



ピザ生地は、天然酵母を30時間かけて発酵させたあと、粉を合わせてまた20時間熟成させるそう。トマトソースなどもすべて自家製。当然ながら下準備に時間がかかる。阪本さんは誰よりも早くお店に出勤し、すべての工程をチェックしている

異なる2種類のチーズをたっぷり使った、チーズ好きにはたまらない「GRATIA マルゲリータ」。爽やかなバジルが弾けるようなアクセントに

サービス  
+αのおもてなし

空間作りも隙なし  
美しい花がお出迎え

店内のインテリアの一つひとつにもこだわりが。エントランスには千家古流の副家元である渡部玉溪さんの四季の花々が飾られ、目を楽しませてくれる。



# 手間暇かけた一皿を 瀟洒な空間で味わう至福



上) この春からスタートする「6種チーズのGRATIA フォンデュ」1,480円。色鮮やかなひと皿は、女子会には欠かせないメニュー。その名の通り、6種類のチーズがブレンドされており、どっしりと濃厚な風味。満足感の高い一品。左) これからの季節、暖かい日には窓を開放してオープンテラス風にするそう

# 11 GRATIA

グラティア



## DATA

横浜市青葉区青葉台  
2-11-23  
☎045-507-3342  
営業 / 11:30 ~ 15:00  
(L.O.14:30)、  
17:30 ~ 23:00 (L.O.22:00)  
休み / なし  
<http://www.gratia.co.jp>  
MAP / P099 B-3



イタリア料理の伝統を守りつつ、旬の一皿を創る  
「美味しい瞬間を提供したい」と語る、「GRATIA」オーナーシェフの阪本さん。阪本さんの一日は、店内の中心に据えられたピザの窯に火を入れることから始まる。店名を冠した「GRATIA マルゲリータ」は、イタリア産の粉を自然酵母でじっくりと発酵させた生地を伸ばし、有機トマトを

ベースにチーズをのせ500度の高温で一気に焼き上げる。焼き上がりのピザの上には、贅沢にもフレッシュチーズを再度散らし、自家製のジェノベーゼソースと葉のバジルで彩りを添える。流れるようなスピードでピザを焼き上げる工程は、客席からも見ることができ、料理への期待感も高まる。頬張れば思わず笑みが、心躍るひと時が過ぎることうけあいだ。