

GRAND MENU

WHOLE NOTE CAFÉ

🕒 17:00 ~ MENU

SPORTS.COM

SHARP

AQUOS THERE'S MORE TO SEE.

MLB



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@



facebook

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

よくばりミラージュサラダ

Special Mirage Salad

880 円 + 税

SOUP



コーンスープ
Corn soup

380 円 + 税



ミネストローネ
Minestrone

380 円 + 税



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。
(パケット入り)

オニオングラタンスープ
Onion gratin Soup

450 円 + 税

ソテーした舞茸、エリンギ、シメジを
たっぷり乗せました。



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 sauteed salad

680 円+税

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

780 円+税

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+税

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

パルマ産生ハムサラダ

Prosciutto salad

580 円+税

BREAD

オープンで
アツアツ！



ミルクパン (2ヶ)

Two milk buns

200 円+税



ガーリックトースト (2枚)

Two pieces of garlic toast

280 円+税



明太フランス (2枚)

Two pieces of mentaiko Toast

280 円+税

Appetizer

A Side dish

ワインのおともに

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

1,880 円+税



シャルキュトリー 5種盛合せ 3～4人前

3 to 4 servings of Assorted Charcutry

1,880 円+税



レーズン入り

クリームラム

Cream Cheese & Rum

480 円+税



蜂蜜添え

クリームチーズ&クラッカー

Cream Cheese & Crackers

480 円+税



チーズ3種とシャルキュトリー 3種盛合せ 3～4人前

3 to 4 servings of cheese and charcuterie assortment

1,880 円+税



カマンベールチーズ&クラッカー

Camembert Cheese & Crackers

480 円+税



パテドカンパーニュ

Meat Patties

480 円+税



パルマ産プロシュート

Prosciutto from Parma

480 円+税

Bottle Wine

泡 スパークリングワイン ラロスカ
1,850 円+税

白 エラスリス・ブレンズシャル
ドネ&ソーヴィニヨン・ブラン
2,300 円+税

赤 キャップロワイヤル
ルージュ
2,760 円+税

赤 アルペールビショ
ーピノ・ノワール
4,630 円+税

赤 白 グラス
ワイン
450 円+税

赤 白 プレミアム
グラスワイン
630 円+税

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
630 円+税



オードブル盛合せ 2人前
Assorted Hors d'oeuvres 2 servings **1,180 円+税**

※内容はその日の仕込みにより変わります。



自家製ポークリエット&クラッカー
Homemade Porclet & Crackers

380 円+税



サワークリームオニオンディップ
Sour cream Onion dip

420 円+税



アボカド・タコわさ
Avocado & Octopus & Wasabi

520 円+税



スモークサーモンとトマトのブルスケッタ
Smoked Salmon and tomato bruschetta

480 円+税



枝豆のペペロンチーノ
Peperoncino of Edamame

480 円+税



焦がし枝豆
Baked edamame

480 円+税



スモークサーモン
Smoked salmon

580 円+税



イワシのシチリア風香草パン粉焼き レモン添え
Grilled sardine herb bread crumbs. Sicilian style with lemon.

480 円+税



アボカドディップとトルティーヤチップス
Avocado dip and tortilla chips

480 円+税



鶏ナンコツの唐揚げ
Fried Chicken with Nan knock

480 円+税



チーズ&オニオンリング
Cheese and onion rings

480 円+税



ソルトバターフライドポテト
Salt Butter Fries

480 円+税

SHARE MENU

ころもはサクッ、中はジューシー
ピリっとスパイシーな味わい

ミラージュチキン 3ピース
Mirage Chicken 3-piece

480 円 + 税

デミグラス&チェダーチーズソースを
かけるカナダの人気料理



プーティンポテト
Pouting potatoes

880 円 + 税

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

980 円 + 税

4 種の料理が 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

500 円 + 税 / 人

ジャガイモとオニオンとチーズを
オーブンで焼き上げました。



※画像はフルサイズ

タルト・フランベ (ハーフサイズ)
Tarte flambée (half size)

680 円 + 税

Bottle Wine



🍷 スパークリングワイン ラロスカ

1,850 円 + 税

🍷 エラスリス・ブレンズシャル
ドネ&ソーヴィニヨン・ブラン

2,300 円 + 税



🍷 キャップロワイヤル
ルージュ

2,760 円 + 税

🍷 アルペールビショ
ーピノ・ノワール

4,630 円 + 税



🍷 グラス
ワイン

450 円 + 税



🍷 プレミアム
グラスワイン

630 円
+ 税

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
630 円 + 税

あつあつサクサクでビーフはジューシー！
ビールに BEST MUCTH



ビーフ&トルティーヤチップス
Beef and tortilla chips

680 円+税

イギリスのソウルフード



フィッシュ&チップス タルタルソース添え
Fish and chips

780 円+税

パン粉のサクサク感と胡麻の風味！
甘辛さにやみつき



甘辛チキンフリット
Sweet and spicy chicken fritters

680 円+税

薄切り ふわふわ



ローストビーフ マッシュポテト添え
Roast beef with mashed potatoes

980 円+税

天然塩と胡椒だけで味付けした
ヘルシーメニュー



あつあつサラダチキン
Hot Salad Chicken

120g / 780 円+税 240g / 1,080 円+税



フライドチキン&ポテト
Fried Chicken and potatoes

680 円+税



野菜スティック ビリ辛もろみマヨネーズ
Vegetable stick

480 円+税

あつあつお肉の上に！発酵バターがこだわりです。

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) 2,480 円+税

1 ポンド (450g) 3,980 円+税



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
Jambone sauce



ガーリックソース
Garlic sauce

Main dish and rice set

ビーフハンバーグステーキ

Beef Hamburger Steak

150g 1,180 円+税

300g 1,580 円+税



~23:00

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。

チーズハンバーグステーキ

Cheese Hamburger Steak

150g 1,380 円+税

300g 1,780 円+税



~23:00

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 1,480 円+税

300g 1,880 円+税



~23:00

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 200 円 + 税



スープ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 480 円 + 税



サラダ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 480 円 + 税

毎日 8 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
300 円 + 税

アンガスサーロインステーキと 天然海老フライ

Angus Sirloin steak with natural shrimp fry

½ ポンド (225g) 2,980 円 + 税

1 ポンド (450g) 4,580 円 + 税



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

680 円 + 税



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

780 円 + 税



ガーリックトースト 2枚

Two pieces of garlic toast

280 円 + 税



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 + 税



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

980 円 + 税



明太フランス 2枚

Two pieces of mentaiko Toast

280 円 + 税

Bottle Wine



泡 スパークリングワイン ラロスカ

1,850 円 + 税

白 エラスリス・ブレンズシャル
ドネ&ソーヴィニヨン・ブラン

2,300 円 + 税



赤 キャップロワイヤル
ルージュ

2,760 円 + 税

赤 アルペールビショ
ーピノ・ノワール

4,630 円 + 税



赤 白
グラス
ワイン

450 円 + 税



プレミアム
グラスワイン

630 円
+ 税

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
630 円 + 税



~23:00

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 pilsa, garlic flavor & domglas butter sauce

1,780 円 + 税

ドミグラスバターソース

アンガスサーロインステーキ 100g

アンガスサーロインステーキ ～おろしゆずぽん酢ソース～

Angus Sirloin Steak, grated yuzu ponzu sauce

1,780 円 + 税



~23:00



アンガスサーロインステーキ 100g

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 200 円 + 税



スープ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 480 円 + 税



サラダ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 480 円 + 税

毎日 8 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
300 円 + 税



アンガスサーロインステーキと 天然海老フライ&カニクリームコロッケ膳

Angus Sirloin steak with natural shrimp Fry & Canicream Colloid Set

ごはん・味噌汁・小鉢

2,480 円+税



白米 or 雑穀米

アンガスサーロインステーキ 100g

ご飯大盛
無料



白米 or 雑穀米

食感バターのせ

アンガスサーロインステーキ 100g



アンガスサーロインステーキ丼

Angus Sirloin Steak rice Bowl (Angus sirloin steak 100g) salad, miso soup, knob

サラダ・味噌汁・小鉢

1,680 円+税



ご飯大盛
無料

ハンバーグ 150g

白米 or 雑穀米



おろしハンバーグご膳

Hamburger Steak Set 150g (rice, salad, miso soup, knob)

ごはん・サラダ・味噌汁・小鉢

1,580 円+税



タジン鍋で旨味を凝縮したヘルシーな一品です。

豚バラとたっぷり野菜のタジン鍋

Tagine Pot of pork roses and plenty of vegetables

880 円+税



ご飯大盛
無料

白米 or 雑穀米



豚バラとたっぷり野菜のタジン鍋 とカニクリームコロッケ膳

Tagine pot and Crab cream croquette set of pork roses and plenty of vegetables

ごはん・サラダ・味噌汁・小鉢

1,580 円+税



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

プーティンポテト

Pouting potatoes

880 円 + 税



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 Cheesenachos

980 円 + 税



パルマ産生ハムサラダ

Prosciutto salad

580 円 + 税

パン粉のサクサク感と胡麻の風味！
甘辛さにやみつき



甘辛チキンフリット

Sweet and spicy chicken fritters

680 円 + 税



フィッシュ&チップス タルタルソース添え
Fish and chips

780 円 + 税



フライドチキン&ポテト
Fried Chicken and potatoes

680 円 + 税



あつあつサラダチキン
Hot Salad Chicken

120g/780円 + 税 240g/1,080円 + 税



ローストビーフ マッシュポテト添え
Roast beef with mashed potatoes

980 円 + 税



ゴルゴンゾーラのニョッキ
Gorgonzola Gnocchi

980 円 + 税



よくばりミラージュサラダ
Special Mirage Salad

880 円 + 税

Bottle Wine

泡 スパークリングワイン ラロスカ
1,850 円 + 税
白 エラスリス・ブレンズシャル
ドネ&ソーヴィニヨン・ブラン
2,300 円 + 税



赤 キャップロワイヤル
ルージュ
2,760 円 + 税
赤 アルペールビショ
ーピノ・ノワール
4,630 円 + 税



赤 白 グラス
ワイン
450 円 + 税

赤 白
プレミアム
グラスワイン
630 円
+ 税



一番搾り M サイズ
630 円 + 税



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

880 円 + 税

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

880 円 + 税

チーズたっぷり！



ハンバーグチーズカレードリア

Hamburg Cheese Curry Doria

1,180 円 + 税

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



白米 or 雑穀米

ローストビーフ丼 わさび入り

Roast Beef rice Bowl

1,080 円 + 税

バジル風味の炒飯と卵を混ぜて食べる
ボリュームたっぷりの料理



ガバオライス

gaprao

1,080 円 + 税



よくばりミラーージュサラダ

Special Mirage Salad

880 円 + 税



アボカド&シュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

780 円 + 税



たっぷりクルトンのシーザーサラダ

Caesar salad with plenty of croutons

480 円 + 税

Bottle Wine

スパークリングワイン ラロスカ
1,850 円 + 税
エラスリス・ブレンズシャル
ドネ&ソーヴィニヨン・ブラン
2,300 円 + 税



キャップロワイヤル
ルージュ
2,760 円 + 税
アルペールビシヨ
ーピノ・ノワール
4,630 円 + 税



グラス
ワイン
450 円 + 税

プレミアム
グラスワイン
630 円 + 税
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
630 円 + 税
- 16 -





~23:00

大葉とベーコンのペペロンチーノ
JAPANESE STYLE BACON PEPERONCINO

980 円 + 税



~23:00

海老と枝豆のトマトソース
SHRIMP AND EDAMAME TOMATO SAUCE

980 円 + 税



~23:00

パンチェッタとほうれん草のカルボナーラ
CARBONARA OF PANCETTA AND SPINACH

1,080 円 + 税



~23:00

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 MENTAICO

980 円 + 税



~23:00

ゴルゴンゾーラのニョッキ
GORGONZOLA GNOCCHI

980 円 + 税

もっちりもちのニョッキに
濃厚なチーズがワインにあう！



パスタにおすすめ！

グリーンサラダ、ガーリックトースト

ガーリックトーストセット
Garlic toast Set (green salad, garlic toast)

480 円 + 税



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

680 円 + 税



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

780 円 + 税



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

980 円 + 税

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 200 円 + 税



サラダ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 480 円 + 税



スープ・サラダセット
(パンに替えられます)

プラス 580 円 + 税

毎日 8 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
300 円 + 税

SHARE MENU

クリスピータイプ



王道マルゲリータ
MARGHERITA

980 円 + 税

クリスピータイプ



サラミとピーマンのトマトピッツア
SALAMI AND PEPPERS IN THE TOMATO PIZZA

980 円 + 税

クリスピータイプ



4種のチーズのクワトロピッツア
FOUR KINDS OF CHEESE QUATTRO PIZZA

1,080 円 + 税

クリスピータイプ



半熟玉子とキノコ、ベーコンのピッツア
BOILED EGG AND MUSHROOM, BACON PIZZA

980 円 + 税

ジャガイモとオニオンとチーズを
オープンで焼き上げました。



※画像はフルサイズ

タルト・フランベ (ハーフサイズ)
Tarte flambée (half size)

680 円 + 税



バケット付

海老とブロッコリーのアヒージョ
Shrimp and Broccoli Ajillo

980 円 + 税



バケット付

チキンと季節野菜のアヒージョ
Ajillo of chicken and seasonal vegetables

1,080 円 + 税



ミラージュチキン 3ピース
Mirage Chicken 3-piece

480 円 + 税



プーティンポテト
Pouting potatoes

880 円 + 税



スパイシーチーズナチョス
Spice Cheesennatios

980 円 + 税

Mirage Sundae

ミラージュサンデー

ソフトクリームはバニラ or ヨーグルト or
ミックスをお選びいただけます

580 円 + 税

塩キャラメルクッキー

アサイーブルーベリー

ミックスベリー

はちみつレモン

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



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

880 円+税

スパイシーなカレーにコクのあるチーズ
でまろやかになります



白米 or 雑穀米

たっぷりチーズビーフカレー
Curry with cheese

1,080 円+税

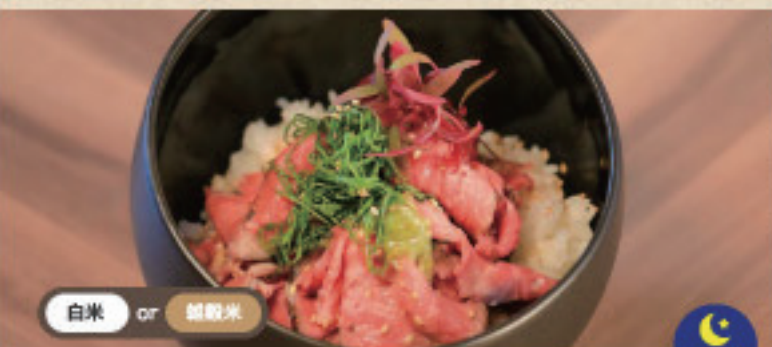
オリジナルのスパイシーなカレーと
ジューシーなポークカツの黄金コンビ



白米 or 雑穀米

厚切りポークカツカレー
Ppork cutlet curry

1,180 円+税



白米 or 雑穀米

ローストビーフ丼
Roast Beef rice Bowl

1,080 円+税



~23:00



ガバオライス
gaprao

1,080 円+税



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+税



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 sauteed salad

680 円+税



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

780 円+税



アンガスサーロインステーキ 100g

ドミグラスバターソース



~23:00

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 pilaf, garlic flavor &
domglas butter sauce

1,780 円+税

MIRAGE SAND

新食感のミラージュサンドはもうお試しになりましたか？
パンを焦がしてバターとグラニュー糖で下焼きをすると
生地はパリパリ、中はサクサク。ギュッと詰まった具材と
パンの食感が人気のメニューです。



テイクアウト OK

工数が多い為、
提供にお時間がかかります。



BLT サンド (フライドポテト付き)

HOT SANDWICH WITH BACON, TOMATOES AND LETTUCE
ベーコン、レタス、トマト、ピクルス、粒マスタード
BACON, LETTUCE, TOMATO, PICKLES, MUSTARD

980 円 + 税



サーモン&アボカドサンド (フライドポテト付き)

HOT SANDWICH WITH AVOCADO, SALMON, ONION
アボカド、サーモン、オニオン、粒マスタード
AVOCADO, SALMON, ONION, MUSTARD

980 円 + 税



ハムたまごサンド (フライドポテト付き)

HOT SANDWICH WITH HAM, EGG, LETTUCE
ハム、スクランブルエッグ、レタス、ピクルス、粒マスタード
HAM, SCRAMBLED EGGS, LETTUCE, PICKLES, MUSTARD

880 円 + 税



タルタルフィッシュサンド (フライドポテト付き)

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、粒マスタード
TARTAR SAUCE, FISH FLY, COLESLAW, GRAIN MUSTARD

880 円 + 税

SET DRINK

コーヒー

レギュラー / 450 円 + 税
ショート / 360 円 + 税



紅茶

450 円 + 税



一番搾り
Mサイズ

630 円 + 税



毎日 8 種類以上

ショーケースよりお選び下さい

プチデザート 300 円 + 税

Dessert



一味違う！ハニーシュークリームを召し上がれ！

ふわふわ食感のシュー生地にはハチミツを配合。ほのかに広がる甘みが特徴です。
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。
さらに・・・シュー生地に突き刺さったスポイトは・・・？
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。

北海道産の生乳を使用した
特製生クリーム

マダガスカル産のバニラビーンズをたっぷり使用したはちみつ入りカスタードクリーム

最初にシューの蓋を外して
生クリームをすくって
食べるのがポイント！
その後はフレーバーソースを
かけながらぶりつく！

シュー生地はふわふわ食感！

希少価値の高いオレンジ
の花から集めた『オレンジ
はちみつ』を使用した
フレーバーソース
かすかな酸味が特徴

奥まで
たっぷり！

ハニーシュークリーム

Cream puff

380 円+税

🛒 テイクアウト OK

※数量限定品につき売り切れの場合がございますので予めご了承ください。



オムレット omelet

しっとりとした生地にカスタードと生クリームのダブルクリームをサンドしたシンプルなケーキ。
お好みのトッピングをお選びください。

プレーン 580 円+税

ストロベリー/チョコバナナ/ ティラミス 680 円+税



マスカルポーネのティラミス

Mascarpone's Tiramisu

しっとり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。

580 円+税



濃厚バニラのクレームブリュレ

Thick vanilla Creme brulee

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。

580 円+税

ソフトクリーム

Soft cream

450 円+税

バニラ、ヨーグルト、ミックスからお選びいただけます。

ジェラート 2 種盛り

Two kinds of gelato

バニラと季節のジェラートの二種盛り合わせ。

450 円+税

コーヒゼリー 生クリーム添え

Coffee jelly with whipped cream

450 円+税

各種ケーキ 480 円+税〜

Various cakes

+100 円+税でジェラートをお付けできます

バイクドチーズケーキ 480 円+税

Baked cheese cake

ガトーショコラ 580 円+税

chocolate cake

フルーツタルト 680 円+税

Fruit tart

ETC...

ショーケースよりお選び下さい。



🛒 テイクアウト OK

Dessert

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。

チョコレートキャラメル バナナパフェ

Chocolate Caramel Banana Parfait

10種のパーツ

880 円+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。

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

Mascarpone's Tiramisu and
Coffee jelly parfait

9種のパーツ

920 円+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
煮などあっさりあんみつ風に仕
上げました。

特選 八女抹茶あんみつパフェ

Specialty Yame Matcha Anmitsu parfait

15種のパーツ

980 円+税



塩キャラメルクッキー

アサイーブルーベリー

ミックスベリー

はちみつレモン

ギリシャ風の爽やかなテイストのヨーグルトソフトクリームと
濃厚バニラをお選びいただけます。

🛒 テイクアウト OK

ミラージュサンデー Mirage Sundae

580 円+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。