

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

“ 烤焼きピッツア ”

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 ”

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ブン焼き

～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、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名様以上での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、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

“石窯焼きピッツア”

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. トリュフとポ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】

- ・ピッツア全種 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。

