

# すべての“窯焼きピザ” テイクアウトできます。

テイクアウトのご予約はお電話（045-507-3342）  
または店頭でお申し付けください。

※ご予約でスムーズにお受け取りいただけます。  
【対応時間】11:30~14:30 / 18:00~21:30



- |  |         |
|--|---------|
| ■ 旬の食材を使った“季節のピザ” -----  | ¥ ASK   |
| 季節の食材をたっぷり使った期間限定のGRATIA特製ピザ。<br>(価格、内容は季節によって異なります。詳しくはご注文時にお問い合わせください。)        |         |
| ■ GRATIA マルゲリータ -----  | ¥ 1,260 |
| 2種類の濃厚モッツアレラ、2種類のバジル、甘み豊かなチェリートマトをたっぷり使った自慢のマルゲリータ。お口いっぱい広がる、凝縮された素材の味をお楽しみください。 |         |
| ■ ガーリックとアンチョビのピアンカネーベ -----  | ¥ 1,060 |
| ガーリックオイルベースにアンチョビ、モッツアレラ、パルメザンのトッピング。<br>ワインやビールのあてにぴったり。                        |         |
| ■ パルマ（パルマ産生ハムと生セルバチコ） -----  | ¥ 1,280 |
| たっぷりの生ハムと生のセルバチコで爽やかな食感。さっぱりと食べられるピザとしても人気。                                      |         |
| ■ クアトロフォルマッジオと“はちみつ” -----   | ¥ 1,450 |
| 贅沢な厳選4種チーズ（ブルーチーズも入ります）のクアトロフォルマッジオ、<br>お好みで蜂蜜をかけて。                              |         |
| ■ 貝だくさんのカプリチョーザ -----  | ¥ 1,550 |
| いろいろな野菜、ベーコンやチーズなど、<br>新鮮な本日の食材をたっぷりのせた気まぐれミックスピザ。                               |         |
| ■ 明石ダコと新鮮魚介のペスカトーレ -----   | ¥ 1,750 |
| トマトベースに海老、ホタテ、ヤリイカなど、贅沢な旨味しっかりの漁師風ピザ。  |         |