



GRATIAN Course B : ¥5,980

※ 2名様以上からご注文いただけます。 (税込 ¥6,580)

【食前酒】

ハイビスカスのスパークリング(ノンアルコールも可)

【彩り野菜のオリジナルサラダと前菜6種の盛り合わせ】

【本日の自家製パン】

【好きな Pasta 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 “ラディアトーリ”

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 ¥360)

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)

【好きな肉 or 魚料理】

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

鴨(マグレカナール)のグリル

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)

【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)