

GRIP

10/31 Thu

PASTA

季節のパスタ 中盛 120g / 大盛 150g 無料

+ 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”

熟成ホタテと三重産甘長唐辛子のペペロンチーノ	1,400
小海老と徳島産レンコンの完熟トマトソース	1,400
鳴門金時芋と国産豚のボロネーゼ	1,500
鴨ラグーとひら茸・有機セルバチコのクリームソース	1,600

Today's Special

■ 広島産カキと有機ほうれん草のクリームソース

～自家製生パスタ フェットチーネ～

2,200

“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
- ・とうもろこしのポタージュ
- ・“珈琲 / 紅茶”
- ・バゲット

1,800

グリップといえはお野菜！
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 夢にんじん
ケール フリルレタス
インカのみぎめ 旬のフルーツ
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と和梨
～ヨーグルトと西洋ワサビのヴィネグレット～

《 Salad 》

ラディッシュとカリフラワーのサラダ

《 Pasta 》

お好きなパスタをお選びください。

ホタテと甘長唐辛子のペペロンチーノ
小海老とレンコンの完熟トマトソース
鳴門金時芋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

4,000

《 Appetizer 》

静岡産 カジキマグロ
～蒸し茄子のソース添え～

《 Salad 》

ラディッシュとカリフラワーのサラダ

《 Pasta 》

ホタテと甘長唐辛子のペペロンチーノ

《 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 【+800】

～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