GRIP

4/22 Mon

PASTA

季節のパスタ

＋ グリーンサラダ ＋ 大葉と玉ねぎ無添加ドレッシング ＋ ドリンク“珈琲 / 紅茶”

小エビと徳島産菜の花のペペロンチーノ	*1,300*
熟成ベーコンとさつま新ゴボウのアラビアータ	*1,300*
浮島レンコンと国産豚のボロネーゼ	*1,400*
紅ズワイガニと芽キャベツのクリームソース	*1,600*

Today's Special

🚩合鴨と三浦産カリフラワーのラグービアンコ

～生パスタ タリアテッレ～

1,900

“LOCAL FARM to GREEN PLATE”

15 種類のローカルグリーン

・あべどりムネ肉自家製ハム

・大葉と新玉葱のナチュラルドレッシング

・徳島夢咲人参のポタージュ

・“珈琲 / 紅茶”

・バゲット

1,800

グリップといえばお野菜！
全国から毎日届く
たくさんの旬野菜をどうぞ

有機トマト　レンコン
ケール　あやめカブ
ブロッコリー　新じゃがいも
etc...

DESSERT

パンナコッタ *add +300*　　バスクチーズケーキ *add +600*

LUNCH 11:30 - 15:00

COURSE

Pasta Course

3,000

《 *Appetizer* 》

自家製豚ロースハム
～ヨーグルトと西洋ワサビのヴィネグレット～

《 *Salad* 》

紫大根と徳島ケールのサラダ

《 *Pasta* 》

お好きなパスタをお選びください。

小海老と菜の花のペペロンチーノ
ベーコンとさつま新ゴボウのアラビアータ
浮島レンコンと国産豚のボロネーゼ

《 *Dolce* 》

パンナコッタ

《 *Coffee or Tea* 》

コーヒー / 紅茶

Premium Course

3,800

《 *Appetizer* 》

イタリア産ブッラータチーズ
～とちあいかと濃縮トマトのカプレーゼ～

《 *Salad* 》

紫大根と徳島ケールのサラダ

《 *Pasta* 》

小エビと菜の花のペペロンチーノ

《 *Main* 》

お好きなメインをお選びください。

山形産天元豚肩ロース
～白ワインヴィネガーソース～

特選！山形牛モモ肉ロースト 【+1,000】
～ガーリックグレイビーソース～

《 *Dolce* 》

パンナコッタ

《 *Coffee or Tea* 》

コーヒー / 紅茶