

GOSSIP
PRIVATE CLUB
— restaurant & bar —

GRAND MENU

Appetizers

冷前菜

Hot Appetizers

温前菜

Main

主菜

Pizza & Bread

ピザ & パン

Pasta

パスタ

Gluten Free pasta

グルテンフリーパスタ

Bar Food

バーフード

Dessert

デザート



店員呼出

Appetizer ~ 前菜

	<i>Full / Half</i>
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
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	1,300 / 800
九州厳選“馬肉”カルパッチョ	1,500 / 900
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
九州厳選牛 和牛肉寿司 二貫	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

HOT Appetizer ~ 温前菜

	<i>Full / Half</i>
旬野菜と新鮮魚介の温サラダ	1,600 / 1,000
GOSSIP バーニャカウダ ~ 自然の恵み~	1,800
GOSSIP バーニャカウダ ~ 海の恵み~	2,200
旬の野菜のアヒージョ	1,200
新鮮魚介のアヒージョ	1,400
砂ずりのアヒージョ	1,000
厳選チーズのアヒージョ	1,100
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
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

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
シーフードプラッター シェフの厳選魚介の盛合せ	4,800
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
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
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
絶品！！厳選牛のTボーンのコフイ	5,800
牛すじとホホ肉のトロトロ赤ワイン煮込み	2,400

=====
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

=====*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・ビスマルク (クリームソース、卵、生ハム、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。
=====



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グーパスタ	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
博多明太子 クリームパスタ	1,600 / 1,000
ポテトニョッキ ゴルゴンゾーラソースと一緒に	1,800
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 =====

ボンゴレ・ロツソ	1,900
九州厳選牛のスジ肉のトマト ラグーパスタ	1,900
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	4,100
博多明太子 クリームパスタ	1,900
パンチェッタの濃厚カルボナーラ	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。

そんな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の為に

" *Gluten Free Pasta* "

ご用意しました♪

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

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
季節の野菜 自家製ピクルス	600
ミックスナッツ	500
ポテトチップス	500
ビーフジャーキー	800
スナック盛り合わせ	900
厳選チーズの盛り合わせ	1800
絶品珍味！博多明太子の燻製	1,500
フライドポテト	700
フライドオニオンリング	800
厳選鳥の唐揚げ	1,100
激辛麻婆豆腐	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

══════════ Dessert ～ デザート ══════════

	<i>Full / Half</i>
本日のシャーベット	400
プレミアム 石垣バニラ・ジェラート	600
ショコラ・ジェラート	400
リコッタチーズのケーキアイス カッサータ	900
濃厚マンゴープリン	700
パティシエの生チョコ	600
魅力のティラミス	700
しっとりふわふわスフレチーズケーキ	700
トルタ カブレゼ	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。

