

Merry Christmas

クリスマスケーキのご予約をスタート!

皆さんお待ちかねのクリスマスシーズンが到来しました!

グランドミラージュでは12月より専属パティシエが作るクリスマスケーキのご予約を開始します。
大切な方やご家族、ご友人とのクリスマスパーティーに贅沢なクリスマスケーキでテーブルを彩りませんか?

ご予約・お問合せ：092-791-1903



【ノエル・ピスターシュ】

17.5×8.5cm

¥3,600+税



【クリスマス・デコレーション】

12cm

¥3,200+税

15cm

¥4,200+税



【ミラージュ・ビュッシュ】

直径 16cm

¥2,800+税

NEW DESSERT

苺とピスタチオの クリスマスパフェ

Strawberry and pistachio
Christmas parfait

1,280円+税

ピスタチオと苺を贅沢に使ったパフェ。
濃厚で香ばしいピスタチオと、甘酸っぱい苺
とラズベリージェラートがマッチします。

パーツ 15種

- ・ラズベリーのマカロン・生クリーム
- ・ピスタチオソース・苺・ブルーベリー
- ・ラズベリー・チョコレート・アラザン
- ・バニラとピスタチオのマーブルアイス
- ・ピスタチオのパウンドケーキ・ピスタチオのムース
- ・ミルクパンナコッタ・ラズベリージェラート
- ・ピスタチオのクランブル・苺のジュレ



NEW DESSERT

ミラージュサンデー トリプルベリー クリスマスバージョン

Mirage sundae
Triple berry Christmas version

680円+税

綿菓子の雪化粧と苺のジュレ、
ピスタチオのソースでクリ
スマカラーになったクリ
スマバージョンのサンデー。

パーツ 9種

- ・わたがし・クッキー・イチゴソース
- ・苺・ブルーベリー
- ・ラズベリー・ソフトクリーム
- ・ピスタチオソース・苺のジュレ



Dessert Selection

ドリンクバー
Drink bar ¥196 + 税
12:00 ~ 17:00

Parfait

パフェ



10種のパーツ

チョコレートキャラメル
バナナパフェ ¥880 + 税

Chocolate caramel banana parfait

グランドミラージュの定番パフェ。
相性抜群のチョコレート・キャラメル・バナナに
ナッツの食感をプラス。最後はコーヒーゼリーで
すっきりと。



15種のパーツ

特選
八女抹茶あんみつパフェ

Yame frozen Anmitsu
parfait ¥980 + 税

福岡のお茶所八女の抹茶を使用した和風のパフェ。
抹茶アイス、抹茶ムース、抹茶葛餅と抹茶好きには
たまらない一品。白玉、みかん、栗の甘露煮などで
あっさりあんみつ風に仕上げました。



9種のパーツ

マスカルポーネの
ティラミスとほろにが
コーヒーゼリーのパフェ

Tiramisu and
coffee jelly parfait ¥920 + 税

マスカルポーネのティラミス・コーヒーゼリー・
キャラメルアイスのほろにがパフェ。

Soft cream

ソフトクリーム

🏠 テイクアウト OK



ミラージュサンデー
Mirage Sandae

¥580 + 税

ソフトクリームはバニラ、ヨー
グルト、ミックスからお選び
いただけます。

塩キャラメルクッキー



アサイブルーベリー



ミックスベリー



はちみつレモン



ソフトクリーム
Soft cream ¥450 + 税

バニラ、ヨーグルト、ミックスから
お選びいただけます。

Plate dessert

プレートデザート

🏠 テイクアウト OK



濃厚マロンのクレームブリュレ
キャラメルアイス

Crime brulee of
rich marron Caramel ice

¥680 + 税
栗のペーストをふんだんに使用した秋らしい
デザート。
コーヒーとキャラメルアイスの苦みが栗の甘さを
ひきたてます。



焼きたてシナモン風味の
チュロス&ソフトクリーム

Freshly baked
cinnamon flavored
Tyros & soft ice cream

¥680 + 税
アツアツのチュロスとひんやりソフトクリーム。

HOT



4種のベリーのコブラー

Cobbler of four kinds of berries
4種類のベリーとリンゴ、
チェリーの甘酸っぱいソースと
シナモン風味のクランブルの温かいデザート。

¥780 + 税

HOT



アマレット香るフォンダンショコラ
ラズベリーゼラート

Fondant chocolate

¥880 + 税
焼き上げられたチョコレート生地の中から
トロっとたっぷりのチョコレートソースが
あふれ出します。

HOT



バイクドチーズケーキ ブルーベリーソース

Baked cheese cake with blueberry sauce

¥450 + 税

クリームチーズとサワークリームを使用した
チーズケーキ。ほのかな酸味を感じる大人な味
わい。



ガトーショコラ パニラアイス添え

Gateau chocolat with vanilla ice cream

¥540 + 税

ずっしりとした食感のビターなチョコレート
ケーキひんやりパニラアイスを添えました。



マスカルポーネのティラミス

Mascarpone's Tiramisu

¥580 + 税

しっとりとしたマスカルポーネのクリームと
コーヒーシロップをたっぷりしみ込ませたス
ポンジが層になったデザート。



濃厚バニラのクレームブリュレ

Thick vanilla cream brulee

¥580 + 税

バニラ香るなめらかなクリームとカソナードを
焦がしたバリバリの食感をお楽しみください。

プチデザートセレクション Petit dessert selection

ショーケースに毎日8種類以上のこだわりスイーツをご用意して
おります。御会計後、お好みのスイーツをお選びいただけます。

1品
¥300 + 税

店内でお召し上がりの方へのお得なランチタイムサービスプラン

3品セット
¥830 + 税

¥75 お得!

3品 + ドリンクバーセット
¥926 + 税

¥183 お得!

提供時間: 12時 ~ 17時

Omelet

オムレット

🏠 テイクアウト OK

プレーン
生クリーム&カスタード ¥580 + 税

Fresh cream & custard

¥680 + 税

ティラミス
Tiramisu

生クリーム&カスタード
チョコバナナ ¥680 + 税

Chocolate Banana

生クリーム&カスタード
ストロベリー ¥680 + 税

Strawberry



*画像はすべてイメージです。