SEASON'S FOOD

北海道産とうもろこしと淡路産玉ねぎの冷製ポタージュスープ

砂糖不使用、とうもろこしと玉ねぎの旨味だけで甘みを引き出した冷製ポタージュスープ。
香ばしく焼き上げたトウモロコシがアクセントに。

¥680（税込 ¥750）

焼き茄子の冷製アクアパッツァ

新鮮なアサリの旨みが溶け出すスープにゆっくりと火を入れトロッと甘く焼き上げた茄子を
漬け込んだ冷製のアクアパッツァ。夏らしい爽やかな味わいが魅力です。

¥980（税込 ¥1,080）

燻製ミスト（パンチェッタ、チキン、カマンベール）

豚バラ肉、鶏モモ肉、カマンベールチーズを店内でスモークした
燻製の盛り合わせ。独自の製法で芳醇な香りがワインのお供に
ぴったりです。

¥1,260（税込 ¥1,390）

帆立のジェノベーゼ 冷製“ カッペリーニ”

GRATIA 夏の定番メニュー。旨味たっぷりの帆立と
バジルの美味しさを引き出した特製ジェノベーゼソースで
仕上げた冷製パスタ。極細のカッペリーニがしっかりとソースと絡み、
爽やかな風味が口の中で広がります。

¥1,380（税込 ¥1,520）

生ナスと夏野菜の窯焼きピッツァ

オイルベースの生地に、優しい甘みが特徴の生ナスと
新鮮な夏野菜（淡路産 玉ねぎ、レタス、チェリートマトなど）を
たっぷり乗せたサラダピッツァ。瑞々しい夏の恵みが感じられる
今しか味わえない季節限定メニューです。

¥1,340（税込 ¥1,470）

GRATIA かき氷（いちご、マンゴー、抹茶）

「特製ミルク氷」と「特製ババロア」で仕上げた新食感の
GRATIAオリジナルかき氷。抹茶には「餡子とずんだ餡」
いちごとマンゴーには「コンフィチュールされた果実」
それぞれが個性豊かで、できれば全種類食べて頂きたいです。

¥680（税込 ¥750）

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
閉じ込めて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。

¥680（税込 ¥750）