jamón serrano,Coppa,Olives,tortilla)	¥1,300 (2~3人前) ¥2,500
タラモサラダとポーチドエッグ Potato salad with spicy cod roe with Poached Egg	¥900
鮮魚のタルタルとポテトゴーフレット サラダ添え Fresh fish tartare with salad and potato gaufrette	¥1,500

温製料理 Hot Dishes

フィッシュ & チップス Fish & Chips	¥1,200 (2~3人前) ¥2,000
白身魚のカダイフ巻きフリット / タルタルソース Kadaif roll fresh fish with tartare sauce	¥2,000
トルネードソーセージとスパイラルポテト Tornado sausage with fried potato	¥1,100

ライトミール Light Meal

厚切りベーコンのカルボナーラ温度卵添え Spaghetti with thickbacon,fresh cream and egg yolk	¥1,600
水牛のモッツアレラチーズのピッツァマルゲリータ Pizza Margerita	¥1,800
スパゲッティ・ペスカトーラ Seafood Spaghetti with tomatosauce	¥1,800

メインデッシュ Main Dishes

糸島ポークのカツカレー Pork Cutlet Curry and Rice	¥2,200
本日の魚料理 Todays Fish Dish	¥3,000
鴨腿肉のコンフィ グリーンペッパーソース Duck Confit with Green Pepper Sauce	¥3,200
T ボーンステーキ (チョイスグレード) カフェ・ド・パリソース T-Bone Steak with Café de Paris Butter Sauce 500~600g	¥8,000 (シェアプレート 2~3人前)

※食材の入荷状況等によりメニュー内容が一部変更になる場合がございます

※表示価格はすべて消費税・サービス料が含まれます



ドリンクメニュー


Drink Menu





シャンパン Champagne ¥18,000~

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ソムリエが選んだこだわりのボトルで料理とワインのペアリングをお楽しみください。



ポールメッサーブリュット 
スパークリング ¥5,500
Pol Messer Brut Sparkling Wine グラス ¥900

アロマ・エスパニョール 
ソーヴィニヨンブラン ¥5,000
Aroma Espanol Sauvignon Blanc グラス ¥900

アロマ・エスパニョール 
カベルネ ソーヴィニヨン ¥5,000
Aroma Espanol Cabernet Savignon グラス ¥900

ビール Beer

キリン一番搾り 生
KIRIN Draft Beer ¥900

ハイネケン 生
Heineken ¥1,000

アサヒスーパードライ (中瓶)
ASAHI Super Dry Beer (500ml) ¥950

キリングリーンズフリー (小瓶)
KIRIN Non-Alcoholic Beer Taste Drink ¥750

カクテル Cocktail ALL ¥1,000

ジントニック Gin Tonic

カンパリソーダ Campari Soda

ファジーネブル Fuzzy Nable

カシスソーダ Cassis Soda

ラムコーク Rum Coke

モスコミュール Moscow Mule

スプリッツァ Spritzer

レッドアイ Red Eye

スクリュードライバー Screw Driver

その他 Other Beverages

オレンジ・アップル・グレープフルーツ
Orange/Apple/Grapefruits ¥700

コーラ
Coca Cola ¥700

ジンジャーエール
Dry Ginger Ale ¥700

ペリエ
Perrier ¥800



お問い合わせ

Cafe Contrail カフェ コントレイル

TEL.092-718-7544

▼インターネット予約はこちら▼

<https://www.tablecheck.com/shops/hotel-jal-city-fukuoka-tenjin-cafe/reserve>



営業 時間

朝食	6:30 ~ 10:00 (L.O. 9:30)
ランチ	11:30 ~ 14:30 (L.O. 14:00)
ティータイム	14:00 ~ 17:00 (L.O. 16:30)
ディナー	17:00 ~ 21:30 (L.O. 21:00)
	※コース料理 (L.O. 20:30)

場所

〒810-0041
福岡県福岡市中央区大名2丁目12番5号
ホテル JAL シティ福岡 天神 1F
Cafe Contrail(カフェ コントレイル)

代表 TEL.092-718-7558

(24時間自動電話応答サービスはこちら)
TEL.050-3173-8559

定休日:日曜日/月曜日/火曜日(祝前日は営業)

HOTEL
JAL CITY 
福岡 天神