

g

# GRAND MENU

Because there are as many stories in this world as there are people.  
Every shared meal brings us closer  
with each bite, each laugh, and each memory.



# DRINK MENU

## Beer ビール

サッポロ生 黒ラベル	580 税込638
ノンアルコールビール	480 税込528

## Highball ハイボール

デュワーズハイボール	500 税込550
ジンジャーハイボール	530 税込583
伊良コーラハイボール	600 税込660
AKAYANEマンダリンハイボール	650 税込715
チャイボール	530 税込583
アペロール スプリッツア	530 税込583

## Wine <Glasses> グラスワイン

スパークリングワイン	630 税込693
レモンスパークリングワイン	680 税込748
グラスワイン 白	530 税込583
グラスワイン 赤	530 税込583
自家製 Sangria 白	630 税込693
自家製 Sangria 赤	630 税込693

EAT, DRINK, AND LAUGH TOGETHER.

## Organic wine <Bottles>

オーガニックワイン<ボトル>

### 白

カンティーネ・ヴォルピ・ソーヴィニヨンブラン	3500 税込3850
ビオビオ・シャルドネ	3800 税込4180
パッチワイン・パッセリーナ	3800 税込4180
ラムーラ・オーガニック・ビアンコ・ラム	3800 税込4180
ワイルドネイチャー・ピノグリージョ	4300 税込4730
マーレマンニュム・クラボ・リースリング	4300 税込4730
ファーザーズ・アイス	5500 税込6050

### 赤

ワイルドネイチャー・ヴェネトロッソ	3500 税込3850
サルトリーニ・カベルネ・オーガニック	3500 税込3850
フラッテロ・ソーレ・ランブルスコ・セミセッコ(微発泡)	3500 税込3850
パッチワイン・ネロダーヴオラ	3800 税込4180
ルミナット	4300 税込4730
ポッセンテゾーラ	4300 税込4730
カッシーナ・アルベルタランゲ・ネッビオーロ	5500 税込6050

### スパークリング

アンドレアスケラー・ブランドブラン	3500 税込3850
ワイルドネイチャー・プロセッコ	4500 税込4950

### オレンジ

アランサット・ボルゴ・サヴィアン	4500 税込4950
ブチェファーロ・マルヴァジア	5000 税込5500

## Craft sour クラフトサワー

漬け込み檸檬サワー	550 税込605
grazieレモンサワー	550 税込605
和三盆レモンサワー	580 税込638
檸檬とレモングラスサワー	580 税込638
みかんとミントのサワー	580 税込638
白桃果実サワー	600 税込660
小梅ちゃんとゆかりのサワー	580 税込638
ブルーパインサワー	580 税込638
赤紫蘇ときゅうりのサワー	580 税込638
生姜とはちみつのサワー	580 税込638
無糖柚子と大葉のサワー	600 税込660
無糖すだちと岩下のサワー	600 税込660
濃厚なトマトとバジルサワー	650 税込715

## Fruits base 果実酒

あらごしみかん(ロック/ソーダ)	600 税込660
あらごしもも(ロック/ソーダ)	600 税込660
あらごし梅酒(ロック/ソーダ)	600 税込660
あらごしゆず(ロック/ソーダ)	600 税込660
あらごしりんご(ロック/ソーダ)	600 税込660

## Non-alcoholic ノンアルコール

grazie青いクリームソーダ	580 税込638
ノンアルモヒート	580 税込638
ノンアルサンギリア	580 税込638
ジンジャーレモネード	580 税込638
杏仁ラテ	580 税込638
ピーチレモネード	550 税込605
桃のミントティー	580 税込638

## Tea base お茶割り

黒ウーロン茶割り	500 税込550
コーン茶割り	500 税込550
ルイボスティー割り	550 税込605
アールグレイ割り	550 税込605
不老不死のお茶割り(バタフライピー)	580 税込638
緑茶割り	480 税込528
無糖紅茶割り(午後の紅茶)	480 税込528
加賀ほうじ茶割り	530 税込583

ワイナリーこだわりの葡萄ジュース	580 税込638
伊良コーラ	480 税込528

# Appetizers

Appetizers bring us together  
in the joy of small bites, shared plates,  
and the anticipation of what's to come.



前菜盛り合わせ

## 冷前菜

まずはこれ!!  
前菜盛り合わせ (2人前よりご注文ください)

1480  
税込1628

生ハムとサラミの盛り合わせ	1280 税込1408
ブッラータチーズと生ハムと季節フルーツ	1980 税込2178
セミドライサーモンのカルバッチョ 檸檬クリーム	880 税込968
g 海老とアボカドの柚子胡椒タルタル	580 税込638
🔥 揚げパスタ七味チーズパウダー	380 税込418
g かぼちゃの塩バスクチーズケーキ	480 税込528
ローストビーフの洋風ユッケ	880 税込968
🔥 欧風よだれ鶏	480 税込528
マンゴー塩バター (4ピース)	380 税込418
鶏レバーのブリュレ (バゲット付き)	580 税込638
g チーズと黒胡椒のおつまみポテトサラダ	380 税込418
冷やしアンチョビキャベツ	480 税込528

海老とアボカドの柚子胡椒タルタル



マンゴー塩バター



かぼちゃの塩バスクチーズケーキ



g = おすすめメニュー

🔥 = 辛口メニュー



こぼれチーズ牡蠣グラタン



茄子と肉そぼろのスパイシーチーズ焼き



北海道産メークインのシルキーマッシュポテト

# Appetizers

## 温前菜

七味チーズ枝豆	480 税込528
北海道産メークインのシルキーマッシュポテト	380 税込418
半熟卵のカリッとフリット カレー風味	480 税込528
トマト出汁！チーズオムレツ	680 税込748
海老とサバ味噌のアヒージョ	780 税込858
茄子と肉そぼろのスパイシーチーズ焼き	650 税込715
こぼれチーズ牡蠣グラタン	480 税込528
茹でたてブロッコリーアンチョビマヨ	450 税込495



半熟卵のカリッとフリット カレー風味



トマト出汁！チーズオムレツ

= おすすめメニュー

= 辛口メニュー

# Salad

## サラダ

海老・しらす・とびっこのgrazieサラダ

880  
税込968

しつとりチキンとガーリックトーストのシーザーサラダ

780  
税込858

生ハムとほうれん草とタマゴのサラダ

880  
税込968

海老フリットの桃マヨネーズ和え

# Deep Fried

若鶏のもも肉レモン唐揚げ	680 税込748
揚げだしのびーるカプレーゼ	780 税込858
フライドポテト牛すじ煮と檸檬クリーム	680 税込748

海老フリットの桃マヨネーズ和え	880 税込968
-----------------	--------------

シンプルポテトフライ	480 税込528
・牛すじポロネーゼ ・オリジナルサワークリーム	各150 税込165

ポテトソース  
・牛すじポロネーゼ  
・オリジナルサワークリーム

## パスタ

- 1 きたあかりの焦がしクリームソースのもちふわニョッキ 1080  
税込1188
- g** 2 きたあかりのトリュフ乗せもちふわニョッキ 1280  
焦がしトリュフクリーム 税込1408
- 3 ベーコンと黒胡椒のカルボナーラ 1180  
税込1298
- 4 トマトとモツアレラのガーリックパスタ 1080  
税込1188
- 5 ムール貝とアサリのポンゴレパスタ 1380  
税込1518
- g** 6 名物! いくらたっぷり冷製クリームスパゲッティ 2580  
税込2838
- 7 かつおぶしとバター醤油香るきのこスパゲッティ 1180  
税込1298

**g** = おすすめメニュー

## Dinner

7

かつおぶしとバター醤油香る  
きのこスパゲッティ

Pasta brings us joy –  
not just through its flavors,  
but in the warmth of shared meals,  
the comfort of familiar tastes,  
and the simple pleasure of taking a  
moment to slow down and savor.



1

きたあかりの  
焦がしクリームソースの  
もちふわニョッキ

6



名物! いくらたっぷり冷製クリームスパゲッティ

5

ムール貝とアサリの  
ポンゴレパスタ

きたあかりのトリュフ乗せもちふわニョッキ 焦がしトリュフクリーム



青唐辛子と肉そぼろのスパイシーピzza



生ハムとルッコラのトリュフオイルのサラダピzza



しらすとおくらのジェノベーゼピzza



焼きもろこしと焦がし醤油マヨのピzza

# Pizza

ピzza (27cm)

g マルゲリータ(水牛のモツァレラチーズ使用)	1580 税込1738
マリナーラ	980 税込1078
とろとろブッラータチーズのマルゲリータ	2480 税込2728
生ハムとルッコラのトリュフオイルのサラダピzza	1680 税込1848
4種の濃厚チーズピzza	1480 税込1628
アメリカンペパロニピzza	1280 税込1408
レタスたっぷり鶏照り焼きのピzza	1180 税込1298
g 青唐辛子と肉そぼろのスパイシーピzza	1180 税込1298
しらすとおくらのジェノベーゼピzza	1380 税込1518
g 焼きもろこしと焦がし醤油マヨのピzza	980 税込1078

g = おすすめメニュー

= 辛口メニュー

# Meat

自家製粗挽きハンバーグ  
柚子胡椒と玉ねぎソース

58°Cと400°Cで仕上げたラムチョップ

## 料理

g 自家製粗挽きハンバーグ 柚子胡椒と玉ねぎソース	1280 税込1408
悪魔風グリルチキン	1180 税込1298
g 58°Cと400°Cで仕上げたラムチョップ 1ピース (2ピースよりご注文ください)	980 税込1078
g 牛すじトロトロトマト煮込みとおでん大根	780 税込858



牛すじトロトロトマト煮込みとおでん大根

# Dessert

## デザート

北海道ミルクのジェラート	380 税込418
ピスタチオのジェラート	380 税込418
クリームブリュレと季節のジェラート	580 税込638
ブラックガトーショコラ	580 税込638
g 生搾りできたてモンブラン	780 税込858
g ホット焼きリンゴとバニラアイス	780 税込858
カフェラテカタラーナ	580 税込638
メのパフェ	1280 税込1408



生搾りできたてモンブラン



ホット焼きリンゴとバニラアイス

grazie