




Appetizer ~前菜

	<i>Full / Half</i>
自家製サッパリと仕上げた”季節のピクルス”	600
 もっちりクリーミーなチーズ”ブッラータ”のフレッシュカプレーゼ	2,000
 シェフが厳選！本日の新鮮カルパッチョ	1,500 / 900
本日の九州厳選牛”和牛”カルパッチョ	1,600 / 1,000
生ハム・パルマ産 プロシュート	1,300
イタリア ~ミラノ・サラミ~	900
 福岡 糸島豚の絶品”リエット”バケット付	800
自家製スモークサーモンとバジルソース バケット付	1,200 / 700
香燻スモークした小イワシのマリネ	800
シェフのこだわり厳選チーズの盛り合わせ	1,800 / 1,100

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

VEGETABLE ~ お野菜

Full / Half

シンプル” グリーンサラダ” 自家製ドレッシング 800 / 500

自家製スモークサーモン&フェタチーズ 贅沢サラダ 1,400 / 850
「羊の乳から出来るチーズ」

シャキシャキロメインレタス&生ハムプロシュートのシーザーサラダ 1,200 / 750


天使の海老、ホタテ、サーモンと旬の焼き野菜の温サラダ 2,000 / 1,200


GOSSIP パーニャカウダ ~自然の恵み~ 2,000 / 1,200

ブロッコリー&カリフラワーのズワイガニのアツアツ中華 餡かけ 1,300 / 800


大人気!! 旬の野菜のアヒージョ パケット 2枚 1,200

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

Seafood ~ 海鮮

Full / Half

★冬のホタテ祭り★チリ・スキャロップ 1,300 / 800

☆冬のホタテ祭り☆ガーリック・スキャロップ 1,200 / 700



♪冬のホタテ祭り★スパイシー・スキャロップ 1,200 / 700

☆冬のホタテ祭り☆クリーム・スキャロップ 1,300 / 800

GOSSIP バーニャカウダ ~海の恵み~ 2,400 / 1,500

本日の鮮魚 イタリアン~アクアパッツア~ 2,000

本日の鮮魚 シェフ自慢の絶品ソテー 1,800



オマール海老のグリル 旨味たっぷりトマトクリームソースと一緒に♪ 2,600

大人気!!新鮮魚介の絶品”アヒージョ” パケット2枚 1,400

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

Meat ~ 肉

Full / Half

金華豚バラ肉のクリスピーベーコンとロメインレタスのクリーム煮 2,200

絶品”極みソーセージ” 5本マスタード添え 1,600



福岡県朝倉秋月産古処鶏 ほっこり柔らか煮込み”フリカッセ” バケット付き 1,300

福岡県朝倉秋月産古処鶏 贅沢骨つきモモ肉 激旨グリル バジルソルト 1,600

牛すじとホホ肉のトロトロ赤ワイン煮込み バケット付 2,400

シェフ厳選 絶品！金華豚の厳選部位 グリル 300g・150g 3,800 / 2,300

シェフがこだわり抜いた九州厳選牛 厳選赤身 グリル 300g・150g 4,500 / 2,700



Good! Design

シェフ厳選豚&九州厳選牛 グリル 盛り合わせ 各200g・各100g 5,500 / 3,200

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

===== GOSSIP 激辛グルメ =====

	激辛レベル	Full / Half
 ショウさんの本格”くんじゃん命豚”の激辛麻婆豆腐		1,500 / 1,100
茄子のサクサク衣揚げ 激辛麻婆あん		1,300 / 800
激辛麻婆味噌タンメン		900
 激辛五目味噌タンメン		1,200
激辛”赤海”タンメン 一度食べるとヤミツキ間違いなし！辛味と旨味を追い求めた GOSSIP 名物 激辛グルメシリーズ！！辛い物好きにはたまらない一品です。		1,000




===== TOPPING =====

トッピング バター		100
トッピング 粉チーズ		100
トッピング 半熟卵		150
トッピング 卵黄		100
トッピング トマトペースト		100
トッピング 白米		300



店員呼出

════════════════════ *Pizza & Fri* ～ピザ&フライ ════════════════════

	<p>GOSSIP 名物！揚げピザ・マルゲリータ (トマトソース・モッツアレラチーズ・バジル)</p>	<p>1,200</p>
	<p>GOSSIP 名物！揚げピザ・生ハムとバジル (バジルソース・生ハム・セミドライトマト・バジル・モッツアレラチーズ)</p>	<p>1,400</p>
	<p>GOSSIP 名物！揚げピザ・クワトロ 濃厚はちみつ添え (プレーンチーズ・ゴルゴンゾーラ・ミモレット・モッツアレラチーズ)</p>	<p>1,600</p>
	<p>GOSSIP 名物！揚げピザ・ズワイガニとアンチョビ (卵白・ズワイガニ・玉ねぎ・アンチョビ・オリーブ・モッツアレラチーズ)</p>	<p>1,500</p>
	<p>不動の人気！！フィッシュ&チップス</p>	<p>1,300</p>
	<p>フライドポテト</p>	<p>700</p>
	<p>ショウさんの九州厳選鳥の旨塩鶏唐揚げ</p>	<p>1,000</p>

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は、お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

════════════ PASTA ～パスタ ════════════

Full / Half



自家製ベーコンと季節野菜のペペロンチーノ ～フェデリーニ～

1,500 / 900

ボンゴレ・ピアンコ(貝をふんだんに) オイルパスタ ～フェデリーニ～

1,600 / 1,000



ズワイガニとホタテのトマトパスタ ～フェデリーニ～

1,800 / 1,100

九州厳選牛のスジ肉とのトマト ラグーパスタ ～フェデリーニ～
(ラグー = 煮込みソース)

1,500 / 900



オマール海老とイタリア産ボルチーニ茸のトマトクリームパスタ ～フェデリーニ～

2,500



シェフ自家製ベーコンの特製カルボナーラ ～フェデリーニ～

1,500 / 900

スモークサーモンとホーレン草のクリームパスタ ～タリアテッレ～

1,800 / 1,100

チーズとバター『カチョエペ』 ～ショートパスタ～

1,600 / 1,000

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

=====*Gluten Free Pasta* ~ パスタ =====

Full / Half

アンチョビとキャベツのジェノヴェーゼ・パスタ 1,700 / 1,100

スーパーフード”キヌア”たっぷり健康サラダ仕立て♪トマトパスタ 1,600 / 1,000

絶品パンチェッタと季節の野菜”美肌ケイソ”入りオイルパスタ 1,600 / 1,000

自家製スモークサーモンとキノコ・ココナッツクリーム 1,800 / 1,200

Gluten Free

GOSSIP ではグルテンを使わない食事療法 Gluten Free も取り入れております。

グルテンとは、小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質の一種です。

アレルギー反応や食欲増進効果があり、『つい食べ過ぎてしまった』・・・これもグルテンの効果なのです。

アレルギー等をお持ちの方、美容や健康に対する意識が高い人々

に注目され流行したものとされています。

スポーツ選手・アスリート・モデル・海外セレブ・俳優・女優などもグルテンフリーの食事療法を取り入れています。

また、”キヌア” など非常に栄養価が高いスーパーフードや美容、美肌に効果的な”ケイ素”を組み合わせた

”**Gluten Free Pasta**”

ご用意致しました♪
是非、ご堪能下さい♪

上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

══════════ Bread & Rice ～バケット&ライス ══════════

バケット 4ピース 300

クセになる旨さ！ガーリックトースト 6ピース 500

自家製フォカッチャ 4ピース 500


 シェフ自慢のフォアグラ寿司 ベリーバルサミコ醤油 / 1貫 900


 絶品！九州原産牛 肉寿司 熊本赤牛 / 1貫 800



上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。





ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

Dessert ~デザート

		<i>Full / Half</i>
	ホワイトチョコレートのとろふわムース	700
	濃厚ガトーショコラ 大人のシーソルトとホイップ添え	700
	クリームチーズとさっぱりレモンのブリュレ	600
	京都祇園のポローニャデニッシュのフレンチトースト ハニー	1,500 / 900
	京都祇園のポローニャデニッシュのフレンチトースト ベリー	1,500 / 900
	ジェラート・ショコラ	500
	ジェラート・バニラ	500
	ジェラート・あまおう	600
	フルーツ盛り合わせ	2,500 / 1,500



上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出

珍味 & SNACK

絶品珍味！博多明太子の燻製	1,500
自家製和牛ジャーキー	800
絶品♪奈良チーズ…クリームチーズと奈良漬け	800
高級料亭使用 漬け物 盛り合わせ	900
わさびなす	500
セロリ漬け	500
ポテトチップス	500
ミックスナッツ	500
生チョコ	600
スナック盛り合わせ	1,000



上記表示価格に別途 消費税 8%を加算させていただきます。

ルームチャージ料金 お一人様 1,000円 / 2時間制

※ご延長の場合は お一人様 1時間 1,000円の追加料金を頂いております。



店員呼出