SEASON'S

淡路産　新タマネギの極上オニオンスープ

大量の淡路産の新タマネギをじっくり炒め、淡路産ならではの甘みと旨味を引き出し、
こだわり抜いた極上オニオンスープ。カリッと焼き上げたチーズバケットとの相性は抜群です。

¥850（税込 ¥940）

有頭エビと桜エビのアヒージョ ～スライスバゲット添え～

ぷりぷりの有頭エビと旬の桜エビ、芹（セリ）を
自家製ガーリックオイルで合わせたアヒージョ。
ビールやワインなど、お酒との相性もバツグンです。

¥890（税込 ¥980）

鰆（さわら）のロールキャベツ

春の魚と書いて鰆（さわら）を春キャベツで包んだ春ならではの
ロールキャベツ。さっぱりとした特製クリームソースと旬の旨味が
白ワインのお供にぴったりです。

¥920（税込 ¥1,010）

ホタルイカと山菜の“スパゲッティ”

旬のホタルイカをたっぷりと使用したソースに
新鮮なセリやウドを合わせた新季節メニューです。
濃厚な海の幸と香り豊かな山菜がベストマッチな一品。

¥1,680（税込 ¥1,850）

旬の桜海老と春キャベツのピッツァ

旬の桜海老をたっぷり使用し、その香ばしい香りと甘い春キャベツ
の食感が魅力の季節限定ピザ。

¥1,580（税込 ¥1,740）

桜餡のパートフィロー ～桜ジェラート添え～

桜の葉を加えた白餡にマスカルポーネチーズを加え、
トウモロコシと小麦粉で作る薄い生地で包んだ
パリパリ食感の和洋折衷スイーツ。
桜葉の塩漬けと共に春をお楽しみください。

¥760（税込 ¥840）

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）