



シェフ自慢の生パスタにはオリジナルカクテルがピッタリ

①甘みの強い淡路産タマネギの拘りボロネーゼ”生ラディアトーリ” ¥1250、彩り旬野菜のオリジナルサラダ ¥840、オリジナルカクテルマリーピンク ¥780

パリっ&モチっ
生地がGOOD



②赤ワインだけでじっくりと煮込んだ、国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み ¥1580

③柔らかな明石ダコ、剣先イカなど具だくさんの漁師風ピザ、明石ダコと新鮮魚介のベスカトーレ ¥1580

食後は別腹
手作りドルチェ



④トロける濃厚チョコレート焼きたてフォンダンシヨコラ ¥620



⑤風味豊かなぱりぱりキャラメルの濃厚クレームブリュレ ¥520



⑥ほろ苦さがクセになる、濃厚エスプレッソのアフォガート ¥480

コレがこだわり
グラスワインは ¥580～、ビールは650ccの大グラスで ¥650とオトクです



総料理長の
阪本啓輔さん



⑦テラス風の席や客室風の個室など店内を4つのテーマで構成する

1/11 OPEN

青葉台

GRATIA 青葉台

ヨーロッパのような内装が印象的

白壁の外観が一際目を引くモダンなイタリアン。オーナー&シェフの出身地・神戸の明石ダコや淡路たまねぎなど、こだわりの食材を使ったパスタが絶品。専用の石窯で焼き上げるピッツァや肉料理も魅力的。



〒227-0001 横浜市青葉区青葉台2-11-23
☎045・507・3342
☒11:30～15:00 (LO 14:30)、17:30～23:00 (LO22:00)
☎☎ 50席
☒なし

☎☎青葉台駅北口より徒歩5分
☎www.gratia.co.jp/ ※禁煙

ヒミツ見～つけた



「店内に設けられた特製の石窯では、ピッツァはもちろんのこと、野菜や牛フィレ肉も焼き上げている」