



GRANDMIRAGE

Music & Resort

季節の食材を使った シーズナルメニュー

期間限定

ピリ辛ペスカトーレ スパゲッティーニ **¥1,280**

Spicy Pescatore Spaghettini

イカとしし唐のフリット レモン添え

Squid & sweet green pepper frite
with lemon

¥780

グリエールチーズとじゃがいものオープン焼き **¥680**

Oven-baked griere cheese and potatoes

ホタテグリル (3個) 明太クリームチーズ添え

Grilled scallops with cream cheese

¥980

ぱりぱりピーマンとサメ軟骨 **¥480**

Crispy peppers and shark cartilage

熱々 teriyaki チキンステーキ

Teriyaki Chicken Steak

¥980

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。
※価格は全て税込みです。

A la carte

アラカルト

※価格は全て税込みです。



ピリ辛ペスカトーレ スパゲッティーニ

Spicy Pescatore Spaghettini

¥1,280

オススメビール

クローネンブルグ
ブラン 1664

Kronenbourg 1664 BLANC

¥820

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さが控えて飲みやすい味わいです。



ケストリッツァー
シュベルツビア

Köstritzer Schwarzbier

¥820

ローストした大麦麦芽、極めて良質なホップを使用しておりクリーミーな泡とビターチョコを思わせる、まるやかな苦みのあるビール。



シメイレッド

CHIMEY RED

¥920

干しぶドウ、杏子のようなフルーティーな香り、カラメルのような香りが特徴の心地よいビール。



ムスタンビール

MUSTANG BEER

¥820

ヒマラヤの大自然から湧き出る天然水を使用。さらに麦芽は味わい深いデンマーク産ホップはドイツ産。日本向けに新開発されたアジアンビール。



ぱりぱりピーマンとサメ軟骨

Crispy peppers and shark cartilage

¥480



たっぷり葱とタコの温かいマリネ

Warm marinade of leeks and octopus

¥680



グリエールチーズとじゃがいものオープン焼き

Oven-baked griere cheese and potatoes

¥680

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 ¥700

ボトル ¥3,800

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。シャルドネ100%を、24カ月という長期間熟成させています。リンゴ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。



キノコとパンチェッタのとろとろ卵チーズ

Mushroom and pancetta egg cheese

¥780



ハム&チーズトースト
Ham & Cheese Toast

¥780



有頭海老 (2尾) とインカの目覚め ガルシア風
Arid shrimp and Special Potato Garcia style

¥780



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

イカとしし唐のフリット レモン添え
Squid & sweet green pepper frite with lemon



¥780



ホタテグリル (3個) 明太クリームチーズ添え
Grilled scallops with cream cheese



¥980



ブラックペッパーポークカツレツ
Black Pepper Pork Cutlet

¥1,280



熱々 teriyaki チキンステーキ
Teriyaki Chicken Steak

¥980

Course

コース

22:00まで受付可能 (2名様より)



飲み放題 120分

¥1,580

※ラストオーダー 20分前

オススメ



+200円にてミニデザート
or ミニソフトクリーム付き

With mini dessert or mini soft cream
at +200 yen.

ショーケースよりお選びいただけます。



+200円にて
コーヒー or 紅茶付き

With coffee or tea at +200 yen.

¥1,600

お手軽バラエティーコース

全5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, prosciutto)
- 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
スペインからコカ (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)

¥2,300

カジュアルにお料理を囲んで
シェアメインのコース 全6種

- 本日の前菜 5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)
- 尾付き海老とアボカドのシシリアンサラダ
Shishirian salad with shrimp and avocado
- 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
- あさりとエリンギの白ワイン蒸し
Steamed clams and mushrooms in white wine
- 生ハムと枝豆のペペロンチーノスパゲッティーニ
Peperoncino spaghetti with prosciutto and edamame beans
- 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

¥2,800

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7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 Prosciutto and Fluffy Parmigiano Reggiano Cheese
- 帆立とイクラの豪華カルパッチョ
Scallops and Ikura carpaccio
- イカと冬野菜の白ワイン蒸し バケット添え
Steamed squid 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
Tasmanian salmon and spinach tagine pot
- カラブリアンシュリンプライス
Calabrian Shrimp rice
- 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



2,300円コースのイメージ

※価格は全て税込みです。

※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。