

# 藤が丘・青葉台・田奈・長津田

飲食店が集中するレストラン激戦区エリアがここ。地元で愛され続ける名店から、ニューフェイスまで満足度の高い店を厳選してご紹介します。

石窯だからこそできる  
心揺さぶる絶品ピザ



1



3



2

1: 2種の濃厚モッツァレラと2種のバジル、甘味の強いチェリートマトを使った看板メニューのGRATIAマルゲリータ 1,260円。2: 季節のパートフィロー包み焼き季節のジェラート添え 620円。3: GRATIA SET B 6,350円より旬の食材を盛り込んだ前菜7種の盛り合わせ

写真手前のカウンターがダイニング席。奥にテラスや庭園席が設けられている



001

田園都市線

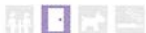
→ 青葉台

category

イタリアン

## 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)。

17:30~22:30 (L.O.21:30)

休み / なし <http://www.gratia.co.jp>

MAP / P137 B-3

真っ白な一軒家レストラン「グラティア」は、窯焼きピザが自慢のイタリア料理店。ラテン語の店名は、神からの愛や恵みを意味しており、店内では自然の恵みである食材を最大限に生かした料理を提案。フードクリエイティブファクトリーとしてイタリアンの伝統的技法に和の食材や日本の出汁文化も柔軟に取り入れ、今という時代を切り取った、ここならではの新しい料理に挑戦し続けている。

自慢の石窯ピザは、生地がとにかく美味。米と麦から有機培養した酵母で30時間ほど発酵させて作る生地は、もっちりとした食感と同時に軽やか

かで、小麦の旨味が口の中に広がる。もちろん、良質なデュラム小麦から作られたパスタや絶妙な火加減で旨味を閉じ込めた肉料理、自家製デザートまで、隙のない極上メニューが目白押し。

店内はヨーロッパの庭をイメージした。庭園、庭園を望める。テラス、料理人を間近に見ることができるオープンキッチンの「ダイニング」、個室仕様の「客間」の4つのコンセプトで構成。これも店をトータルで感じてほしいと、空間作りにもこだわった結果。まさに食べる喜びをダイレクトに体感できる名店といえる。

ピザ窯で肉の旨味を閉じ込めたA5黒毛和牛フィレ肉のピザ窯焼きフランス産フォアグラ添え 4,070円

