

# 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 ”

真鯛のポワレ

～季節野菜のグリーンソース～

## “ お肉料理 ”

自家製パンチェッタのオープン焼き

～トリュフ薫る塩～

## “ 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(水) 25日(木) 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&チェリートマトとミントのマリネ

## “ 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

## “ 温菜 ”

彩り野菜と海の幸の「バーニャカウダ」

## “ パスタ ”

シシリアンルージュトマトの ラディアトーリ

## “ お魚料理 ”

真鯛のカダイフ包み焼き ～トリュフ薫るキノコソース～

## “ お肉料理 ”

黒毛和牛フィレのロースト ～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(水) 25日(木) 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。



GRATIA

12/19 -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

12/19 -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）：¥4,480

（税込 ¥4,930）

### “ 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、モルタデッラソーセージ

### “ 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           | ¥680（税込¥750）     |
| ・ GARTIA マーブル        | ¥680（税込¥750）     |

・ 12/19～12/25の7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。

