



FREE Wi-Fi
SSID:GRANDMIRAGE
PASS:GRANDMIRAGE

GRAND MENU

WHOLE NOTE CAFÉ 17:00 ~ MENU



GRANDMIRAGE
Music & Resort

ランチ / 全日 12:00 ~ 17:00
ディナー / 月 ~ 木・日・祝 17:00 ~ 26:00 (L.O. 25:30)
金・土・祝前日 17:00 ~ 27:00 (L.O. 26:30)

ご予約・お問い合わせ **092-791-1903**

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)

SALAD



ドレッシングが選べます!

野菜と共に、美しく。心と体にご褒美を。
自然の恵みを味わう、健康美サラダ

ハーブチキン、胡瓜、トマト、ズッキーニ、カリフラワー、サニーレタス、グリーンリーフ、キヌア、味宝卵、紫キャベツ



オススメ

ドレッシング
が選べます

国産若鶏のハーブチキンと
彩り野菜のサラダ 味宝卵の温玉のせ

Herb Chicken and Colorful Vegetable Salad with Hot Egg Sauce

1,280 円



霧島山麓（無菌豚）とロースト舞茸と
アボカドのサラダ

Sterile Pork, Roasted Maitake Mushrooms and Avocado Salad

ドレッシング
が選べます

1,280 円



ブラックアングスのローストビーフと
林檎のサラダ

Black Angus Roast Beef and Apple Salad

ドレッシング
が選べます

1,680 円

SOUP & BREAD

ミネストローネスープ&胚芽ロール (2ヶ)

Bread (2 piece)

580 円





ピーカンナッツとピンクグレープフルーツ
季節野菜サラダ

Pecan Nut and Pink Grapefruit Seasonal Vegetable Salad

1,380 円

ドレッシング
が選べます



低温ロースト鹿肉と塩麴しめじの
サラダ

Venison and Salted Noodle Salad

1,780 円

ドレッシング
が選べます



オススメ

ドレッシング
が選べます

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

Herb Salad with Swordfish and Broccoli

1,280 円

SALAD DRESSING

6 種のドレッシングから
お好きな 2 種をお選びいただけます！



①オニオン
Onion



②レモン
Lemon



③和風
Japanese Style



④粒マスタード
ピネガー
Mustard Vinegar



⑤ホワイト
バルサミコ
White Balsamic



⑥オリーブオイル
+ 藻塩
Olive Oil with Salt



※価格は全て税込み

2

Appetizer

A Side dish

ワインのおともに



明太フランス (2枚)
Mentaiko Toast (2 piece)

380 円



ガーリックトースト (2枚)
Garlic Toast (2 piece)

380 円



W チーズポップコーン
2 kinds of Cheese Popcorn

350 円



オススメ

明太子チーズフリット
Mentaiko Cheese Fritto

530 円



自家製ポークリエット&クラッカー
Homemade Pork Rillettes and Crackers

420 円



オススメ

レーズン入り

クリームラム
Cream Cheese & Rum

480 円



蜂蜜添え

クリームチーズ&クラッカー
Cream Cheese & Crackers

480 円



カマンベールチーズ&クラッカー
Camembert Cheese & Crackers

480 円



スモークサーモンとトマトのブルスケッタ
Smoked Salmon and Tomato Bruschetta

580 円



オリーブマリネ
Olive Marinade

420 円



イタリア仕込みの生ハム
Italian-made Ham

680 円



オススメ

パテドカンパーニュ
Meat Patties

680 円



チーズ3種と生ハムの盛合せ 2人前
3 Kinds of Cheese and Prosciutto (2 Servings)

1,780 円

※内容はその日の仕込みにより変わります。



オードブル 5 種盛合せ 2 人前
5 Kinds of Hors D'oeuvres (2 servings)

1,680 円

※内容はその日の仕込みにより変わります。



オススメ

ミラージュチキン (赤)
Mirage Chicken Red Pepper

2ピース 480 円 お得な 3ピース 680 円



秘伝の黒胡椒スパイスとウスターソースの味でビールがすすむ

ミラージュチキン (黒)
Mirage Chicken Black Pepper

2ピース 480 円 お得な 3ピース 680 円



野菜スティック ピリ辛もろみマヨネーズ
Vegetable Stick

530 円



アボカドタコわさび
Avocado & Octopus Wasabi

630 円



コーンポパイバター
Sautéed Spinach and Corn Butter

420 円



芝海老のフリット
Shrimp Frit

480 円



チキンフリット タルタル添え
Served with Chicken Frit Tartar Sauce

680 円



オススメ

イワシの香草パン粉焼き レモン添え
Sardine Slicing Breadcrumbs with Lemon

580 円



枝豆のペペロンチーノ
Peperoncino of Edamame

580 円



鶏ナンコツの唐揚げ
Deep-fried Chicken Cartilage

530 円



オススメ

スパイシートルティーヤチップス&アボカドディップ
Avocado Dip and Tortilla Chips

530 円



優しく燻製されたサーモンとオニオンの相性抜群です

スモークサーモンのカルパッチョ
Smoked Salmon Carpaccio

980 円

Assorted Menu

お得な盛り合わせメニューをどうぞ

※内容はその日の仕込みにより変わります。



シャルキュトリー 5種盛合せ 3~4人前
3 to 4 Servings of Assorted Charcutry

2,980 円



5種のチーズとナッツと蜂蜜
いろいろな味をお楽しみ下さい

ワインに合うこだわりチーズの5種盛合せ 3~4人前
3 to 4 Servings of Cheese to Match Wine

2,680 円



ソーセージグリル
Sausage Grill

1,180 円



焼き立てのソーセージに自家製のスパイスを
きかせたカレーソースとチェダーチーズソースで
仕上げたドイツの伝統料理

オススメ

カレーブルスト
Currywurst

1,380 円

Bottle Wine

泡 スパークリングワイン ラロスカ
2,900 円

白 ロバートソン・ソーヴィニヨンブラン
3,300 円

赤 テナーテ・サン・マルコ・ロツツ・サレント・ネグロ・アマーロ
3,300 円

赤 パンゴリン シラース
3,300 円

赤 白 グラスワイン
580 円

赤 白 プレミアムグラスワイン
780 円

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

一番搾り Mサイズ
690 円



鉄板焼きナポリタン

Teppanyaki Ketchup-based Spaghetti

単品 1,380 円 サラダセット 1,710 円



デミグラス&チェダーチーズソースを
かけて仕上がるポテト料理

オススメ

プーティンポテト
Pouting Potatoes

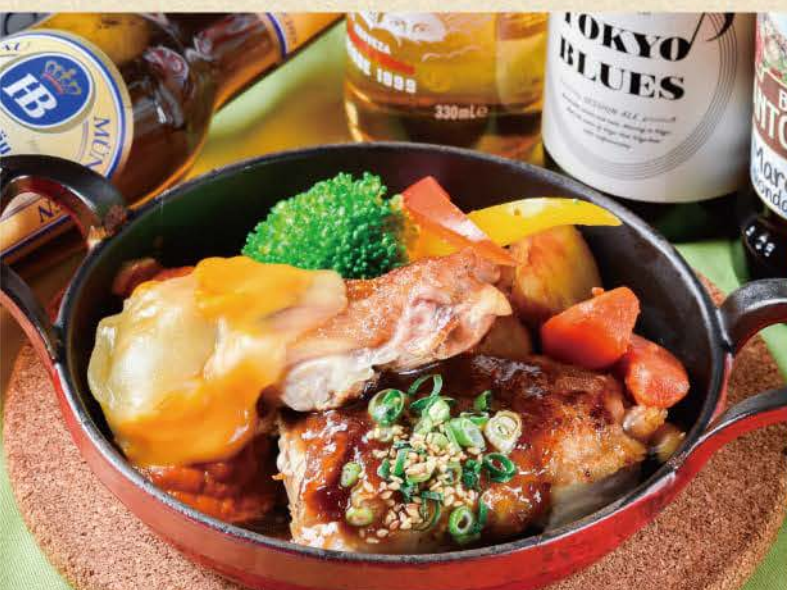
880 円



イギリスのソウルフード

フィッシュ&チップス
Fish and Chips

980 円



イタリアンチキンステーキ トマト&チーズ
Italian Chicken Steak Tomato & Cheese

980 円



フライドチキン&ポテト
Fried Chicken and Potatoes

780 円



アボカド&シュリンプサラダ

Avocado & Shrimp Salad

1,080 円

オリジナル和風ドレッシング



オニオンをじっくりあめ色になるまで炒め
甘さを引き出しコンソメスープで合わせました
(パッケージ入り) **オススメ**

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

580 円



コーンスープ
Corn Soup

420 円



ミネストローネ
Minestrone

420 円

SOUP

BREAD

オープンで
アツアツ!



胚芽ロール (2ヶ)
Bread (2 piece)

280 円



明太フランス (2枚)
Mentaiko Toast (2 piece)

380 円



ガーリックトースト (2枚)
Garlic Toast (2 piece)

380 円



たっぷりクルトンのシーザーサラダ
Caesar Salad with Plenty of Croutons

480 円

シーザードレッシング



オススメ

国産若鶏のハーブチキンと彩り野菜のサラダ
味宝卵の温玉のせ

Herb Chicken and Colorful Vegetable Salad with Hot Egg Sauce

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細は P2 をご参照ください

1,280 円



霧島山麓（無菌豚）とロースト舞茸と
アボカドのサラダ

Sterile Pork, Roasted Maitake Mushrooms and Avocado Salad

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細は P2 をご参照ください

1,280 円



ブラックアングスのローストビーフと
林檎のサラダ

Black Angus Roast Beef and Apple Salad

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細は P2 をご参照ください

1,680 円



ピーカンナッツとピンクグレープフルーツ
季節野菜サラダ

Pecan Nut and Pink Grapefruit Seasonal Vegetable Salad

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細は P2 をご参照ください

1,380 円



オススメ

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

Herb salad with Swordfish and broccoli

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細は P2 をご参照ください

1,280 円



低温ロースト鹿肉と
塩麴しめじのサラダ

Venison and Salted Noodle Salad

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細は P2 をご参照ください

1,780 円

※価格は全て税込み - 8 -

SHARE MENU

ころもはサクッ、中はジューシー！
ヒリッとスパイシーな味わい

秘伝の黒胡椒スパイスとウスターソースの
旨味でビールがすすむ



ミラージュチキン (黒)

Mirage Chicken (Black)

2ピース 480円 お得な3ピース 680円



ミラージュチキン (赤)

Mirage Chicken (Red)

2ピース 480円 お得な3ピース 680円

焼き立てのソーセージに自家製のスパイスを
きかせたカレーソースとチェダーチーズソースで
仕上げたドイツの伝統料理

カレーブルスト

Currywurst

1,380円

スパイシーなタコスミートとサワークリームを
付けると気分はメキシカン

スパイシーチーズナチョス

Spice Cheesentios

1,280円

デミグラス&チェダーチーズソースを
かけて仕上がるポテト料理

プーティンポテト

Pouting Potatoes

880円

イギリスのソウルフード

フィッシュ&チップス

Fish and Chips

980円



あつあつお肉の上に！発酵バターがこだわりです

オススメ

ビーフステーキ発酵バター添え Beef Steak with Fermented Butter

½ ポンド (225g) 3,380 円

サラダ・ライスセット 3,910 円

 ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +2,500 円

1 ポンド (450g) 5,680 円

サラダ・ライスセット 6,210 円

 ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +4,500 円

PREMIUM



1F 奥 THE CORNER ROOM で提供している
「ブランド牛を使った熟成ぬか床牛ステーキ」を
追加料金でお楽しみいただけます。



発酵バターのせ

味を引き立てる
2種類のソースより
お選びください



ジャポネソース
Japone sauce.



ガーリックソース
Garlic sauce

Main dish and rice set

ハンバーグステーキ

Hamburger Steak

150g 1,380 円
 サラダ・ライスセット 1,910 円
 300g 1,880 円
 サラダ・ライスセット 2,410 円

ジャボネソース or デミグラスソース



オススメ

チーズハンバーグステーキ

Cheese Hamburger Steak

150g 1,680 円
 サラダ・ライスセット 2,210 円
 300g 2,180 円
 サラダ・ライスセット 2,710 円

ジャボネソース or デミグラスソース

天然海老フライ & カニクリームコロッケとハンバーグ

Fried Shrimp and Crab Cream Croquettes and Hamburger

150g 1,880 円
 サラダ・ライスセット 2,410 円
 300g 2,380 円
 サラダ・ライスセット 2,910 円

ジャボネソース or デミグラスソース

お得なお食事セット

or

ライスセット
 (パンに替えられます)

プラス 220 円

+

スープ・ライスセット
 (パンに替えられます)

プラス 530 円

+

サラダ・ライスセット
 (パンに替えられます)

プラス 530 円

毎日 10 種類以上
 ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
 480 円



オススメ

ビーフの薄切りバター焼き
&オニオンソース焼きパスタ添え

Thinly Sliced Beef with Butter and Onion Sauce

単品 1,480 円 サラダセット 1,810 円



オススメ

国産若鶏のハーブチキンと彩り野菜のサラダ
味宝卵の温玉のせ

Herb Chicken and Colorful Vegetable Salad with Hot Egg Sauce

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細はP2をご参照ください

1,280 円



ピーカンナッツとピンクグレープフルーツ
季節野菜サラダ

Pecan Nut and Pink Grapefruit Seasonal Vegetable Salad

ドレッシング
が選べます

※選べるドレッシングの詳細はP2をご参照ください

1,380 円



シーザードレッシング

たっぷりクルトンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Plenty of Croutons

480 円



18 品目の素材が楽しめる
栄養満点のサラダです

オススメ

オリジナル和風ドレッシング

よくばりミラージュサラダ

Special Mirage Salad

1,180 円

Bottle Wine

泡 スパークリングワイン ラロスカ
2,900 円

白 ロバートソン・
ソーヴィニヨンブラン
3,300 円

赤 テヌーテ・サン・マルコ・ロツツ・
サレント・ネグロ・アマーロ
3,300 円

赤 パンゴリン シラーズ
3,300 円

赤 白
グラス
ワイン
580 円

赤 白
プレミアム
グラスワイン
780 円

詳しくは
スタッフまで
お尋ねください。

一番搾り M サイズ
690 円



ビーフステーキ 125g

自家製ステーキソース

ビーフステーキピラフ ～ガーリック風味～

Beef Steak Pilaf ~ Garlic Flavor ~

単品 2,280 円

スープ・サラダセット 2,920 円

ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +2,100 円

PREMIUM

1F 奥 THE CORNER ROOM で提供している「ブランド牛を使った熟成ぬか床牛ステーキ」を追加料金でお楽しみいただけます。

ビーフステーキ

～おろしゆずぽん酢ソース～

Beef Steak with Grated Ponzu Sauce

120g 2,280 円

サラダ・ライスセット 2,810 円

ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +2,000 円

240g 3,180 円

サラダ・ライスセット 3,710 円

ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +2,600 円



「240g」の画像です。



鉄板焼きナポリタン

Teppanyaki Ketchup-Based Spaghetti

単品 1,380 円

スープ・サラダセット 2,020 円

お得なお食事セット



ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 220 円



スープ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 530 円



サラダ・ライスセット
(パンに替えられます)

プラス 530 円

毎日 10 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート
480 円

おひとりさまでもお楽しみいただける定食スタイル

ご飯大盛
無料

ビーフステーキ 125g

白米 or 雑穀米

ビーフステーキと
天然海老フライ&カニクリームコロッケ御膳
Beef Steak, Fried Shrimp & Crab Cream Croquette Set

ごはん・味噌汁・日替り小鉢 2,980円

ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +2,000円



ビーフステーキ 125g

白米 or 雑穀米

ビーフステーキ丼&アジフライ御膳

Beef Steak & Fried Horse Mackerel Gozen

サラダ・味噌汁・日替り小鉢 2,380円

ブランド牛を使った
熟成ぬか床牛ステーキに変更 +2,100円



ご飯大盛
無料

ハンバーグ 150g

白米 or 雑穀米

おろしハンバーグ御膳

Japanese Style Hamburger Set

ごはん・サラダ・味噌汁・日替り小鉢 1,880円



若鶏の唐揚げ御膳

Fried Chicken Set

ごはん・味噌汁・日替り小鉢 1,080円

ご飯大盛
無料

白米 or 雑穀米



イタリアンチキンステーキ トマト&チーズ 御膳

Italian Chicken Steak Tomato & Cheese Set

ご飯大盛無料

ごはん・サラダ・味噌汁・日替り小鉢

1,380 円



白米 or 雑穀米

ご飯大盛
無料

オススメ

イタリアンチキンステーキ トマト&チーズとカニクリームコロッケ御膳

Italian Chicken Steak With Tomato & Cheese and Crab Cream Croquette Set

ごはん・サラダ・味噌汁・日替り小鉢

1,780 円

ダイエットメニュー

スープ、サラダとセットでもヘルシーです



天然塩と胡椒だけで味付けしたヘルシーメニュー

あつあつサラダチキン (ムネ肉)

Hot Salad Chicken

120g / 860 円 240g / 1,180 円



あつあつサラダチキン (ムネ肉) スープ・サラダセット

Hot Salad Chicken Set

120g / 1,500 円 240g / 1,820 円



サバ味噌煮込み御膳

Braised Mackerel Miso Set

ごはん・味噌汁・日替り小鉢

1,180 円

白米 or 雑穀米

ご飯大盛
無料



オススメ

イカと季節野菜のフリット

Frites with Squid and Seasonal Vegetables

980 円



オススメ

スパイシーチーズナチョス (サワークリーム&アボカドティップ付)

Spice Cheesentios

1,280 円



和風レモンソース

ローストビーフ マッシュポテト添え

Roast Beef with Mashed Potatoes

1,280 円



フライドチキン&ポテト

Fried Chicken and Potatoes

780 円



もっちりニョッキに濃厚チーズがワインにあう!

ゴルゴンゾーラのニョッキ

Gorgonzola Gnocchi

1,380 円



オススメ

チリサワークリームポテト

Chili Sour Cream Potato

580 円



ほうれん草のアンチョビソテー 芝エビ添え

Sautéed Spinach with Anchovies

580 円

Bottle Wine

泡 スパークリングワイン ラロスカ
2,900 円

白 ロバートソン・ソーヴィニヨンブラン
3,300 円

赤 テナーテ・サン・マルコ・ロツソ・サレント・ネグロ・アマーロ
3,300 円

赤 パンゴリン シラーズ
3,300 円

赤 白 グラスワイン
580 円

赤 白 プレミアムグラスワイン
780 円

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

一番搾り M サイズ
690 円

海老のエキスとチキンの本来の旨味に
栗を閉じ込めて焼き上げたオープン料理



ミラーージュドリア
MIRAGE Doria

単品 1,080 円 スープ・サラダ付 1,720 円

柑橘の皮や数種のハーブを
隠し味にしたスパイシーカレー



黒毛和牛のビーフカレー
Chef's Special Beef Curry

単品 1,280 円 スープ・サラダ付 1,920 円

白米 or 雑穀米

焼き立てのソーセージに自家製のスパイスを
きかせたカレーソースとチェダーチーズソースで
仕上げたドイツの伝統料理



オススメ

カレーブルスト
Currywurst

単品 1,380 円

ピリっとした山葵と海苔と白胡麻が
ローストビーフを引き立たせています



ローストビーフ丼 わさび添え
Roast Beef Bowl with Wasabi

単品 1,280 円 スープ・サラダ付 1,920 円

オーロラソースでからめた、
プリプリの海老とアボカドが
オリジナルドレッシングで引き立ちます



オリジナル和風ドレッシング

アボカド&シュリンプサラダ
Avocado & Shrimp Salad

1,080 円



シーザードレッシング

たっぷりクルトンのシーザーサラダ
Caesar Salad with Plenty of Croutons

480 円



胚芽ロール (2ヶ)
Bread (2 piece)

280 円



明太フランス (2枚)
Mentaiko Toast (2 piece)

380 円



ガーリックトースト (2枚)
Garlic Toast (2 piece)

380 円



スープ・サラダセット

プラス 640 円



ピッツァ用小麦粉のトップブランド"カプート社"の小麦粉を使用。

人工的な酵素や添加物は一切加えないこだわりの製法でつくられた上質な小麦粉。

ミネラル豊富なシチリアの海塩と合わせることで、小麦粉本来の旨みと香りをさらに引き出しました。

本場のナポリピッツァをどうぞ！

Buon appetito



Il mulino di Napoli

ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

※ピザメニューは 23:00 以降、オープンによる調理となり薄焼きのミラノスタイルに変わります。



トマトの酸味とミルクチーズなモzzarella、フレッシュなバジルの香りが爽やかなピッツァの王様

オススメ

ナポリピザ

23:00

ミラノピザ



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

王道マルゲリータ

Margherita

1,680 円

クアトロフォルマッジ

Quattro Formadge

1,880 円



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ



ナポリピザ

23:00

ミラノピザ

照り焼きチキンピザ

Teriyaki Chicken
Pizza

1,580 円

シーフードピザ

Seafood Pizza

1,780 円

世界最優秀ナポリピッツァ職人とのコラボレーションで開発されたナポリピッツァ用石窯 "イーナポリ ピッツァイオーロ"。

ナポリピッツァの理想焼成温度 (480℃~550℃) でふっくらと焼き上げ、小麦本来の美味しさが味わえます。

ピザ職人が認めたハイテク釜

Il gusto genuino



ナポリピザ 23:00 ミラノピザ

オススメ

サラミとピーマンのトマトピッツァ
Salami and Pepper Tomato Pizto

1,580 円

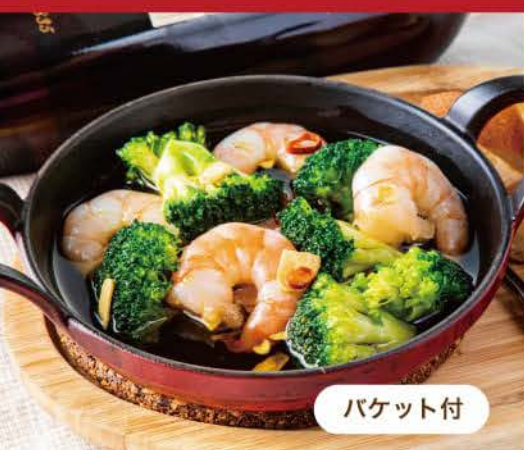


ナポリピザ 23:00 ミラノピザ

ビスマルク (半熟玉子とキノコ、ベーコン)
Bismarck Pizza (Egg, Mushroom, Bacon)

1,680 円

AHIJO



バケット付

海老とブロッコリーのアヒージョ
Ahiyo with Shrimp and Broccoli

1,380 円 ■追加バケット / 240 円



バケット付

マッシュルームとベーコンのアヒージョ
Mushroom and Bacon Ajillo

1,380 円 ■追加バケット / 240 円



熱々、トロトロのカマンベールチーズをバケットに乗せて

バケット付

オススメ

丸ごとカマンベールのアヒージョ
Ahiyo in Camembert

1,580 円 ■追加バケット / 240 円

PASTA



大葉とベーコンのペペロンチーノ

Japanese-style Peperoncino with Bacon

単品 1,280 円 サラダセット 1,610 円



海老と枝豆のトマトソース

Shrimp and Edamame Tomato Sauce

単品 1,380 円 サラダセット 1,710 円



パンチェッタとほうれん草のカルボナーラ

Carbonara of Pancetta and Spinach

単品 1,480 円 サラダセット 1,810 円



博多名物明太子をたっぷり使った
当店 1 番人気のパスタ

オススメ

サーモンとほうれん草の明太クリームソース

Salmon and Spinach Cream Sauce with Mentaiko

単品 1,480 円 サラダセット 1,810 円



雷山豚生ベーコンのジェノベーゼ

Special Bacon Genovese

単品 1,480 円 サラダセット 1,810 円



オススメ

ナスとベーコンのピリ辛アラビアータ

Eggplant and bacon Arrabbiata

単品 1,380 円 サラダセット 1,710 円



もっちもちのニョッキに
濃厚チーズがワインにあう！

ゴルゴンゾーラのニョッキ

Gorgonzola Gnocchi

単品 1,380 円 サラダセット 1,710 円



スープ・サラダセット

プラス 640 円

毎日 10 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート 480 円



RICE



白米 or 雑穀米

黒毛和牛のビーフカレー

Chef's Special Beef Curry

単品 1,280 円

スープ・サラダセット 1,920 円



白米 or 雑穀米

たっぷりチーズビーフカレー

Curry with Cheese

単品 1,480 円

スープ・サラダセット 2,120 円



オススメ

白米 or 雑穀米

ソーセージグリルカレー

Sausage Grill with Curry

単品 1,680 円

スープ・サラダセット 2,320 円



オススメ

ミラージュドリア

MIRAGE Doria

単品 1,080 円 スープ・サラダセット 1,720 円



カレーチーズドリア

Curry Cheese Doria

単品 1,380 円 スープ・サラダセット 2,020 円



ピリっとした山葵と海苔と白胡麻が
ローストビーフを引き立たせています

オススメ

白米 or 雑穀米

ローストビーフ丼 わさび添え

Roast Beef Rice Bowl

単品 1,280 円 スープ・サラダセット 1,920 円



ガーリックライス

Garlic Rice

単品 580 円 スープ・サラダセット 1,220 円



PREMIUM



1F奥 THE CORNER ROOM で提供している
「ブランド牛を使った熟成めか床牛ステーキ」を
追加料金でお楽しみいただけます。

ビーフステーキピラフ

～ガーリック風味～

Beef Steak Pilaf ~ Garlic Flavor ~

単品 2,280 円

スープ・サラダセット 2,920 円



ブランド牛を使った
熟成めか床牛ステーキに変更 +2,000 円

ビーフステーキ 125g

自家製ステーキソース



MIRAGE SAND



テイクアウト OK

工程が多い為、提供にお時間がかかります。



BLT サンド

Hot Sandwich with Bacon, Tomatoes and Lettuce
ベーコン、レタス、トマト、ピクルス、マスタード、マヨネーズ、チェダーチーズ
Bacon, Lettuce, Tomato, Pickles, Mustard, Mayonnaise, Cheddar cheese

1,280 円



サーモン&アボカドサンド

Hot Sandwich with Avocado, Salmon, Onion
アボカド、サーモン、オニオン、レタス、マスタード、マヨネーズ
Avocado, Salmon, Onion, Lettuce, Mustard, Mayonnaise

1,380 円



ハムたまごサンド

Hot Sandwich with Ham, Egg, Lettuce
ハム、半熟目玉焼き、レタス、マスタード、マヨネーズ、チェダーチーズ
Ham, Fried egg, Lettuce, Mustard, Mayonnaise, Cheddar cheese

1,280 円



タルタルフィッシュサンド

Hot Sandwich with Tartar Sauce, Fish & Cole Slaw
自家製タルタル、フィッシュフライ、コールスロー、マスタード、マヨネーズ
Tartar Sauce, Fish Fly, Coleslaw, Grain Mustard, Mayonnaise

1,080 円

SET DRINK

コーヒー

レギュラー / 500 円



紅茶

520 円



一番搾り
Mサイズ
690 円

毎日 10 種類以上
ショーケースよりお選び下さい



プチデザート 480 円



ケーキのご案内



Honey & Panther.

店舗でのイートインからテイクアウトまで。深夜2時まで受け取り可能！



店舗 HP はコチラ

各種ケーキ 580円～

Various cakes

+110円でジェラートをお付けできます

ペイクドチーズケーキ 580円

Baked cheese cake

ガトーショコラ 580円

Chocolate cake

フルーツショートケーキ 680円

Fruit shortcake

ETC...

ショーケースよりお選び下さい。



お誕生日・記念日ケーキ

お誕生日・記念日のホールケーキ ご予約承ります。
サイズやデコレーションなどのご相談承ります。スタッフへお尋ねください。



ご予約はコチラ

季節によりトッピングのフルーツが変わります。



季節のフルーツタルト

15 cm (4~5名様) 3,450円～

18 cm (6~7名様) 3,950円～

シャルロット

(2~3名様) 1,950円



季節のフルーツショート

9 cm (1~2名様) 1,800円～

12 cm (3~4名様) 2,950円～

15 cm (5~6名様) 3,950円～

18 cm (7~8名様) 4,450円～



ショコラ オランジュ

(4~6名様) 3,980円



ガトーショコラ

(4~5名様) 2,950円

キャンドルショートケーキ

(3~4名様) 2,950円



フレスビスターシュ シフォンケーキ

15 cm (4~6名様) 3,480円

18 cm (6~8名様) 4,500円



貸ホール & パーティー会場のご案内

GRANDMIRAGEでは2棟から成る施設内にカフェ、レストラン、バー、クラブが併設されています。
各施設、宴会、2次会、ライブ、歓送迎会、謝恩会など多彩なプランをご用意しております。
また展示会やファッションショー、DJイベントまで幅広くご利用いただけます。

【多彩なイベントに対応】

DJ・MC・ダンサー・カメラマンなどの各種手配、バンド機材・カジノ台 etc...

貸切までの簡単な流れ

- 01 お問い合わせ
- 02 ご希望のヒアリング
お申し込み
- 03 打ち合わせ
プランニング
- 04 会場担当者との
打ち合わせと最終確認
- 05 貸切当日

お問い合わせ

092-791-1903



1F THE CORNER ROOM

50名様迄の団体利用

※ご利用時間 / 12:00 ~ 要相談
※マイク、プロジェクター等のご利用不可

・20 ~ 25名様 区画 × 2箇所 合計：最大50名様利用可
植栽などで他のお客様とエリアを区切ることで、
お客様専用エリアとしてご利用いただけます。

※料金は税込み



PASSAGE

セミナー 展示会 パーティーなどの施設利用

※ご利用時間 / 10:00 ~ 22:00

平日 (4時間~)	49,500円	追加1時間	15,000円
土日祝 (4時間~)	66,000円	追加1時間	15,000円

※収容人数 (着席: 60席 立食: 80名)

お料理がお召し上がり頂ける「2時間飲み放題付きプラン」: 4,000円~/人
(最低保証料金: 飲食付 85,000円~/2時間)

※料金は税込み



3F evoL

ライブ 展示会 パーティーなどの施設利用

※ご利用時間 / 9:00 ~ 要相談
※1ドリンク制となります。

100名~
500名迄の
ライブイベントに
最適



LIVE HOUSE
evoLのHP

月~木 (4時間~)	93,500円	追加1時間	22,000円
金土日祝 (4時間~)	104,500円~	追加1時間	22,000円~

※収容人数 【ライブ等】・3Fフロア: ~約400名 ・4Fフロア: ~約100名 (計500名)
【セミナー等】・椅子のみ: ~185席 ・テーブル&椅子: ~105席
【立食パーティー等】 ~約300名

お料理がお召し上がり頂ける「2時間飲み放題付きプラン」: 3,500円~/人
(最低保証料金: 飲食付 250,000円~/2時間)

※料金は税込み



THE SKY

控室

セミナー 展示会 シアターなどの施設利用の方に限ります。

20名様収容 1部屋	22,000円/1時間
------------	-------------

※evoL(3F) ご利用の方に限り、THE SKY(4F)を会場として
15,000円/1時間でご利用いただけます

※料金は税込み

各施設の その他利用条件

- ◆2日以上のご利用でお得な割安サービスがございます。
- ◆時間外 (PM10:00~翌朝 10:00) 料金は通常料金の25%増となります。
- ◆ライブ等、有料で不特定多数の入場者を収容するイベントについては、1ドリンク 600円 (税込) / 人が別途かかります。

詳しくはスタッフに
お問い合わせください