

## 【 期間限定 メニュー 】

### かぼちゃと淡路産玉ねぎのポタージュスープ

¥580 税込 ¥620

砂糖は使わず、淡路産玉ねぎとカボチャの甘味、味わいを楽しめる特製ポタージュスープ。  
ふわふわのミルクフォームとクルミを添えて仕上げました。

### ワカサギと彩り野菜のカルピオーネ

脂がのったワカサギと彩り豊かな野菜を  
カルピオーネ（酢漬け）にしました。  
ワインなどお酒のお供にぜひどうぞ。

¥890 税込 ¥960



### スモークサーモンとアボカドのサラダ

脂がのったスモークサーモンに野菜のエスカベッシュ、  
アボカド、香草のディルなどを使った彩り鮮やかな季節のサラダ。  
お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

¥1,280 税込 ¥1,380

### 広島産牡蠣の特製ガーリックオイル スライスバゲット添え

プリプリの身に旨味エキスをたっぷり含んだ牡蠣を  
自家製ガーリックオイルと合わせてより濃厚な味わいに仕上げました。  
ビールやワインなど、お酒との相性もバツグンです。

¥980 税込 ¥1,060



### 鱈とムール貝のグラタン仕立て

旬の鱈と旨味たっぷりのムール貝に、  
自家製ベシャメルソースとオリーブ、ケーパー、  
香草などをふんだんに使ったトマトソースでグラタン仕立てに。  
ショートパスタのカサレッチェでボリューム感のある一皿。

¥850 税込 ¥920

### ズワイガニと旬野菜のさっぱりスパゲッティ

旬のズワイガニをたっぷり使い、  
凝縮されたカニの旨味とフレッシュトマトの酸味を閉じ込めた  
オイルベースのスパゲッティ。

¥1,350 税込 ¥1,460



## 【 期間限定 メニュー 】

### スモークサーモンとスライスレモンのピザ

旬のスモークサーモンにクリームチーズ、ブラックペッパー、  
香草ディルにスライスレモンを添えて焼き上げました。  
お口いっぱい広がる濃厚な旨味と、  
スッキリとした味わいが一度にお楽しみいただけます

¥1,380 税込 ¥1,490



### ズワイガニとウニクリームの濃厚リゾット

ズワイガニとウニをたっぷり使用し、  
パルミジャーノレッジャーノのコクと風味で  
濃厚に仕上げた贅沢な一品です。  
仕上げに表面を香ばしく焼き上げております。

¥2,160 税込 ¥2,330

### シーフードとクアトロフォルマッジオの シチューフォンデュ パイ包み仕立て

今年のフォンデュはクリームシチューに4種類のチーズを配合した  
特製フォンデュ。中にはタコ、海老、帆立、ジャガイモなど。  
サクサクのパイ生地を崩しながら、  
パンをつけながら、お楽しみください！

¥1,840 税込 ¥1,980



### ポルチーニ茸と骨付き麓赤鶏のカチャトーラ

しめじや舞茸など馴染み深いキノコに加え、  
香り豊かなポルチーニ茸を使用し、  
2種類のトマトでトスカーナ風に仕上げました。  
柔らかくジューシーな骨付きもも肉だからこそ味わえる  
熱々カチャトーラを是非この冬にお召し上がりください。

¥1,780 税込 ¥1,920

### レアクリームチーズのパートフィロー ～ベリーミックスのコンフィチュール～

爽やかな酸味のレアクリームチーズをトウモロコシ、  
小麦粉で作る薄い生地で包んだパリパリ食感のデザート。  
イチゴ、フランボワーズ、ブルーベリーのコンフィチュールに  
チーズのジェラートと合わせてお楽しみください。

¥630 税込 ¥680



# GRATIAN COCKTAIL



ホットサンテリア (赤)

¥680 税込 ¥740

ホットサンテリア (白)

¥680 税込 ¥740



カルーアカプチーノ

※アルコール入り

¥610 税込 ¥660

アマレットカプチーノ

※アルコール入り

¥610 税込 ¥660

## 【デザートカフェ】

・カプチーノ&ココナッツ

¥610 税込 ¥660

・カプチーノ&キャラメル

¥610 税込 ¥660

・カプチーノ&ショコラ

¥610 税込 ¥660