

X'mas special course A : ¥6,800

(税込 ¥7,480)

“ 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

“ サラダ ”

海の幸と冬野菜サラダの「クリスマスリース」

“ 窯焼きピッツァ ”

GRATIAマルゲリータ&トリュフとポルチーニ

“ パスタ ”

渡り蟹のトマトクリーム タリアテッレ

“ お魚料理 ”

平目の包み焼き ～ラタトゥイユとジェノベーゼソース～

“ お肉料理 ”

鶏もも肉のグリル ～マディラソースとスパイシーマスタード～

“ 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受け付けております。(12/23～12/25の3日間ディナー限定)
 - ・23日(土)24日(日)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。)
 - ・25日(月)ディナーはクリスマスコースとアラカルトの両方をご注文いただけます。
- ※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。

X'mas special course B : ¥11,800

(税込 ¥12,980)

“ ウェルカムドリンク ”

“ アミューズ ”

サーモンと淡路産玉ねぎのマリネ

“ 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 ”

蕪のポタージュ

“ ニョッキ ”

美桜鶏、トマト、ニョッキのジェノベーゼソース和え

“ パスタ ”

ウニと海老、帆立のトマトクリーム ラディアトーリ

“ お魚料理 ”

佐渡産サザエと真鯛のポワレ ～アメリカヌソース～

“ お肉料理 ”

和牛トウガラシのグリル フォアグラ添え ～トリュフソース～

“ 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受け付けております。(12/23~12/25の3日間ディナー限定)
- ・23日(土)24日(日)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。)
- ・25日(月)ディナーはクリスマスコースとアラカルトの両方をご注文いただけます。
※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。



12/23 -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**

12/23 -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、旬野菜のカボナータ、ボ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 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 | ----- | ¥680 (税込¥780) |
| ・ GARTIA マーブル | ----- | ¥680 (税込¥780) |

・ 12/23~12/25の3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。

