

Christmas Course A : ¥ 5,980

(税込 ¥6,580)

“ 前菜 ”

クリスマス アンティパスト 5種盛り合わせ

“ パン ”

本日のこだわりパン

“ 窯焼きピッツァ ”

GRATIAマルゲリータ&トリュフとポルチャーニ

“ パスタ ”

渡り蟹のトマトクリーム タリアテッレ

“ お魚料理 ”

鮮魚の香草パン粉焼き
～マスタードと百合根のピューレ～

“ お肉料理 ”

骨付き鶏のコンフィ
～旬野菜を添えて～

“ クリスマスドルチェ ”

クリスマス限定 デザートプレート

“ 食後のカフェ ”



・クリスマスコースは2名様以上のご予約にて承っております。(12/24、12/25の2日間ディナー限定)
・24日(火)25日(水)ディナーはクリスマス スペシャルコースのみのご提供とさせていただきます、2時間制となります。
(空き状況についてはお問い合わせください。)

※アレルギー等がございましたら、ご予約の際にお申し付けください。
※メニュー内容は材料の仕入れ状況で変更する場合がございます。

Christmas Course B : ¥11,800

(税込 ¥12,980)

“ ウェルカムドリンク ”

“ アミューズ ”

クリームチーズ赤ワイン漬け&カプレーゼ

“ 前菜 ”

クリスマス アンティパスト 4種盛り合わせ

“ パン ”

本日のこだわりパン

“ サラダ ”

海の幸と冬野菜の「クリスマスリース」

“ スープ ”

ビーツのポタージュ ～人参のフリットとタイムの香り～

“ 温菜 ”

美桜鶏とポルチーニのインボルティーニ (包み焼き)
～焼き赤パプリカのソース～

“ パスタ ”

シシリアンルーヂュトマトの ラディアトーリ

“ お魚料理 ”

鮮魚とムール貝のヴァポーレ (イタリアの蒸し料理)

“ お肉料理 ”

熊本県産 黒毛和牛フィレのロッシーニ風 ～フォアグラ添え～

“ クリスマスドルチェ ”

クリスマス限定 デザートプレート

“ 食後のカフェ ”



・クリスマスコースは2名様以上のご予約にて承っております。(12/24、12/25の2日間ディナー限定)
・24日(火) 25日(水) ディナーはクリスマス スペシャルコースのみのご提供とさせていただきます、2時間制となります。
(空き状況についてはお問い合わせください。)

※アレルギー等がございましたら、ご予約の際にお申し付けください。
※メニュー内容は材料の仕入れ状況で変更する場合がございます。



12/20 -12/25 クリスマス期間限定
**お得なテイクアウト
 クリスマスパーティセット**

12/20 -12/25 クリスマス期間限定 (要予約)

テイクアウト パーティセット (2人前) : ¥3,980

(税込 ¥4,380)

“ 前菜 ”

国産牛のローストビーフ、本日のカルパッチョ、旬野菜のカポナータ、ポローニャソーセージ

“ サラダ ”

彩り旬野菜のサラダ

“ フライドポテト ”

子供から大人まで大人気のGRATIAフリット

“ 石窯焼きピッツァ ”

下記からひとつお選びください。

1. マルゲリータ 2. クワトロフォルマッジオ 3. トリュフとボルチーニのビスマルク (+税込¥220)

“ 鶏もも肉のコンフィ (2本) ”

外はパリッと中はふわふわの自信作

【 テイクアウト オプションメニュー 】

- | | | |
|----------------------|-------|-------------------|
| ・ ピッツァ全種 | ----- | 別メニューにて |
| ・ 国産牛ホホ肉のやわらか赤ワイン煮込み | ----- | ¥1,860 (税込¥2,050) |
| ・ 自家製ティラミス | ----- | ¥630 (税込¥690) |
| ・ GARTIA マーブル | ----- | ¥680 (税込¥780) |

・ 12/20~12/25の6日間ディナー営業時のテイクアウトは上記メニューのみの提供とさせていただきます。
 ・ 上記メニューは事前に予約が必要になります。(メニュー内容は材料の仕入れ状況で変更する場合がございます。)
 ・ 詳しくはGRATIA店舗、スタッフまでお問い合わせください。

