

全ての“窯焼ピザ” テイクアウトはじめました。

※ピザ1枚につき箱代(+税込100円)を頂戴しております。



テイクアウトのご予約はお電話(045-507-3342)
または店頭でお申し付けください。

※ご予約でスムーズにお受け取りいただけます。

【対応時間】11:30~14:30 / 17:30~21:30

- 旬の食材を使った“季節のピザ” ----- ￥ASK
季節の食材をたっぷり使った期間限定のGRATIA特製ピザ。
(価格、内容は季節によって異なります。詳しくはご注文時にお問い合わせください。)

- GRATIA マルゲリータ ----- ￥1,260 税込 ￥1,360
2種類の濃厚モッツアレラ、2種類のバジル、甘み豊かなチェリートマトをたっぷり使った自慢のマルゲリータ。お口いっぱい広がる、凝縮された素材の味をお楽しみください。

- ガーリックとアンチョビのピアンカネーベ ----- ￥1,060 税込 ￥1,140
ガーリックオイルベースにアンチョビ、モッツアレラ、パルメザンのトッピング。
ワインやビールのあてにぴったり。

- クアトロフォルマッジオと“はちみつ” ----- ￥1,450 税込 ￥1,570
贅沢な厳選4種チーズ(ブルーチーズも入ります)のクアトロフォルマッジオ、
お好みで蜂蜜をかけて。

- 具だくさんのカプリチオーザ ----- ￥1,550 税込 ￥1,670
いろいろな野菜、ベーコンやチーズなど、
新鮮な本日の食材をたっぷりのせた気まぐれミックスピザ。

- GRATIA ボロネーゼ ----- ￥1,630 税込 ￥1,760
当店自慢のボロネーゼソースを惜しみなく使い
お肉がゴロゴロ入った、味もボリュームも満点のピザ。

- 明石ダコと新鮮魚介のペスカトーレ ----- ￥1,750 税込 ￥1,890
トマトベースに海老、ホタテ、ヤリイカなど、贅沢な旨味しっかりの漁師風ピザ。