

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 & Risotto

パスタ & リゾット

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

	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&チーズ 贅沢サラダ	1,400 / 850
生ハムとキノコのシーザーサラダ とろとろ温卵をのせて	1,400
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 パルメジャーノとルッコラで	1,500 / 900
シェフ厳選 生ハムとサラミの盛合せ	1,500
シェフ厳選牛 和牛希少部位の肉寿司 二貫	1,200
本日の前菜の盛合せ 3種 / 5種	1,200 / 1,800

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

=====*HOT Appetizer* ~ 温前菜 =====

GOSSIP バーニャカウダ 特製ソースで 2,000

本日の魚介のフリッタータ (イタリア風オムレツ) 1,200

手長海老の香草パン粉焼き 2,200

砂ずりとキノコのアヒージョ 1,200

スカモルツァチーズのソテー カリカリのパンチェッタとともに 1,100

トリッパのピリ辛トマト煮込み 1,300

絶品!糸島豚の豚足テリーヌ 表面を香ばしく焼いて 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

Main ~ 主菜

	<i>Full / Half</i>
シェフの厳選鮮魚 素材に合わせた調理法で	2,400
オマール海老の一皿 自家製アメリカーナソース	3,800
九州厳選鳥の骨付きもも肉のコンフィ アラビアータソース	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
子牛フィレ肉のミラノ風カツレッツ	2,200
オーストラリア産 骨付き子羊のロースト サルサベルデソース	2,800
コンソメで煮込んだ牛ほほ肉のソテー	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・モッツァレラチーズ・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、モッツァレラチーズ)	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・パルメジャーノ・モッツァレラチーズ)	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

<i>Pasta & risotto</i> ~ パスタ & リゾット	<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
真鯛とからすみのスパゲッティ・ビアンコ	1,600 / 1,000
アイコトマトとマスカルポーネチーズのスパゲッティ	1,800 / 1,100
九州厳選牛の和牛ボロネーゼ	2,000 / 1,200
オマール海老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
自家製スモークサーモンのクリームパスタ	1,600 / 1,000
ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース 自家製ニョッキ	1,300
パンチェッタの濃厚カルボナーラ	1,500 / 900
バルメジャーノとサフランのリゾット フォアグラのテリーヌをのせて	1,800

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

════════ *Gluten Free Pasta* ～ パスタ ════════

アイコトマトとマスカルポーネチーズのスパゲッティ	2,100
九州厳選牛の和牛ボロネーゼ	2,300
オマール海老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
自家製スモークサーモンのクリームパスタ	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、美容や健康に対しての意識が高い人々

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、美容や健康に対しての意識が高い人々の為に

" Gluten Free Pasta "

ご用意致しました♪

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
ピスタチオのセミフレッド	700
ドライフルーツとブラリネのセミフレッド	600
オレンジ風味のカタラーナ	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 カプレーゼ	700
デザートの盛合せ	2,000
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