

## 【 期間限定 メニュー 】

### かぼちゃと淡路産タマネギのポタージュスープ

砂糖を一切使用せず、淡路産タマネギとカボチャ本来の甘みにふわふわのミルクフォームとクルミを添えて仕上げた、素材の味わいと深いコクが楽しめる秋限定のポタージュスープ。

¥580

### 海老の特製アヒージョ (スライスバケット付き)

身が引き締まった旨味たっぷりの海老を特製ガーリックオイルと合わせ海老の濃厚な味わいを楽しめる当店の人気メニュー。ビールやワインなど、お酒との相性も抜群です。

¥890



### 有機トマトとパルマ産生ハムの冷製“カッペリーニ”

甘みが違う有機トマトのソースがよく絡むカッペリーニ (極細パスタ) に野菜とパルマ産の生ハムを合わせた冷製パスタ。

¥1,250

### 秋限定！トリュフとポルチーニのビスマルク

イタリアの秋の味覚ポルチーニ茸とトリュフの特製ソースで仕上げた秋限定ビスマルク。深いトリュフの香りを堪能できる一品。

¥1,550



### 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。フルーツをぶるぶ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。

¥650

### GRATIA かき氷 (抹茶) ～餡子と白玉添え～

特製の「ミルクかき氷」と「ババロア」のコンビネーションが人気の GRATIA オリジナルかき氷。ついに抹茶が登場！京都の宇治抹茶を使用し上品な味に仕上げました。

¥650



※表記されている価格に消費税は含まれておりません。

## SEASON'S DRINK

ノンカフェイン、ノンアルコール  
身体にやさしいフレーバーティー



ブラックカラント&アサイベリー

レッドフルーツ&  
アロニアベリー

レモン&ジンジャー

### ブラックカラント&アサイベリー

ブルーベリー・ストロベリー・ラズベリーのベリー・スペシャル

ALL ¥610

### レッドフルーツ&アロニアベリー

マンゴー・ストロベリー・ピーチ・キウイ・オレンジのトロピカル系

### レモン&ジンジャー

レモン・オレンジ・ミントの夏らしい爽やかなフレーバー

※表記されている価格に消費税は含まれておりません。