

SEASON'S FOOD

旬の安納芋（種子島産）と玉ねぎ（淡路島産）のポターージュスープ

砂糖を一切使用せず、旬の安納芋（種子島産）と玉ねぎ（淡路島産）本来の甘みにクルミを添えて仕上げた、素材の味わいと深いコクが楽しめる秋限定のポターージュスープ。

¥580

ズワイガニとウニのリゾットコロッケ

ズワイガニとウニをたっぷり使用し、チーズのコクと風味で濃厚に仕上げた贅沢な一品です。カダイフ（極細の麺状の生地）を細かく砕いたものを衣に使用しております。

¥890

広島産 牡蠣のアヒージョ ～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、旬の広島産 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。ビールやワインなど、お酒との相性もバツグンです。

¥980



スモークサーモンと下仁田ネギの“スパゲッティ”

今が最高に美味しい旬の群馬県産下仁田ネギとスモークサーモンとのハーモニーは絶品。今しか食せない旬の味をご堪能ください。

¥1,350

カニの旨味を堪能。カニクリーム窯焼きピザ

カニの身たっぷりと、濃厚なカニのクリームソースで仕上げたGRATIA 特製のカニクリームピザ。カニの旨味をしっかりと味わえる定番の一品。

¥1,780



ホワイトチョコレートのモンブラン

GRATIA オリジナルのホワイトチョコレートはすばらしい芳香となめらかさが特徴。モンブランの中にはミックスベリーソースとピスタチオのジェラート。ヘーゼルナッツ・ソースを添えて。

¥680

SEASON'S DRINK

コーディアルを使った 身体にやさしいホットティー



マンゴー&ジンジャー

コムブッカ

クランベリー&
ハイビスカス

マンゴー&ジンジャー (ノンアルコール)

発汗作用や消化促進など冬にピッタリ。マンゴーやパインなど甘味と酸味のハーモニーが魅力。

コムブッカ (ノンアルコール)

整腸効果や美肌効果などで話題の紅茶キノコに、イチゴやピーチを加えたフルーツティーな味わい。

クランベリー&ハイビスカス (ノンアルコール)

クランベリーはポリフェノール、ハイビスカスは疲労回復に効果あり。爽やかな香りと風味が魅力。

ホットサングリア (ロッソ or ビアンコ ※アルコール入り)

身体を芯から暖めてくれる冬定番の人気カクテル。ワインに含まれるポリフェノールには美肌効果も。

※表記されている価格に消費税は含まれておりません。

ALL ¥680