



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



菜の花とホタルイカの窯焼きピッツァ ¥1,580 (税込)

SNS 会員料金 ¥1,530 (税込)



桜エビとブロッコリーの
フレッシュトマトスパゲッティニ ¥1,580 (税込)

SNS 会員料金 ¥1,530 (税込)



新じゃがいもとローズマリーの
オープン焼き レモン添え ¥580 (税込)



旬の温野菜のバーニャカウダー ¥1,080 (税込)



旬の旨煮フリット ¥480 (税込)



アスパラガスとベーコンのグリーンサラダ ¥780 (税込)



旬の菜の花と豚バラ肉のソテー ¥880 (税込)



イチゴと生ハム ¥680 (税込)



山菜のかき揚げ クリームチーズ添え ¥480 (税込)



ラザニア ポロネーゼ ¥1,480 (税込)



ラムショルダー・鶏もも肉・旬のハーブコヨット焼き ¥1,480 (税込)

SNS 会員料金 ¥1,430 (税込)



新玉ねぎのサラダとスモークサーモン ¥680 (税込)

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



菜の花とホタルイカの窯焼きピッツァ

Grilled pizza with rape blossoms and firefly squid

苦みと塩気を楽しめる季節のピッツァ。



¥1,580 (税込)

SNS 会員料金 ¥1,530 (税込)

※裏表紙にある QR コードよりインスタをフォローいただくと、SNS 会員料金にてご提供いたします。

オススメビール

クルスカンポ

Cruzcampo

¥920 (税込)

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。



タイガービール

TIGER BEER

¥820 (税込)

アジア圏で幅広く飲まれている、シンガポール産のビール。



ニュートン (青りんごビール)

NEWTON

¥820 (税込)

ベルギーの白ビールに青りんご果汁を加えたビール。白ビールの甘酸っぱさと青りんごの味と香りでビックリするほどの美味しさに。



パンク IPA

PUNK IPA

¥920 (税込)

世界一の IPA (インディア ペールエール) を目指し、採算を度外視してつく出した至高の IPA です。



山菜のかき揚げ クリームチーズ添え

Fried wild vegetables with cream cheese

¥480 (税込)

山菜の苦み、玉葱の甘みをかき揚げにし、クリームチーズの淡いテイストと合わせました。



筍の旨煮フリット

Bamboo shoot frit

¥480 (税込)

カリッと揚げた筍は春の香りと甘みが広がる逸品。



新じゃがいもとローズマリーのオープン焼き レモン添え

Oven-baked new potatoes and rosemary with lemon

¥580 (税込)

土の香りとローズマリーの香りは力強く、絶妙な火入れを施したじゃがいもは豊かな喜び。

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 ¥750 (税込)

ボトル ¥3,900 (税込)

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。



イチゴと生ハム

Strawberry and Uncured ham

¥680 (税込)

この時期定番の甘酸っぱい苺と生ハムの組み合わせ。



新玉ねぎのサラダとスモークサーモン

New onion salad and smoked salmon

¥680 (税込)

みずみずしく、甘くて美味しい新玉ねぎとスモークサーモンは疑いの余地なし。



アスパラガスとベーコンのグリーンサラダ

Green salad with asparagus and bacon

¥780 (税込)

新鮮なグリーンサラダに焼いたアスパラとベーコン、卵、トマトをトッピングした満足サラダ。



旬の菜の花と豚バラ肉のソテー

Seasonal sauteed rape blossoms and pork belly

¥880 (税込)

豚バラ肉と菜の花の相性抜群の組み合わせ。



旬の温野菜のバーニャカウダー

Bagna cauda with seasonal warm vegetables

¥1,080 (税込)

隠し味の海老の頭を擦り流したバーニャカウダーソースは旨味たっぷりです。



ラザニア ボロネーゼ

Lasagna Bolognese

¥1,480 (税込)

ローマ風ラザニア。香草の香りとお肉の旨味を熱々でお召し上がりください。



ラムショルダー・鶏もも肉・筍のハーブココット焼き

Grilled lamb shoulder chicken and bamboo shoots

¥1,480 (税込)

相性の良い食材をココットで香りを閉じ込めた逸品です。 SNS 会員料金 ¥1,430 (税込)



桜エビとブロッコリーのフレッシュトマトスパゲッティーニ

Cherry shrimp and broccoli fresh tomato spaghetti

¥1,580 (税込)

海老の旨味と香りがフレッシュトマトベースに口いっぱい広がるパスタ料理です。

SNS 会員料金 ¥1,530 (税込)

Course

コース

2,780 円、3,400 円コースは 22:00 までの受付。2,000 円コースは OS まで受付可能 (2 名様より)



飲み放題 120分

金額・詳細はドリンクメニュー裏面に記載しております。



オススメ

+300 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 +300 yen.
ショーケースよりお選びいただけます。



+300 円 (税込) にて
コーヒー or 紅茶付き
With coffee or tea at +300 yen.

¥ 2,000 (税込)

お手軽バラエティーコース

全 8 品

- シャルキュトリー盛り合わせ
(生ハム、イタリアンサラミ、パテドカンパーニュ、グリーンサラダ)
Assorted sharichatory
(Uncured ham, Italian salami, Pate de Campagne, Green salad)
- 焼き立てバケットとハニークリームチーズ
Freshly baked baguette and honey cream cheese
- チキンバスケット&フライドポテト
Chicken basket & french fries
- 窯焼きマルゲリータピッツァ
Kiln-grilled pizza Margherita ※ピザ生地は 23:00 ~ 薄焼きミラノスタイルに変更になります

¥ 2,780 (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 9 品

- 前菜 5 種盛り合わせ
(クリームチーズクラッカー、生ハム、スモークサーモン、苺、
鶏むね肉コンフィ)
Assorted 5 kinds of appetizers
(Cream cheese cracker, Uncured ham, Smoked salmon, Strawberry, Chicken confit)
- 燻製ベーコンの贅沢シーザーサラダ
Luxurious Caesar salad with smoked bacon
- 季節の温野菜とゴルゴンゾーラチーズフォンデュ
Seasonal warm vegetables and Gorgonzola cheese fondue
- 蛸イカと緑野菜のシチリア風スパゲッティ
Sicilian-style spaghetti with firefly squid and green vegetables
- ラムショルダー、鶏もも肉と筍のハーブココット焼き
Grilled lamb shoulder chicken and bamboo shoots

¥ 3,400 (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 品

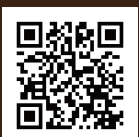
- 前菜 6 種盛り合わせ
(苺、生ハム、スモークサーモン、ポークリエットブルスケッタ、
イカフリット、新ジャガイモロースト)
Assorted 6 kinds of appetizers (Strawberry, Uncured ham, Smoked salmon,
Pork Riette Bruschetta, Squid frit, Roasted new potatoes)
- 熟成パルミジャーノチーズと苺のイタリアンサラダ
Italian salad with aged parmigiano and strawberries
- 桜エビとサーモンの白ワインバター蒸し
Steamed cherry shrimp and salmon with whitewine
- ラザニア ボロネーゼ
Lasagna Bolognese
- 菜の花のプッタネスカ ニョッキ
Rape flower Puttanesca Gnocchi
- 厳選牛サーロインのチョコレートグリル 山葵と藻塩添え
Grilled carefully selected sirloin with wild vegetables and algae salt

※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。



2,780 円コースのイメージ

各フロアの最新情報をいち早くお届け♪



Instagram



店舗情報
(公式 HP)

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

