



GRATIA
FOOD CREATIVE FACTORY

GRATIA COURSE : ¥3,850 / 名

【 本日のスープ 】

【 前菜の盛り合わせ 】

【 お好きなパスタ 】

揚げ茄子と厚切りベーコンのトマトソース“スパゲッティ”

淡路産タマネギの拘りポロネーゼ“生ラディアトーリ”

ポルチーニ茸と色々キノコ、ベーコンのクリーミー“タリアテッレ”

たっぷりウニと車海老、帆立のトマトクリーム“スパゲッティ” (+¥420)

【 お好きな肉・魚料理 】

鶏の炭火焼き 野菜のピザ窯焼き添え

国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み

旬の白身魚“GRATIA ムニエル”

A5黒毛和牛フィレ肉のピザ窯焼き フランス産フォアグラ添え (+¥2,100)

【 お好きなデザート 】

ぱりぱりキャラメル濃厚クレームブリュレ

濃厚チョコレートの焼きたてフォンダンショコラ

【 お好きなドリンク 】

ブレンドコーヒー
カフェラテ
エスプレッソ
カプチーノ

ダージリンティー
カモミールティー
ホットメープルティー

アイスコーヒー
アイスカフェラテ
アイ스티ー

※コースメニューは2名様以上のご予約にてご用意させていただいております。
※人数、ご予算、用途に合わせて、旬の食材を使った特別なコースメニューを
ご用意させていただきます。お気軽にご相談ください。