

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。



ホクホク里芋のアンチョビバターソテー

¥880

Steamed Taro with Anchovy Butter Sauté

香ばしくソテーした里芋にアンチョビバターの濃厚な風味を絡めた、秋の一品。



若鶏もも肉とキノコのカチャトーラ

¥1,280

Chicken Thigh and Mushroom Cacciatore

柔らかくしっとりとした鶏もも肉にキノコの旨みが溶け込んだ。芳醇で香り高い煮込み料理。



自家製サバスモークと秋茄子のトマトピッツア

¥1,680

Homemade Savoy Smoked and Autumn Eggplant Tomato Pizza

お試し!

SNS 会員料金 ¥1,580

薫香漂う鯖の旨味と秋茄子の風味が溶け合う。この時期限定のピッツア。



イベリコ豚肩ロース肉のハーブロースト サツマイモのスティック添え

¥1,780

Herb-Roasted Iberian Pork Shoulder Loin with Sweet Potato Sticks

イベリコ豚の豊かな味わいを引き立てるハーブロースト。サツマイモのスティックも相性よし。

Beer

★ オススメ ボトルビール ★

テラビール

TERRA BEER

¥780

原産国：韓国

韓国の酒造メーカー「眞露 (JINRO)」が製造するビール。爽やかな炭酸とすっきりとした飲み口が特徴のラガースタイルで、旨みと苦味のバランスが良く、軽やかに飲みやすい味わいが特徴。



タイガービール

TIGER BEER

¥820

原産国：シンガポール

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。



珈琲焙煎ピルス

COFFEE BAISEN PILS

¥990

原産国：日本 (石川)

ピルスナーをベースにオリジナル焙煎の珈琲豆を醸造タンク内で漬込み、新たなカテゴリーとして生まれました。珈琲の風味とピルスナーの味わいがマッチし、ベの一杯や食後のデザートとも相性よし。



焼肉ピルス

YAKINIKU PILS

¥990

原産国：日本 (石川)

ピルスナーをベースに青く瑞々しい島唐辛子を醸造タンク内で漬込んだオリジナルラガー。ヒリッとする程よい辛味がピルスナーとマッチし、肉や油料理とマッチングします。



★ オススメ ボトルワイン ★

Sparkling Wine

ロータリ ブリュット メトード クラシッコ

ROTARI BRUT
METODO CLASSICO

原産国：イタリア ¥4,900

世界約 70 国で愛されているロータリ。シャルドネ 100% を、24 カ月という長期間熟成させています。リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュで果実味豊かなスパークリングワインです。



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。



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
(ハモンセラノ、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
(Hamón Serrano, 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
- オニオンブロッサム サワークリーム添え
Onion Blossom with Sour Cream
- 若鶏もも肉と旬なキノコのカチャトーラ
Chicken Thigh and Mushroom Cacciatore
- 尾付きエビとマッシュルームのトマトミニパエリア
Shrimp with Tails and Mushroom Tomato Mini Paella

¥ 3,780 | イベリコ豚のハーブロースト、 更にミニパエリア付き

豪華
10 種

- 前菜 5 種盛り合わせ
(ハモンセラノ、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、野菜スティック)
5 Kinds Of Appetizers
(Hamón Serrano, Smoked Salmon, Cream Cheese & Crackers, Pâté de Campagne, Vegetable Sticks)
- 尾付きエビのアボカドシュリンプサラダ
Avocado Shrimp Salad With Shrimp Tails
- ホクホク里芋のアンチョビソテー
Steamed Taro with Anchovy Sauté
- サーモンとホウレン草の明太クリームパスタ
Salmon and Spinach Mentaiko Cream Pasta
- イベリコ豚肩ロースのハーブロースト
Herb-Roasted Iberian Pork Shoulder Loin
- 魚介たっぷりシーフードミニパエリア
Seafood Mini Paella



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。