

季節の食材を使った シーズナルメニュー

11月▶1月



ゴルゴンゾーラチーズフォンデュ
バケット添え

¥1,080 + 税

Gorgonzola Cheese Fondue with Bucket

香り高いブルーチーズの香りと濃厚さをフォンデュに。
赤ワインとの相性は抜群。



冬キャベツとアンチョビのピアンコピッツァ ¥980 + 税
(サイズ: 24cm)

Bianco pizza with cabbage and anchovies

サラダ付き

¥1,180 + 税

キャベツの甘味とアンチョビの塩気が相まみえる逸品。



このマークが付いているメニューは
23時までのご提供となります。

※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。

※写真は全てイメージです。



ポークアラビアータ スパゲッティ
～豚肩の煮込みと辛いトマトソース～

Pork Arrabbiata Spaghetti

¥1,080 + 税

サラダ + バゲット付き

¥1,380 + 税

辛味をきかせたソースとお肉たっぷりの贅沢パスタ。



朝摘み野菜のオープン焼き

Hot vegetables

¥580 + 税

朝摘んだ新鮮な野菜を塩・レモンでシンプルにオープン焼きしました。



A la carte

アラカルト



このマークが付いているメニューは
23時までのご提供となります。

※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。
※写真は全てイメージです。



若鶏と北海道ポテトのクリームシチュー
サラダ+ミルクパン付 **¥1,280+税**

Cream stew
with young chicken
and Hokkaido potato

単品 **¥980+税**

カップ **¥480+税**

冬の定番商品！熱々のストープでの提供、体温まるお料理。
サラダのフルーツは日替わりです。
和風ドレッシングでお召し上がりください。

表紙に掲載の オススメビール

ホブゴブリン

HOBGOBLIN

¥820+税

ホブゴブリンにはチョコ
レートモルトが使われて
いる珍しいビールです。



箕面ビール ヴァイツェン

Minobeer Weizen

¥730+税

ヴァイツェン酵母が醸し
出すバナナやクローブを
思わせるフルーティーな
香りが特徴です。



有機農法・ 富士ビール

Organic farming method・
Fuji beer

¥730+税

ドイツ産の無農薬大麦と
無農薬ホップから造られ
た環境にも体にも優しい
ビールです。



ピツラ・アントニアナ マーレキアーロ

BIRRA ANTONIANA
Marachiaro

¥730+税

のどの渇きをいやすキレ
のよいこのラガービール
は、ナポリ料理のような
しっかりとした味わいに
完璧の愛称です。



おすすめスパークリング



サンテロ

ラブ・ユー
エクストラ・ドライ
イタリア ピエモンテ産

グラス **¥600+税**

ボトル **¥3,000+税**

味わい：やや辛口
内容量：750ml

マスカットの華やかな香りと優しく
広がる甘さのある果実味は親しみや
すい味わいです。愛情とぬくもりの
あるテイストのこのワインをぜひ大
切な人とお楽しみください。



若鶏と北海道ポテトのクリームシチュー
(カップ)

Cream stew with young chicken
and Hokkaido potato (cup)

¥480+税



朝摘み野菜のオープン焼き

Harvested

¥580+税



冬キャベツとアンチョビのピアンコピッツァ
(サイズ：24cm)

Winter cabbage with anchovy
and capers

¥980+税



ゴルゴンゾーラチーズフォンデュ
バケット添え

Gorgonzola Cheese Fondue
with Bûche

¥1,080+税



ポークアラビアータスパゲッティ
～豚肩の煮込みと辛いトマトソース～

Pork Arabbiata Spaghetti

¥1,080+税

Tapas

タパス

本日のタパス3種盛り合わせ
(2~3人前) **¥1,080 + 税**

Today's Tapas 3 kinds assorted
(2-3 servings)

その日の旬な食材を組み合わせたお得なメニュー盛り合わせ。

※写真は全てイメージです。

※盛り合わせの内容は日替わりで変わります。



里芋としし唐のフリット

¥380 + 税

Fried sweet potato and chili green pepper

甘く炊き上げた里芋をカラッと揚げ、しし唐のアクセントを合わせた逸品。



ホウレン草のアンチョビソテー

¥380 + 税

Spinach anchovy sauté

アンチョビの塩気をまとわせたホウレン草は良いおつまみに。



自家製レーズンバター

¥380 + 税

Homemade raisin butter

発酵バターとたっぷりレーズンの濃厚さはやみつきに。ワインのお供に。



メキシカンタコス 1ピース

¥380 + 税

Mexican taco

メキシコ料理の定番。ピリッとしたサルサソースが決め手。



オリジナルスパイスポテト 温玉添え **¥480 + 税**

Original spicy potato with soft-boiled egg

食欲そそるスパイスと温泉卵を絡めて食べるポテトとしし唐はビールとの相性抜群！

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

Course

コース

グランドミラージュの人気のアラカルトメニューから
セレクトした欲張りなコースです。
ボリュームに応じてお楽しみ下さい。

※2名様より ※後会計となります ※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。

22:00まで
受付可能

飲み放題 120分 ¥1,389 + 税
※ラストオーダー 20分前

当日のオーダーも承ります。

お席のご予約は ☎ 092-791-1903
こちらまで

¥1,580 + 税 | お手軽バラエティー
コース 全9種

■ 本日の前菜 5 種盛り合せ
Five Starters Assorted

※仕入れの状況により内容が変わる
場合がございます。記載は一例です。

その日の旬の食材を使用した 5 種盛り合わせ

■ 季節の温野菜とチェダーチーズディップ
Seasonal hot vegetables and cheddar cheese dip

■ 若鶏もも肉のグリル
冬キャベツの醤油バターソテー
Grilled young chicken thighs sauteed with cabbage with butter

■ マルゲリータピッツァ or
クワトロフォルマッジピッツァ
Margherita or Quattroformaggi

■ プチデザート
(ショーケースより 10 種類以上のスイーツから 1 人 1 つずつお選びいただけます。)
Petit Dessert (Choose one from the Showcase)

¥1,980 + 税 | 人気のメニューを
集めたコース 全10種

■ 本日の前菜 5 種盛り合せ
Five Starters Assorted

※仕入れの状況により内容が変わる
場合がございます。記載は一例です。

その日の旬の食材を使用した 5 種盛り合わせ

■ 自家製燻製ベーコンとほうれん草の
カリフォルニアサラダ
California salad with homemade smoked bacon and spinach

■ ゴルゴンゾーラチーズフォンデュ
焼きたてバケット添え
Gorgonzola Cheese Fondue with Freshly Baked Bucket

■ サーモンと明太子のクリームスパゲッティ
Cream spaghetti with salmon and mentaiko

■ 特選牛カルビのバーベキューピッツァ
Barbecue pizza with carefully selected beef kalbi

■ プチデザート
(ショーケースより 10 種類以上のスイーツから 1 人 1 つずつお選びいただけます。)
Petit Dessert (Choose one from the Showcase)

¥2,480 + 税 | お得な欲張りコース
全12種

■ 本日の前菜 6 種盛り合せ
Six Starters Assorted

※仕入れの状況により内容が変わる
場合がございます。記載は一例です。

その日の旬の食材を使用した 6 種盛り合わせ

■ 熟成パルミジャーノチーズと季節のフルーツの
グリーンサラダ
Green salad with aged Parmigiano cheese and seasonal fruit

■ 小柱と冬野菜の白ワイン蒸し バケット添え
Scallop adductor and winter vegetables with white wine bucket

■ メキシカンミートタコス
Mexican Meat Tacos

■ タスマニア産サーモンとほうれん草のチーズタジン鍋
Cheese tajin hot pot with Tasmanian salmon and spinach

■ 特選サーロインステーキのグリル
自家製ジャポネソース
Grilled beef steak with soy sauce style

■ ミニミラージュサンデー
or プチデザート
(プチデザートはショーケースより 10 種類以上のスイーツから
1 人 1 つずつお選びいただけます。)
Mini Mirage Sunday or Petit Dessert (Choose one from the Showcase)



各コースに+200円+税にて
コーヒー or 紅茶付き
With coffee or tea at +200 yen + tax
for each course.



1,980円+税コースのイメージ