



GRANDMIRAGE
Music & Resort

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 ¥1,080+税

Gorgonzola cheese fondue 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。バケットと一緒に
お楽しみください。

ほうれん草のアンチョビソテー

¥380+税

Spinach anchovy sauteed

アンチョビの塩気をまとわせたほうれん草に細切り唐辛子をトッピング。

6種の季節の温野菜 辛みもろみ味噌添え

6 kinds of seasonal hot vegetables. Served with spicy moromi miso.

¥580+税

シンプルなお品は野菜の甘味を引き立たせます。ピリッと辛いもろみ味噌と
一緒にお召し上がりください。

冬キャベツとアンチョビのピアンコピッツァ

Biancopizza with winter cabbage and anchovies

¥1,120+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です。



あまなが
長芋と甘長唐辛子の炭火焼き

Charcoal-grilled yam and sweet pepper

¥480+税

炭火で長芋をホクホクに焼き上げ、香り立たせた甘長唐辛子の
アクセントはお酒にピッタリ!

焙煎ブラックスパイスポークリブ 1ピース

Roasted black spice pork ribs(1 piece)

¥420+税

18種類のオリジナルスパイスをまぶしたポークリブ。

グランドミラージュ新たな看板商品としてラインナップ! ビールとご一緒に!

他にも

フード80種以上、
ドリンク130種以上、
スイーツ40種以上

※写真は全てイメージです。

A la carte

アラカルト



焙煎ブラックスパイスポークリブ 1ピース

Roasted black spice pork ribs (1 piece) ¥420+税

18種類のオリジナルスパイスをまぶしたポークリブ。グランドミラージュ新たな看板商品としてラインナップ！ビールとご一緒に！

オススメビール

アンバーネグラ

AMBAR NEGRA

¥728+税

漆黒のボディにかなりふわふわの泡が印象的な爽快黒ビール。



ギネス
エクストラスタウト

GUINNESS EXTRA STOUT

¥728+税

コクと麦の苦味を含む甘さもしっかり感じられます。



ヒューガルデン
ホワイト

Hoegaarden White

¥728+税

飲みやすく、爽やかでフルーティ。初めて飲むベルギービールとしてもおすすめです。



ピンクキラー

Pink Killer

¥819+税

飲みやすく爽やかなフルーツのフレーバーは、独特の酸味や甘味をビール単体で楽しめます。



ほうれん草のアンチョビソテー

Spinach anchovy sauteed ¥380+税

アンチョビの塩気をまわせたほうれん草に細切り唐辛子をトッピング。



長芋と甘長唐辛子の炭火焼き

Charcoal-grilled yam and sweet pepper ¥480+税

炭火で長芋をホクホクに焼き上げ、香り立たせた甘長唐辛子のアクセントはお酒にピッタリ！



自家製レーズンバター

Homemade raisin butter ¥520+税

発酵バターとたっぷりレーズンの濃厚さはやみつきに。

おすすめスパークリング



ロータリ
ロータリ・ブリュットロゼ

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 ¥655+税

ボトル ¥3,400+税

味わい：辛口
内容量：750ml

世界50カ国以上で愛されているロータリ。淡い輝きのあるシルバークラウド、チェリーや、リンゴ等の可愛らしい新鮮な果実香が豊か。フレッシュな酸味と、程よいボディがあります。



牛タンシチュー

Beef tongue stew

¥920+税

コクと旨味のデミグラスベースの牛タンの煮込み料理。



チリサワークリームポテト

Chili Sour Cream Potato

爽やかさとピリっとした甘辛さがビールとの相性抜群！



¥560+税



6種の季節の温野菜 辛みろり味噌添え

6 kinds of seasonal hot vegetables. Served with spicy moromi miso.

シンプルな一品は野菜の甘味を引き立たせます。ピリッと辛いみろり味噌と一緒に
お召し上がりください。

¥580+税



クワトロハムエッグ

Ham and eggs of four kinds of eggs

モルダテラ、生ハム、サラミ、チョリソーの4種のハムと4個の卵を使ったインパクトの強い一品。

¥780+税



オムパスタ

Omelette pasta

とろとろの卵と秘伝のスパイシーなソースを絡めたパスタ。

¥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 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。バケットと一緒に楽しみください。

¥1,080+税



冬キャベツとアンチョビのピアンコピッツァ

Biancopizza with winter cabbage and anchovies

キャベツの甘味とアンチョビの塩気が相まみえる逸品。

¥1,120+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。

22:00まで
受付可能

※2名様より ※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

¥1,580 + 税 | お手軽バラエティー
コース **全6種**

¥2,300 + 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
(ルッコラ、オリーブ2種、グリッシーニ、モルタデラ、サラミ2種、プロシュート)
Assorted Italian ham (Arugula, 2 olives, Grissini, Mortadella, 2 salami, Proscuit)
- 季節の彩りサラダ
Seasonal Salad
- 阿蘇自然豚の粗挽きウイナーグリル&骨付きグリルソーセージ
Aso Natural Pork Coarsely Ground Wiener Grill & Grilled Sausage with Bones
- スパイシーチーズナチョス
Spicy cheese nachos
- イタリアからナポリピッツァ (トマト、チーズ、バジル)
or
スペインからココ (パプリカ、ズッキーニ、ベーコン)
Italian to Neapolitan pizza (tomato, cheese, basil)
or Coca from Spain (paprika, zucchini, bacon)
- 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

- 本日の前菜五種盛り合わせ
(アボカド、トマトスライス、イワシの香草焼き、イベリコ豚のチョリソー、パンコントマテ、熟成チーズ)
Today's Five Appetizers. (Avocado tomato slices, grilled sardines with herb, Iberico pork chorizo, bread conto mate, aged cheese)
- 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 bucket
- 長芋と甘長唐辛子のグリル
Charcoal-grilled yam and sweet pepper
- 大葉とベーコンのペペロンチーノスパゲッティーニ
Japanese-style peperoncino spaghetti with bacon
- 豚肩ロースのグリル 蜂蜜とマスタードのソース
Grilled pork shoulder loin with honey and mustard 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



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.

¥2,800 + 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**

- 熟成プロシュートとフワフワバルミジャーノ・レッジャーノチーズ
Aged Proscuit and Fluffy Parmigiano Reggiano Cheese
- 帆立とイクラの豪華カルパッチョ
Scallops and Ikura carpaccio
- アサリと冬野菜の白ワイン蒸し バケット添え
Steamed asari shellfish and winter vegetables in white wine with bucket
- 焙煎ブラックスパイス ポークリブ
Roasted black spice pork ribs
- タスマニア産サーモンとほうれん草のタジン鍋
Tajin hot pot with Tasmanian salmon and spinach
- シュリンプアラビアータスパゲッティ ~エビの辛いトマトソース~
Shrimp Araapta Spaghetti
- 熟成アンガスビーフのグリル 自家製ジャポネソース
Grilled aged Angus beef with homemade japone 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



2,300円+税コースのイメージ