

A la carte

アラカルト



GRANDMIRAGE
Main Bar

季節の食材を使った シーズナルメニュー

期間
限定

SNS 会員登録は
こちら → Instagram

※価格は全て税込みです。



秋のキノコのフリットミスト ポルチーニソルト添え ¥880
Autumn Mushroom Frito Misto With Porcini Salt Paella With Seasonal Saury, Pumpkin And Olives
旬のキノコをサクサクのフリットで。香り高いポルチーニ風味の藻塩添え。



旬のサンマとカボチャのオリーブパエリア ¥1,580
Paella With Seasonal Saury, Pumpkin And Olives
サンマの旨味をしっかりと感じる季節限定のメの一品。



自家製サバスモークと秋茄子のピッツァ ¥1,680
Pizza With Homemade Smoked Mackerel And Autumn Eggplant
お試し! SNS 会員料金 ¥1,580
サバと秋茄子を一度に味わえるピッツァ。スモークの香りが食欲をそそります。



国産若鶏の骨付きモモ肉と3種キノコのイタリア名物カチャトーラ ¥1,780
Japanese Young Chicken Thighs On The Bone With Italian Specialty Mushroom Cacciatore.
鶏の旨味とキノコの香りがぎゅっと詰まった秋の定番イタリアのメインディッシュ。

Beer

★ オススメ ボトルビール ★

網走ビール流氷ドラフト

ABASHIRI BEER
RYUHO DRAFT ¥980
原産国：日本（北海道）

網走の冬の風物詩「流氷」を仕込水に使用。天然色素クチナシによるオホーツク海をイメージした鮮やかなブルーが特徴的。すっきりとした爽やかな飲み口の発泡酒です。



沖縄サンゴビール IPA

OKINAWA SANGO BEER IPA ¥980
原産国：日本（沖縄）

「アメリカン IPA」スタイルをベースに柑橘系の香りのするホップを大量に使用し、爽やかな香りを強調しながらも、切れの良い苦味を楽しむ沖繩の気候にあった IPA。



ニュートン（青りんごビール） ¥920

NEWTON
原産国：ベルギー

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。



レモンビール

LEMON BEER ¥820
原産国：アメリカ

すでに出来上がっているピルスナータイプのビールに、新鮮なレモン果汁を添加して造られるカクテルビールです。フワッと広がるレモンの香りと、キレのある喉越しが特徴。



★ オススメ ボトルワイン ★

Sparkling Wine

ラ・ヴァーグ・ブルー スパークリング

LA VAGUE BLEUE SPARKLING WINE ¥3,900
原産国：フランス

透明感のあるラグーン・ブルー。ボリュームのある果実味にグレープフルーツの苦味、パランスの良い酸が加わる、飲み応えがありながらも爽やかな味わいです。



2,980 円、3,780 円コースは 22:00 までの受付。2,200 円コースは OS まで受付可能 (2 名様より)



オプション

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。



おすすめ

+300 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 +300 yen.

ショーケースよりお選びいただけます。



+300 円にて
コーヒー or 紅茶付き

With coffee or tea at +300 yen.

¥2,200 | 窯焼きピッツァメインの カジュアルコース 全6種

- 前菜 3 種盛り合わせ
(生ハム、スモークサーモン、カマンベールチーズクラッカー)
3 Kinds Of Appetizers (Cured Ham, Smoked Salmon, Camembert Cheese Crackers)
- 明太チーズフリット
Mentaiko Cheese Fritters
- フライドチキン&フライドポテト
Fried Chicken & French Fries
- 窯焼きピッツァ マルゲリータ
Oven-baked Pizza Margherita

¥2,980 | 前菜からメインディッシュの 盛り沢山コース 全8種

- 前菜 4 種盛り合わせ
(生ハム、スモークサーモンのブルスケッタ、カマンベールチーズクラッカー、パテドカンパーニュ)
4 Kinds Of Appetizers
(Prosciutto, Smoked Salmon Bruschetta, Camembert Cheese Crackers, Pâté De Campagne)
- カジキマグロの自家製ツナとブロッコリーのハーブサラダ
Marlin Tuna With Homemade Tuna And Broccoli Herb Salad
- ミラーージュチキン
Mirage Chicken
- 国産若鶏の骨付きモモ肉と 3 種キノコのイタリア名物カチャトーラ
Japanese Young Chicken Thighs On The Bone With Italian Specialty Mushroom Cacciatore
- 旬サンマとカボチャ、オリーブのパエリア
Paella With Seasonal Sauri, Pumpkin And Olives

¥3,780 | NZ 産牛サーロイングリルに パエリア付きコース



- 前菜 5 種盛り合わせ
(生ハム、カマンベールチーズクラッカー、スモークサーモンのブルスケッタ、パテドカンパーニュ、バーニャカウダー)
5 Kinds Of Appetizers
(Cured Ham, Camembert Cheese Crackers, Smoked Salmon Bruschetta, Pate De Campagne, Bagna Cauda)
- 自家製サバスモークと焼きナスのサラダ仕立て
Salad With Homemade Smoked Mackerel And Grilled Eggplant
- 秋のキノコのフリットミスト ポルチーニソルト添え
Autumn Mushroom Frito Misto With Porcini Salt
- サーモンとほうれん草の明太クリームパスタ
Mentaiko Cream Pasta With Salmon And Spinach
- NZ 産牛サーロインステーキ 季節の焼野菜添え
NZ Beef Sirloin Steak With Seasonal Grilled Vegetables
- 旬サンマとカボチャ、オリーブのパエリア
Paella With Seasonal Sauri, Pumpkin And Olives



2,980 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。