



## Christmas Plate 2021: ¥2,500 (税込¥2,750)

### “ THE WORLD OF CHRISTMAS ”

さまざまな事があって、いっぱい我慢した2021年。  
クリスマスはいつも以上に喜びと驚きに満ちた特別なものにしたいと  
GRATIAは考えました。  
忘れかけていたクリスマスの華やかで美しい世界を  
子供も大人もきらきら心がときめく世界を  
どうぞお召し上がりください。

#### “ スノードーム ”

飴でできたドームをフォークで叩き、  
パリッと割ると宝石のように現れる色とりどりのフルーツ  
ドームの下はフォンダンショコラ。

#### “ 松ぼっくり ”

まるで本物のような松ぼっくり  
じつはショコラスイートポテトとチョコフレークでできた  
サクサクのデザート。

#### “ クリスマスツリー ”

ピスタチオアイスとピスタチオクリームで  
作られたクリスマスツリー。  
倒して食べるのもよし、上からかぶりつくのもよし。

#### “ ギモーヴ ”

クリスマスプレゼントに見立てたのは  
イタリアのマシュマロ「ギモーヴ」  
可愛らしい見た目と不思議な食感をお楽しみください。

12月24日25日26日の3日間限定のメニューになります。(通常ディナーメニューも追加でご注文いただけます。)  
クリスマス期間中のディナータイムは2時間制となります。(空き状況はお問い合わせください。)

# Christmas Course A : ¥ 5,500 (税込 ¥6,050)

## “ クリスマス ウェルカムドリンク ”

## “ 前菜 4 種の盛り合わせ ”

## “ 石窯焼き バケット ”

## “ パスタ ” or “ ピッツァ ”

※1 名様につき、ひとつお選びください

- ① ポルチーニのクリーミー タリアテッレ    ② マルゲリータ ピッツァ

## “ お肉料理 ” or “ お魚料理 ”

※1 名様につき、ひとつお選びください

GRATIA ムール・フリット (ハーフ)

松阪豚 肩ロースの自家製スモークグリル

鴨 (マグレカナル) のグリル

国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み (+¥200 税込 ¥220)

## “ クリスマスプレート 2021 ”

THE WORLD OF CHRISTMAS

## “ 食後のカフェ ”



- ・クリスマス スペシャルコースは2名様以上のご予約にて受け付けております。(お好みに合わせてメニューを一部変更できます。)
- ・クリスマス期間中のディナータイムは2時間制となります。(空き状況はお問い合わせください。)
- ・12月24、25、26日の3日間限定のメニューになります。(通常ディナーメニューも追加でご注文いただけます。)

※アレルギー等ございましたら、ご予約の際にお申し付けください。  
※メニュー内容は材料の仕入れ状況によって一部変更する場合がございます。  
※その他、ご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。

# Christmas Course B : ¥ 7,600 (税込 ¥8,360)

“ クリスマス ウェルカムドリンク ”

“ 前菜 6 種の盛り合わせ ”

“ 石窯焼き バケット ”

“ 季節のスープ ”

安納芋のポタージュスープ

“ 季節パスタ ” or “ 季節のピッツァ ”

※1 名様につき、ひとつお選びください

- ① ズワイガニのスパゲッティ ② トリュフのビスマルク ピッツァ

“ お肉料理 ” or “ お魚料理 ”

※1 名様につき、ひとつお選びください

GRATIA ムール・フリット (ハーフ)

天然平目のパートフィロー包み焼き

国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み

黒毛和牛フィレ肉のピザ窯焼き フォアグラ添え (+¥450 税込 ¥500)

“ クリスマスプレート 2021 ”

THE WORLD OF CHRISTMAS

“ 食後のカフェ ”



- ・クリスマス スペシャルコースは2名様以上のご予約にて受け付けております。(お好みに合わせてメニューを一部変更できます。)
- ・クリスマス期間中のディナータイムは2時間制となります。(空き状況はお問い合わせください。)
- ・12月24、25、26日の3日間限定のメニューになります。(通常ディナーメニューも追加でご注文いただけます。)

※アレルギー等ございましたら、ご予約の際にお申し付けください。  
※メニュー内容は材料の仕入れ状況によって一部変更する場合がございます。  
※その他、ご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。