

A la carte

アラカルト



GRANDMIRAGE
Machi & 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。



自家製サルシッチャとセミドライトマトのピンチョス

¥780

Pinchos With Homemade Salsiccia And Semi-Dried Tomatoes

サルシッチャとフェネル風味のセミドライトマトのおつまみ



マーラー海老入り水餃子

¥880

Dumpling With Mara Shrimp

山椒の辛さと香りがビールと抜群な相性



合鴨スモークとハチミツ漬けハラペーニョのピッツア

¥1,780

Smoked Duck and Honey Jalapeno Pizza

お試し!

SNS 会員料金 ¥1,680

合鴨の燻製香とまろやかハラペーニョの夏向けピッツア



糸島豚のスペアリブ BBQ 仕立て

¥1,780

Spare Ribs of Itoshima Pork BBQ

香ばしいスペアリブの自家製パイナップル BBQ ソース

★ オススメ ボトルビール ★

Beer

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。



ブルックリンラガー

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。



Course

コース

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
※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。

¥ 2,980

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、明太チーズフリット、
バテドカンパーニュ)
4 Appetizers
(cured ham, smoked salmon, mentaiko cheese fritters, pate 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
- オニオンブロッサム サワークリーム添え
Onion Blossom with Sour Cream
- 糸島豚のスペアリブの BBQ グリル
BBQ Grilled Itoshima Pork Spare Ribs
- エビとズッキーニのトマトミニパエリア
Tomato Paella with Shrimp and Zucchini

¥ 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、明太チーズフリット、スモークサーモン、
バテドカンパーニュ、バーニャカウダ)
5 Kinds Of Appetizers
(cured ham, mentaiko cheese fritters, 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
- イワシのシチリア風香草パン粉焼き
Sardines baked in herbed bread crumbs in Sicilian style
- スパゲッティ ペスカトーレ ロッソ
Spaghetti Pescatore Rosso
- NZ 産牧草牛のタリアータ グルイエールチーズとルッコラサラダ添え
NZ grass fed beef tagliata with gruyere cheese and arugula salad
- ムール貝と 3 種キノコのトマトミニパエリア
Tomato Paella with Mussels and Three Kinds of Mushrooms

※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