



GRATIA

貝の旨味が凝縮。

欧州では定番の絶品料理
「ムール・フリット」



シェフ渾身の新メニュー。ぜひお試しください！ GRATIA ムール・フリット：¥1,960

ヨーロッパでは長い歴史を持つ超有名料理「ムール・フリット」は単純な「ムール貝のワイン蒸し」ではありません。その絶妙な味わいは一度食せば病みつきになる美味さ。日本ではあまり美味しいお店が見当たらず、好きな方は飛行機で約12時間かけて食べに行くほどの料理です。実際に現地の有名店を食べ歩き、その歴史が作り出す絶妙な味わいや多様性について感動と研究を重ね、やっと自信を持って本場より美味しいと言える「ムール・フリット」に上げることができました。どこにも負けない、自信の「ムール・フリット」はワインやビールのあてにおいても絶品です。

「ムール・フリット」のちょっと小粋な食べ方

1つ目のムールは大きくて貝殻が綺麗なものを選び、普通にフォークで召し上がってください。
2つ目からは、1つ目の空になった貝殻を指で持ちトングのように使うと食べやすくてとても便利！



1 ムール貝を開き、身を掴みます。



2 少しねじりながら引っ張ります。



3 簡単に貝殻から身が外れます。

当店の「ムール・フリット」は、実際に多くのムール嫌いを大好きに変えてしまいました。
お酒好きにはもちろん、ムール独特の臭みが苦手な方にこそお試しいただきたいメニューです。

※記載されている価格に消費税は含まれておりません。