

# A la carte

アラカルト



GRANDMIRAGE  
Musée Resort

## 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

コチラ →



Instagram

※価格は全て税込みです。



とろけるモッツアレラチーズのフリット

Melted Mozzarella Cheese Fritters

モッツアレラチーズの揚げ春巻きピザソース入り。

¥680



桜エビのかき揚げと照り焼きつくねのミニバーガー

¥980

Mini Burgers with Sakura Shrimp Kakiage and Teriyaki Tsukune

山椒風味の照り焼きソース入りミニハンバーガー。

お試し!

SNS 会員料金

¥880



タコのラグーと筍のピッツアマリナーラ

Pizza Marinara with Octopus Ragout and Bamboo Shoots

筍の食感と濃厚なタコの山と海の幸ピッツァ。

¥1,880



ブラックアングスのビーフカツ グリーンマスタードソース

¥1,980

Black Angus Beef Cutlet with Green Mustard Sauce

衣はサクサクでジューシーなビーフカツをハーブの効いたグリーンマスタードソースでお召し上がりいただきます。

Beer

### ★ オススメ ボトルビール ★

シンハービール

SHINGHA BEER

¥780

原産国：タイ

一番搾りから醸造され、独特で豊かな味わいが加わったビールは、アジアスタイルならではのバランスの取れたスパイシーな味わいを持ち、時には華やいた気分をさらに盛り上げるビール。



ヒナノビール

HINANO BEER

¥820

原産国：タヒチ

「地上最後の楽園」タヒチで醸造されているビールです。「ヒナノ」とはかわいい女の子のこと。ホップの香りが華やかで、軽快で苦味が若干あるスッキリとした味わいです。



ブルックリンラグー

BROOKLYN LAGER

¥880

原産国：アメリカ

ウィーンスタイルのビール製法を継承し生まれた、ブルックリン・ブルワリーで一番人気の商品。琥珀色で麦芽の苦味とホップの華やかな香りが際立ち、後味にはカラメル麦芽の風味も感じられます。



箕面ビール

ヴァイツェン

¥880

MINOH BEER WEIZEN

原産国：日本（大阪）

小麦麦芽を使用した南ドイツスタイルのビール。ヴァイツェン酵母が醸し出すバナナやクローブを思わせるフルーティーな香り、優しい口当たりと軽やかな後味が特徴です。



### ★ オススメ ボトルワイン ★

Rosé Wine

ムートン・カデ・ロゼ・オーガニック

MOUTON CADET  
ROSE ORGANIC

原産国：フランス

¥4,000

グラスからはラズベリーやレッドカラント、グレープフルーツなどの果実のフレッシュなアロマが立ち上がります。



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。



オススメ

+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

窯焼きピッツアメインの  
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、クリームチーズ&クラッカー)  
3 Appetizers (Prosciutto, Smoked Salmon, Cream 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、クリームチーズ&クラッカー、  
パテドカンパーニュ)  
4 Appetizers  
(Prosciutto, Smoked Salmon, Cream Cheese & Crackers, Pâté De Campagne)
- 自家製ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ  
Caesar Salad with Homemade Bacon and Half-boiled Egg
- イワシのシチリア風香草パン粉焼き  
Sardines Baked in Herbed Bread Cumbs in Sicilian style
- 豚肩ロースのソテー ピッツァ職人風  
Sauteed Pork Shoulder, Pizza Chef Style
- 桜エビと照り焼きつくねのミニバーガー  
Mini Burger with Sakuraebi and Teriyaki Tsukune

¥ 3,780

ブラックアングスのビーフカツと  
ミニパエリア付き

豪華  
10 種

- 前菜 5 種盛り合わせ  
(生ハム、クリームチーズ&クラッカー、スモークサーモン、  
パテドカンパーニュ、バーニャカウダー)  
5 Kinds Of Appetizers  
(Cured Ham, Cream Cheese & Crackers, Smoked Salmon, Pate De Campagne, Bagna Cauda)
- 尾付きエビのアボカドシュリンプサラダ  
Avocado Shrimp Salad With Shrimp Tails
- 鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio
- 春野菜とタコのラゲースパゲッティ  
Spaghetti with Spring Greens and Octopus Ragout
- ブラックアングスのビーフカツ グリーンマスタードソース  
Black Angus Beef Cutlet with Green Mustard Sauce
- ムール貝とパプリカのミニパエリア  
Mini Paella with Mussels and Paprika

※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。



2,980 円コースのイメージ