

LUNCH SET
SEASON'S



芽キャベツと菜の花のジェノベーゼクリーム “スパゲッティ” ★

旬の芽キャベツの瑞々しさと菜の花のほろ苦さをジェノベーゼクリームソースでまろやかに仕上げました。
春の芽吹きを表現した渾身の新メニューになります！

★セット金額に加え+¥100 (税込¥110) になります。



アサリとオリーブのトマトソース 窯焼きピッツァ★

濃厚な旨味のアサリをたっぷり使用したトマトソースに、爽やかなアクセントを彩るオリーブとケッパー。
立春ならではの絶妙な味わいをお楽しみください。

★セット金額に加え+¥150 (税込¥170) になります。



トルタ・アル・チョコレートと苺のセミフレッド★

2月といえば「バレンタイン」そしてチョコレート。
今年は濃厚チョコレートケーキに特製のベリーソースを合わせ、苺のセミフレッド（半凍りのアイスクーキ）を彩りました。
お店でしか味わえないチョコレートデザートをぜひご堪能ください。

★セット金額に加え+¥150 (税込¥170) になります。



GRATIA マーブル ～コーディアル掛け～

台湾スイーツで有名な「九龍球（クーロンキュウ）」をモチーフにGRATIA 流に作り直した新デザート。フルーツをぷるぷるのゼリーで閉じ込め爽やかな味わいが魅力。お好みでイギリス伝統のシロップローズヒップのコーディアルを掛けてお楽しみください。