

WHOLE NOTE CAFÉ

季節の食材を使った
シーズナルメニュー

6月 ▶ 8月

ふりふり海老とマッシュルームの
花鯉のセアヒージョ バケット付き ¥1,080 + 税

Japanese-style ahejo with shrimp and mushrooms

揺れる花鯉をアヒージョに添えた旨味たっぷり料理。

GRANDMIRAGE 定番！
カニ × アボカド × 八女茶の自家製ワカモレ
えびせん添え

¥980 + 税

Crab x Avocado x Yamecha, guacamole
with shrimp crackers

ワカモレに足されたアクセントの花椒、フライドオニオンが
決め手！

サーモンと大葉のスパゲッティ
明太ソフトクリームのダイビング ¥1,280 + 税

Salmon and shiso spaghetti with cream sauce like ice cream

フォトジェニックと美味しさを兼ね備えた一品です。

ミネラルをたっぷり含んだ骨付き
糸島豚の炭焼き 有馬山椒ソース ¥1,580 + 税

Charcoal grilled itoshima pork with bone with arima sansho sauce

見た目の豪快さと味のまろやかさに山椒ソースがベストマッチ。

※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。

A la carte

アラカルト



阿蘇自然豚のドライエイジング（20日熟成）
ポテトフリット添え
Dry aging of Aso natural pork
(aged for 20 days) with potato frit **¥1,680+税**
熟成された肉の旨みと柔らかさが特徴。

オススメビール

アロハビール

ALOHA BEER

¥819+税

まるやかな苦味、すっきりとした後味はエスニック料理にも合います。



クローネンブルグ ブラン 1664

Kronenbourg 1664 BLANC

¥728+税

1664 ブランはクローネンブルグの白ビールテイストで、ほのかに甘い柑橘系の風味で苦味がなく飲みやすい味わいです。特に苦みが弱く飲みやすいものを楽しみたい方におすすめです。



モレッティラ・ロッサ

MORETTI LA ROSSA

¥819+税

アルコール度数は7.2%でしっかりとした飲み応え、濃い琥珀色でカラメル香が後味に残るほろ苦さが特徴の味わい豊かなビールです。



ライオンスタウト

LION STOUT

¥728+税

ビールハンターとして名高い、故・マイケルジャクソン氏も大絶賛したおいしいビールです。



イカゴソフトフリットピンチョス

Icago soft frits Pinchos

¥380+税

カラッと揚げたイカは甘く、塩気を足したレモン香る人気のひと品。



ユニコールスローグラタン

Uni coleslaw Gratin

¥580+税

漁師風でワイルドなひと品。磯の香りが広がります。



阿蘇自然豚の粗挽きウイナーグリル

Aso Natural Pork Coarse Ground Wiener Grill

¥780+税

ハニーマスタードとケチャップでお召し上がりください。

おすすめスパークリング



ロータリ

ロータリ・ブリュット

原産国：イタリア

原産地：トレンティーノ・アルトアディジェ州

グラス ¥582+税

ボトル ¥3,300+税

味わい：辛口
内容量：750ml

世界50ヶ国で愛されているロータリ。シャルドネ100%を24ヶ月長期間熟成させています。リングや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ＆フルーティなワインです。



GRANDMIRAGE 定番! カニ × アボカド × 八女茶の自家製ワカモレ えびせん添え

Crab x Avocado x Yamecha guacamole with shrimp crackers

¥980+税

ワカモレに足されたアクセントの花椒、フライドオニオンが決め手!



タパス 3 種盛り合わせ (2~3人前)
 Three kinds of tapas assorted (2-3 servings) **¥980 + 税**

お得な盛り合わせ。色々なテイストをシェアしやすい商品。
 ※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。



イタリア産ハムの盛り合わせ
 ルッコラ、オリーブ2種、グリッシーニ、モルタセラ、サラミ2種、プロシュート
 Italian ham platter (luccola, 2 olives, grissini, mortadella, salami 2 species, prosciutto)
¥1,080 + 税

スライスしたての美味しさは抜群。シャンパンやビールとご一緒に。



ぷりぷり海老とマッシュルームの花鯉のせアヒージョ
 パケット付き
 Japanese-style ahejo with shrimp and mushrooms **¥1,080 + 税**

揺れる花鯉をアヒージョに添えた旨味たっぷり料理



サーモンと大葉のスパゲッティ
 明太ソフトクリーム
 Salmon and shiso spaghetti with cream sauce like ice cream **¥1,280 + 税**

フォトジェニックと美味しさを兼ね備えた一品です。



チーズたっぷり釜焼きマルゲリータピッツァ
 SPECIAL Margherita Pizza **¥1,380 + 税**

通常のマルゲリータにモッツァレラチーズを1.5倍増やした
 贅沢なピッツァ。



生ハムとルッコラの贅沢釜焼きピッツァ
 Pizza with prosciutto and luccola **¥1,580 + 税**

フレッシュ感ただよピッツァです。



ミネラルをたっぷり含んだ骨付き糸島豚の炭焼き
 有馬山椒ソース **¥1,580 + 税**

Charcoal grilled itoshima pork with bone with arima sansho sauce
 見た目の豪快さと味のまろやかさに山椒ソースがベストマッチ。

Bottle Wine

泡 スパークリングワイン ラロスカ **¥1,864 + 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 + 税**

赤 キャップロワイヤル
 ルージュ **¥2,800 + 税**

赤 アルペールビショ
 ーピノ・ノワール **¥4,637 + 税**

赤 白
 グラス
 ワイン **¥455 + 税**

プレミアム
 グラスワイン **¥637 + 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 **¥637 + 税**

※写真は全てイメージです。

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。

22:00まで
受付可能

※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。

飲み放題 120分 ¥1,391 + 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

¥1,582 + 税

お手軽バラエティー
コース 全6種

¥1,982 + 税

カジュアルにお料理を囲んで
シェアメインのコース 全7種

- イタリア産ハムの盛り合わせ
Italian ham platter (lucicola, 2 olives, grissini, mortadella, salami 2 species, prosciutto)
ルッコラ、オリーブ2種、グリッシーニ、モルタセラ、サラミ2種、プロシュート
- アボカドバケットサラダ
Avocado and Bucket Salad
- 阿蘇自然豚の粗挽きウイナーグリル
Aso Natural Pork Coarse Ground Wiener Grill
- プーティンポテト
Putin Potato
- イタリアから窯焼きナポリピッツァ (トマト、チーズ、バジル)
or
スペインから窯焼きココ (パプリカ、ズッキーニ、ベーコン)
Neapolitan pizza from Italy or Coca from Spain
- 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 Choice

- カニのワカモレ えびせん添え、くるみとマスカルポーネチーズの
ハニーブルスケッタ、ポークリエットクラッカーの3種盛り
With crab guacamole shrimp. Three kinds of honey bruschetta and pork riet cracker
sameine with walnut and mascarpone cheese
- 地鶏もも炭火焼きと彩り野菜のミモザサラダ
Grilled chicken and colored vegetables with mimosa salad
- 生ハムとルッコラの贅沢釜焼きピッツァ
Pizza with prosciutto and luccola
- ぶりぶり海老とマッシュルームの花巻のセアヒージョ バケット付き
Japanese-style ahejo with shrimp and mushrooms
- まるごと焼きトーストに詰め込んだチーズマカロニ
Cheese macaroni stuffed in baked toast
- 阿蘇自然豚のドライエイジング (20日熟成) ポテトフリット添え
Dry aging of Aso natural pork (aged for 20 days) with potato frit
- 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 Choice



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.

¥2,482 + 税

地元福岡の食材をふんだんに使って
繰り出すフュージョン料理 全8種



- 博多一番鶏のひとくちコロケ 蜃気楼ドーム
Hakata Ichiban Chicken Mini Croquette
- GRANDMIRAGE 定番!
カニ x アボカド x 八女茶の自家製ワカモレ えびせん添え
Crab x Avocado x Yamecha guacamole with shrimp crackers
- つまんでご卵を使ったボイルエッグ&プロシュート
Special Boyle Egg & Prosciutto
- チーズたっぷり釜焼きマルゲリータピッツァ
Special Margherita Pizza
- スモークチーズと福岡県産キノコの紙包み焼き
Smoked cheese and mushrooms from Fukuoka Prefecture
- サーモンと大葉のスパゲッティ
明太ソフトクリーム of the ダイビング
Salmon and shiso spaghetti with cream sauce like ice cream
- ミネラルをたっぷり含んだ骨付き糸島豚の炭火焼き
有馬山椒ソース
Charcoal grilled itoshima pork with bone with arima sansho sauce
- 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 Choice