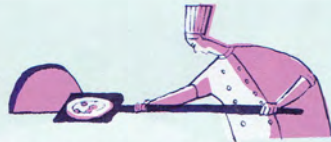


# GRATIA 4

グラティア

独創的なイタリアンレストラン  
 主役は石釜焼きピザ



イタリア全土を食べ歩いたシェフの阪本啓輔さんが、その経験を生かし独自のスタイルで料理を提供。自慢は、2日間熟成させた天然酵母の生地を石釜で焼き上げた本格ピザ。小麦の旨味と香りを引き出した、もちもちの食感がたまらない1枚です。ほかに、肉や魚介のメニューも充実。居心地の良い店内は団体利用も可能。

① 横浜市青葉区青葉台2-11-23 ② 045-507-3342 ③ 11:30~15:00 / 17:30~22:30 ④ 無



7.定番のマルゲリータ(¥1,260)は、2種のチーズと2種のバジルを使った、グラティアならではの味。8.豊富なワインやビールのお供に、ムール貝の旨味あふれる「ムール・フリット」(¥1,960)を。