

# GRAND MENU

Today's dish

本日の一品

Appetizers

冷前菜

Hot Appetizers

温前菜

Main

主菜

Pizza & Bread

ピザ & パン

Pasta

パスタ

Bar Food

バーフード

Dessert

デザート

G  
G O S S I P  
R I V A T E R O O M  
— restaurant & bar —



店員呼出



GOSSIP  
Today's dish ~本日の一品

厳選魚の西京雲丹味噌オープン焼き	1,600
シェフ厳選牛の肉寿司	1,200
ソフトシェル” シュリンプ” ソテー	1,200
ソフトシェル” クラブ” ソテー	1,400
砂ずりのアヒージョ	1,000
チーズのアヒージョ	1,100
海老チリとバジル香るグラタン	1,600
スパイシーチキン・ヨーグルトトマトソース	1,600
博多明太子の燻製 クリームパスタ	1,600
オススメ 鮮魚 (アクアパッツア、ソテー etc...)	ask
オススメ 厳選牛のグリル	ask
オススメ パスタ (トマト、オイル、クリーム etc...)	ask

※食材の数に限りがございます予めご了承をお願い致します



店員呼出

Appetizer ~ 前菜

	<i>Full / Half</i>
季節の野菜 自家製ピクルス	600
糸島豚のリエット バケットと一緒に	800
生ハム・パルマ産 プロシュート	1,300
シェフが厳選！本日の新鮮カルパッチョ	1,300 / 800
九州厳選“馬肉”カルパッチョ	1,500 / 900
厳選チーズの盛り合わせ	1,800 / 1,100
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&チーズ 贅沢サラダ	1,400 / 850
旬野菜と生ハムのシーザーサラダ	1,400 / 850

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



=====*HOT Appetizer* ~温前菜=====

*Full / Half*

旬野菜と新鮮魚介の温サラダ

1,600 / 1,000

トリッパのトマト煮込み

1,300

自家製”サルシッチャ” 2本

1,400

旬の野菜のアヒージョ

1,200

新鮮魚介のアヒージョ

1,400

GOSSIP バーニャカウダ ~自然の恵み~

1,800 / 1,100

GOSSIP バーニャカウダ ~海の恵み~

2,200 / 1,300

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

=====  
Main ~ 主菜  
=====

	Full / Half
海の恵みのアクアパッツア	2,000
オマール海老のソテー 旨味たっぷりトマトクリームソースと一緒に	3,800
シェフ厳選 豚のグリル 100g・200g・300g	1,300 / 2,600 / 3,900
シェフ厳選 牛のグリル 100g・200g・300g	1,800 / 3,600 / 5,400
シェフ厳選豚&厳選牛 グリル 盛り合わせ 100g・200g	2,800 / 5,600
九州厳選鳥の骨付き グリル 自家製サルサベルデソース	1,600
牛すじとホホ肉のトロトロ赤ワイン煮込み	2,400 / 1,500
絶品！！厳選牛のTボーンのコフイ	5,800

=====  
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

=====*Pizza & Bread* ~ピザ&パン=====

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)	1,200
GOSSIP 名物！揚げピザ・ジェノベーゼ (ジェノベーゼ、バジル、モッツアレラチーズ)	1,400
GOSSIP 名物！揚げピザ・クワトロフォルマッジ濃厚はちみつ添え (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)	1,600
クセになる旨さガーリックトースト	500
バケット 4ピース	300
自家製フォカッチャ 4ピース	300

=====  
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。

650



店員呼出

=====*Pasta* ~ パスタ =====

	<i>Full / Half</i>
パンチェッタと季節野菜のペペロンチーノ	1,500 / 900
ボンゴレ・ビアンコ	1,500 / 900
ボンゴレ・ロッソ	1,600 / 1,000
九州厳選牛のスジ肉のトマト ラゲーパスタ	1,600 / 1,000
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	3,800
パンチェッタの濃厚カルボナーラ	1,500 / 900

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 =====

インゲン、ジャガイモのジェノヴェーゼ・パスタ	1,600
スーパーフード”キヌア”たっぷりのポモドーロ・パスタ	1,500
絶品パンチェッタと季節の野菜”美肌ケイソ”入りペペロンチーノ	1,600
博多明太子の燻製・クリームパスタ	1,800

*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



*Bar Food*

	<i>Full / Half</i>
わさびなす	500
セロリ漬け	500
高級料亭使用 漬け物 盛り合わせ	900
絶品珍味！博多明太子の燻製	1,500
フライドポテト	600
フライドポテト & オニオンリング	700
厳選鳥の唐揚げ	1,100
激辛麻婆豆腐	1,500 / 900
ビーフジャーキー	800
ポテトチップス	500
ミックスナッツ	500
スナック盛り合わせ	900

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>
パティシエの生チョコ	600
魅力のティラミス	700
濃厚マンゴープリン	700
しっとりふわふわスフレチーズケーキ	700
リコッタチーズのケーキアイス カッサータ	900
トルタ カプレーゼ	700
ジェラート・ショコラ	600
プレミアム・バニラアイス	700
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