



GRATIAN Course A : ¥3,880

※ 2名様以上からご注文いただけます。 (税込 ¥4,270)

【 彩り野菜のオリジナルサラダと前菜 4種の盛り合わせ 】

【 本日の自家製パン 】

【 お好きなパスタ or ピッツァ 】

季節の“パスタ” (内容はスタッフにお問い合わせください。)

淡路産タマネギの拘りボロネーゼ “タリアテッレ” or “ラディアトリー”

ポルチーニ茸と色々キノコ、ベーコンのクリーミー “タリアテッレ”

新鮮ムール貝のボンゴレビアンコ “スパゲッティ”

たっぷりウニと海老、帆立のトマトクリーム “スパゲッティ” (+¥300 税込 ¥330)

GRATIA マルゲリータ “ピッツァ”

ガーリックとアンチョビのビアンカネーベ “ピッツァ”

クアトロフォルマッジオとはちみつ “ピッツァ”

明石ダコと新鮮魚介のペスカトーレ “ピッツァ” (+¥250 税込 ¥280)

【 お好きな肉 or 魚料理 】

GRATIA ムール・フリット (ハーフ)

岩中豚 肩ロースの自家製スモークグリル

地鶏モモ肉の炭火焼 ~マディラ&バルサミコソース~

国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み (+¥200 税込 ¥220)

【 お好きなデザート 】

季節のデザート (内容はスタッフにお問い合わせください。)

濃厚チョコレートの焼きたてフォンダンショコラ

ぱりぱりキャラメルのカレームブリュレ

ふわふわの自家製ティラミス

GRATIA マーブル

【 食後のカフェ 】

ブレンドコーヒー

カフェラテ

エスプレッソ

デカフェ

ダーズリンティー

アールグレイティー

アイスティー

カフェインレスレイボスティー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

カプチーノ

ノンカフェインフレーバーティー

+ FREE DRINK (120分 L.O.20分前とさせていただきます)

スタンダード・プラン (+¥1,360 税込 ¥1,500 / 名)

キリン一番搾り、グラスワイン(赤・白)、カクテル5種、ソフトドリンク5種

プレミアム・プラン (+¥2,270 税込 ¥2,500 / 名)

ドリンクメニュー内のドリンクすべて (ボトルワイン、キャンペーン商品を除く)