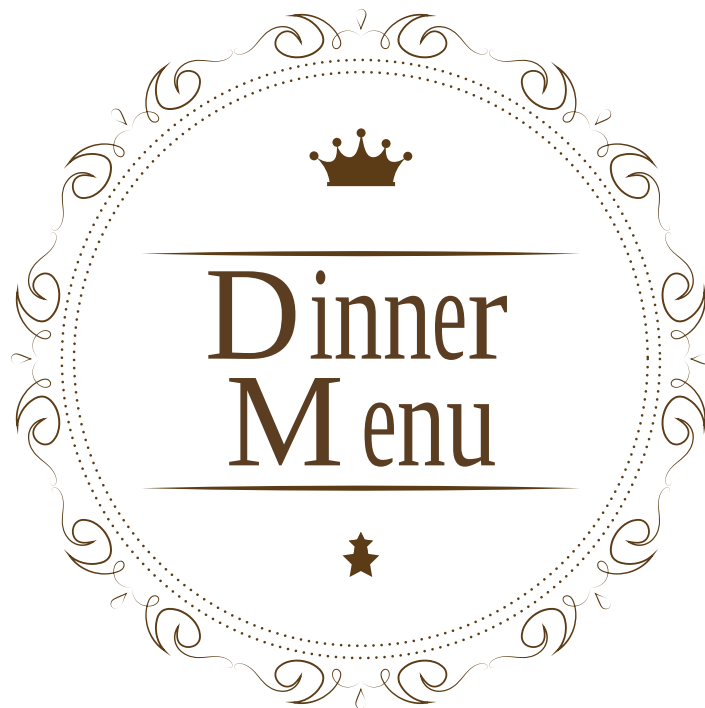


THE CORNER ROOM



GRANDMIRAGE
Music & Resort

シーズナルディナーコースメニュー

■ シェフズコース

3,000 円

【アミューズ】

パンザロッティ（小さな揚げピッツァ）とマッシュルームのフラン

【前菜】

葉の花のブランシール 地ダコのクレームブイヨン

【リゾット】

フォアグラと牛ハラミの焼きリゾットのインボルティーニ ウオーヴァ仕掛け

【魚】

鮮魚のシンプルグリル 薬膳ズッパ

【肉】

ブッフブルギニョン 〜フランス風ビーフシチュー〜

【デザート】

チョコレートとキャラメル達の四重奏

【小菓子】

パティシエの焼きたてマドレーヌ コーヒー or 紅茶

■ メインチョイスコース

2,500 円

【アミューズ】

パンザロッティ（小さな揚げピッツァ）とマッシュルームのフラン

【前菜】

葉の花のブランシール 地ダコのクレームブイヨン

【リゾット】

フォアグラと牛ハラミの焼きリゾットのインボルティーニ ウオーヴァ仕掛け

【魚】

鮮魚のシンプルグリル 薬膳ズッパ

or

【肉】

ブッフブルギニョン 〜フランス風ビーフシチュー〜

【デザート】

チョコレートとキャラメル達の四重奏

【小菓子】

パティシエの焼きたてマドレーヌ コーヒー or 紅茶

※【魚】 か 【肉】 どちらかお選びください。

■ パスタコース

2,000 円

【アミューズ】

パンザロッティ（小さな揚げピッツァ）とマッシュルームのフラン

【前菜】

季節野菜のグリルサラダ

【パスタ】

菜の花とカレイのアーリオオーリオ フェットチーネ

【デザート】

チョコレートとキャラメル達の四重奏

【小菓子】

パティシエの焼きたてマドレーヌ コーヒー or 紅茶

■ アニバーサリーコース

5,000 円

【アミューズ】

イタリア産 プロシュートと完熟メロン

【前菜】

インゲンとフォアグラのビストロサラダ

【スープ】

和牛テールのクールブイヨンとパプリカの香味スープ

【パスタ】

飛魚とインカのめざめのジェノヴェーゼリゾット

【魚】

地だことムール貝のカチュッコ リグーリア風

【肉】

牛ハラミのグリル赤茄子のロースト ネオビストロスタイル

【デザート】

チェリージュビレ コーヒー or 紅茶

Dinner Free Drink Menu

フリースドリンクメニュー

※120 分飲み放題 (OS20 分前) + 1,700 円

【BEER】

- ・ハートランド

【WHISKEY】

- ・ハイボール

【COCKTAIL】

- ・カシス
- ・カンパリ
- ・ピーチ
- ・マンゴー

※オレンジジュース、グレープフルーツ、ソーダ、トニック、
お好みのもので割れます。

【SANGRIA】

- ・白サングリア
- ・赤サングリア

【WINE】

- ・スパークリングワイン
- ・自然派グラス白ワイン
- ・自然派グラス赤ワイン

【SOFT DRINK】

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ
- ・烏龍茶