



フォーマルな
パーティーも
大歓迎です!

1) 長い時間をかけてじっくりと発酵させたピザ生地。2) オーナーシェフの阪本さん。「GRATIA」は、阪本さんの夢とこだわりが詰まった空間だ。3) 写真の手前がダイニング席、奥にテラスや庭園の席がある

春の期間限定メニューに登場する「駿河湾産 桜海老と春キャベツのピザ ガーリック風味 (1,580円)」

日本文化も取り入れた時代先取りのイタリアン
駅を出て、4号線を北上して歩くと現れる真っ白な一軒家。ひと際目を引くこの建物は、窯焼きピザが自慢のイタリア料理店だ。店名の「GRATIA」とは、イタリア語で「 Grazie! 」ありがとうの語源となるラテン語。神様からの愛や恵みを意味している。自然の恵みである食材を最大限に生かした料理を提供している。
フードクリエイティブファクトリーとしてイタリアンの伝統的技法に和の食材や日本の出汁文化も柔軟に取り入れ、今の時代に合った新しい料理に挑戦し続けている。

自慢の石窯ピザは、生地がとにかく美味。米と麦から有機培養した酵母で30時間ほどじっくりと発酵させて作る生地は、もっちりとした食感と同時に軽やかで、小麦の旨味を存分に味わえる。
また、空間作りにもこだわった。店内はヨーロッパの庭をイメージした「庭園」、庭園を望める「テラス」、料理人を間近に見ることが出来るオープンキッチンの「ダイニング」、個室仕様の「客間」の4つのコンセプトで構成されている。同じ空間にいなながらも、座席によって雰囲気ガラリと変わるという、ここならではの楽しみもある。
ヨーロッパに訪れたかのような優美な空間で、創造的な料理をいただく体験は日々の生活に潤いを与えてくれるだろう。

Number :

03

既存のイタリアンとは一線を画す 創造的な料理。

GRATIA
グラティア

Data
横浜市青葉区しらとり台34-4
☎045-507-3342
営業 / 11:30~15:00 (L.O.14:30)、
17:30~22:30 (L.O.21:30)
休み / 月、第1・3火曜
<http://italian.gratia.co.jp/>
MAP / P082 D-3



正しくは
横浜市青葉区青葉台 2-11-23
休み/無休
です。



右)「A5黒毛和牛フィレ肉のピザ窯焼き フランス産フォアグラ添え(3,850円)」。左)「GRATIA SET B(5,980円)」より「前菜7種の盛り合わせ」



右)「桜餡とマスカルポーネのパートフィロー 桜ゼラート添え(580円)」。左)「駿河湾産 桜海老と春キャベツ フレッシュマトのスパゲッティ (1,280円)」