



GRATIA
FOOD CREATIVE FACTORY

COURSE MENU A : ¥5,000 / 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ボロネーゼ“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)

【 魚料理 】

旬の白身魚“GRATIA ムニエル”

【 肉料理 】

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

【 本日のデザート 】

【 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。