



SUMMER TAPAS FAIR

ワインやビールと一緒に
軽めのディナーはいかが？

タパス雑学

■ そもそもタパスって何？

タパスとはアルコールなどのドリンクを楽しむ時に一緒に食べる小料理のことを指します。特定の料理名を指すのではなく、そのような料理をまとめてタパスと呼びます。スペインでは昔、国王のアルフォンソ 10 世が「お酒を出す店は、必ず食事を出さなければいけない」という勅令を出したそうで、アルコールには食事がつきものとされ、野菜や海産物を使用したものが多く、おつまみ的な料理が多く揃っています。

■ タパスの由来

諸説あるようですが、コップに虫やホコリが入らないように生ハムなどで蓋をしたことで『タパ tapa = 蓋』 → 『タパール tapar = 蓋をする』それが複数形になり『タパス tapas』になったという説が有力なようです。



お得な盛り合わせメニュー。

オードブルからメインディッシュまで楽しめる
盛り合わせメニュー。

お一人様からカップル、グループまでお楽しみいただけます。



画像はイメージ

タパス 6 種盛り合わせ

Assorted six kinds of tapas

ミネラル豊富な野菜や、海の幸、山の幸を重ねたスペイン料理タパスを楽しめる盛り合わせです。

1,480 円 (税込)



画像はイメージ

ワインに合うこだわりチーズの
5 種盛り合せ (3 ~ 4 人前)

3 to 4 Servings of Cheese to Match Wine

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。

2,180 円 (税込)

WHOLE NOTE CAFÉ

SUMMER TAPAS FAIR



サマータパスフェア

※仕入れの状況により内容が異なる場合がございます。

タパスを WHOLE NOTE CAFE 流にアレンジ。単品からお得な盛り合わせまでご準備。



アンチョビタイムとパプリカマリネの
オープンバケット 2ピース

Open buckets of anchovy thyme and paprika marinade

冷えたパプリカのマリネは夏にピッタリな爽やかなひと品。



カレイのピルピルオニオン
マーマレード 2ピース

Pilpill style of Flounder, Onion marmalade.

塩気の効いたカレイをオリーブオイルで調理し、甘味を引き出した玉ねぎとの相性は抜群。



マッシュルームとベーコンの
キッシュ

Quiche with mushrooms and bacon.

日々の仕込みのキッシュをお召し上がり下さい。



イカゲソフリットピンチョス
2ピース

Squid fritters. Pintxos style

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。



スクランブルクラブタルト

Scramble club tart

カニの濃厚さを小さなタルトに詰めました。



ぱりぱりピーマンとサメ軟骨

Crispy peppers and shark cartilage

食感の良いピーマンと梅肉でサッパリ仕上げたサメ軟骨は清涼感たっぷりのイチオシ料理です。



フライドオニオンとグリエール
チーズのブルスケッタ 2ピース

Bruschetta of fried onion and griere cheese

香りと旨味を楽しむ濃厚感溢れる逸品。



自家製レーズンバター

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。



たっぷり葱とタコのブルスケッタ
2ピース

Bruschetta of green onions and octopus

和風なテイストだが、何故かパンと合う癖になる一品。



フォアグラレバーパテ&バケット

Foie gras lever putty & bucket

SNS会員料金 480円

フレンチでは定番の一品。ワインとの相性はもちろんのこと黒ビールもオススメです。



ブラックペッパー手羽中
2ピース

Black pepper chicken wings 2 piece

ビールと合います。黒胡椒がピリっとして、ソースが染み込んだ手羽先。



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

パプリカパウダーとニンニクで食欲そそる香りをつけて焼き上げた海老とジャガイモはワインとは非合わせてお召し上がりください。

SEASONAL A LA CARTE MENU

季節限定アラカルトメニュー

※仕入れの状況により内容が異なる場合がございます。



阿蘇自然豚の粗挽きウインナーグリル

Aso natural pork
coarse ground wiener grill

860 円

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。



若鶏のチーズタッカルビ

熱々ストーブココットスタイル

Chicken cheese tucarb hot stove style

980 円

熱々で辛めなテイストに旨味がギュっとなった鶏肉を合わせました。



冷たいペスカトーレ 細いスパゲティ 1,380 円

Cold pescatore

SNS 会員料金 1,280 円

海の幸を使った代表的なトマトスパゲッティ。季節に合わせて冷製でのご提供。



生ハムとルッコラの贅沢釜焼きピッツァ

Pizza with prosciutto and luccola

1,680 円

フレッシュ感漂うピッツァです。

おすすめスパークリング

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 ¥750 ボトル ¥3,900

・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ピンク色で、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。



クルスカンポ

CRUZCAMPO

¥920

ライトな口当たりとキレのあるど越し。ほど良いコクがあり、苦みの効いたオーソドックスな味わい。



梅錦ビール

アロマティックエール

UMENISHIKI YAMAKAWA
AROMATIC ALE

¥920

まるで熟した果実のような圧倒的な香りを放つストロングエール。



宮崎ひでじ 九州クラフト日向夏

MIYAZAKI HIDEJI BEER
KYUSHU CRAFT HYUGANATSU

¥920

ほどよく酸味のある宮崎県産日向夏をたっぷり使っている。ホップの香りと果実の香りが絶妙にマッチした爽やかな喉越しのビールです。



杉能舎 博多麦酒スタウト

SUGINOYA STOUT

¥920

約 5 種類の麦芽を巧みにブレンドして醸造した杉能舎のオリジナル黒ビールです。



Course

コース

22:00まで受付可能 (2名様より)

飲み放題 120分

¥1,600 (税込)

※ラストオーダー 20分前

オススメ

+200円 (税込) 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 (税込) にて
コーヒー or 紅茶付き

With coffee or tea at +200 yen.

¥1,600 (税込)

お手軽バラエティーコース

全9種

■ イタリア産ハムの盛り合わせ

・ルッコラ ・オリーブ2種 ・モルタデラ ・サラミ2種 ・プロシュート
Italian ham platter. (Arugula, 2 olives, mortadella, 2 salami, prosciutto)

■ ベジタブルスティック 辛みろみ味噌ディップ

Vegetable sticks with spicy and thick miso dip.

■ スパイシーチーズナチョス

Spicy cheese nachos

■ 若鶏もも肉のグリル モロッカンスパイスポテト

Grilled chicken thighs served with Moroccan spices potatoes.

■ 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 pizza. or Quattro Formaggi Pizza.

¥2,300 (税込)

カジュアルにお料理を囲んで
シェアメインのコース 全10種

■ 本日の前菜5種盛り合わせ

・アボカドトマトスライス ・イワシのシチリア風パン粉焼き
・プロシュート ・パンコントマテ ・バスクチーズケーキ

Today's five-seed appetizer platter. (Avocado tomato slices, Sicilian breadcrumbs with sardines, prosciutto, pancontomate, Basque cheesecake)

■ 冷たいトマトとレタスのシーザーサラダ 自家製 味玉子添え

Caesar salad with homemade miso egg.

■ モロッカンチキンカバブ 〜スパイスチキンの串焼き〜

Moroccan Chicken Cabab "Spiced Chicken Skewers"

■ 牡蠣とパプリカの白ワイン蒸し 黒胡椒フレーバー

White wine steamed black pepper flavor of oysters and paprika.

■ サーモンと明太子のクリームスパゲッティーニ

Cream spaghetti with salmon and Mentai.

■ 豚肩ロースのチャコールグリル ハニーマスタードソース

Charcoal grilled pork shoulder loin with honey mustard sauce.

¥2,800 (税込)

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11種

■ サマータパス6種盛り合わせ

・フライドオニオンとグリエルチーズのブルスケッタ ・フォアグラレバパテ ・パンコントマテ
・タコとインカの目覚めのピンチョス ・ブラックベッパー手羽先 ・スクランブルクラブタルト

Summer tapas 6 kinds platter. (fried onion and gliere cheese bruschetta, foie gras liver patties, panconito mate, octopus and Special Potatoes Pintxos, black pepper chicken wings, scramble crab tart)

■ イタリア産プロシュートとルッコラのサラダ

Italian prosciutto and arugula salad.

■ 牡蠣とパプリカの白ワイン蒸し 黒胡椒フレーバー

White wine steamed black pepper flavor of oysters and paprika.

■ ぶりぶり海老のフリット 自家製タルタル添え

Shrimp frittes served with homemade tartar.

■ 厚切りベーコンととろとろ卵のジェノベーゼ スパゲッティーニ

Genovese spaghetti with bacon and eggs.

■ アンガスビーフ サーロインのグリル ジャポネソース

Angus beef sirloin grilled Japone sauce.



2,300円コースのイメージ

※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。



GRANDMIRAGE

Music & Resort

WHOLE NOTE CAFE



Instagram

ご予約・お問合せ

092-791-1903

〒810-0021 福岡県福岡市中央区今泉1-17-16

その他イベント等の詳細については公式HPまたは、Instagramにて

グランドミラージュ天神

検索

