

グランドメニュー

# GRAND MENU

ご注文はテーブル設置の『QRコード』からどうぞ
『QRコード』はお帰りの際、レジまでお持ちくださいませ



# グラッチャーノの
# ごほうびディナーコース

取り分けスタイルのお得なコースメニュー

## パレルモ
（2名様用）
おひとりさま
¥2,500

グラッチャーノサラダ
GRACCIANO Salad

パン
Bread

選べるピッツァ
Choice of Pizza

選べるパスタ
Choice of Pasta

おまかせデザート
Chef's Choice Dessert

選べるドリンク
Choice of Drink

¥5,000

## フィレンツェ
（3名様用）
おひとりさま
¥3,000

グラッチャーノサラダ
GRACCIANO Salad

パン
Bread

前菜3種盛り合わせ
Appetizer Trio

選べるピッツァ
Choice of Pizza

選べるパスタ
Choice of Pasta
（★盛り）

本日のシーフード
Seafood of the Day

おまかせデザート
Chef's Choice Dessert

選べるドリンク
Choice of Drink

¥9,000

## トレント
（4名様用）
おひとりさま
¥3,500

グラッチャーノサラダ
GRACCIANO Salad

パン
Bread

前菜4種盛り合わせ
Appetizer Quartet

本日のスープ
Soup of the Day

選べるピッツァ
Choice of Pizza

選べるパスタ
Choice of Pasta
（2皿）

本日のお肉料理
Meat Dish of the Day

おまかせデザート
Chef's Choice Dessert

選べるドリンク
Choice of Drink

¥14,000

5～7名様
対応可能です

※写真はイメージです
貿易や物流情勢等によりメニューの提供を停止する場合がございます
「◎」はおすすめメニューです

# パスタを1品お選びください

・大盛り＋¥350 ・単品¥1200 ・テイクアウト¥1350




フェットチーネの
ほうれん草とベーコンの
トマトクリームソース



ブロッコリーとソーセージの
クリームソース




海の幸のトマトソース

al dente!



ブロッコリーとエビの
ペペロンチーニ




明太子とイカの
スパゲッティ



熱々！
鉄板ナポリタン
※別紙にトッピング有




ほうれん草ときのこの
ボロネーゼ




本日のパスタ
(モバイルオーダーから
ご覧いただけます)

# ピッツァを1品お選びください

・単品¥1200 ・テイクアウト¥1400



マルゲリータ
(トマトソース、モッツァレラ、バジル)




みきゃんのミックスピッツァ
(トマトソース、モッツァレラ、みきゃんケチャップ、
オレガノ、ベーコン、サラミ、タマネギ)




本日のピッツァ
(モバイルオーダーから
ご覧いただけます)

Viva!



ソーセージとビアンカ
(ソーセージ、クリーム、モッツァレラ、バジル)




トンノ
(ツナ、たまねぎ、クリーム、モッツァレラ)

Napoli!

## コースの選べるドリンク

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- アイスカフェオレ
- 紅茶(ストレート/レモン/ミルク)
- アイスティー(ストレート/レモン/ミルク)
- ウーロン茶
- りんごジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- レモンソーダ

とろける パンとお野菜の

# チーズフォンデュ

cheese fondue

イタリア産のモッツァレラを
ベースに3種類のチーズを使用し
クリーミーに仕上げました
パンやお野菜と
お楽しみください

2~3人前
¥1,280
(税込)



# Recommend

おすすめメニュー



ガーリックトースト ¥600
Garlic Toast



皮付きポテトフライ ¥580
French Fries

熟成生ハムのシーザーサラダ ¥1,480
Caesar Salda with Aged Prosciutto

トリュフ香るポルチーニのピッツァ ¥2,200
Truffle Porcini Pizza



フェットチーネのエビとキノコのチーズクリーム ¥1,380
Fettuccine with Shrimp,Mushrooms & Cheese Cream Sauce



名物！大きな骨付きからあげ ¥1,440
Bone-in Fried Chicken

玉川地どりのチキン南蛮 ¥1,480
Chicken Nanban

チキンカツのボルガライス ¥1,580
Volga Rice Omelet Rice with Breaded Chicken Cutlet & Demi-Glace Sauce

国産牛の鉄板サーロインステーキ ¥3,980
Japoneses Beef Sirloin Steak on a Sizzling Plate

# Antipasto
前菜

# Insalata
サラダ

◎パンとお野菜のとろけるチーズフォンデュ　¥1,280
Cheese Fondue with Bread & Vegetables




「ミルク爆」のカプレーゼ　¥1,280
"Milkaku" Caprese

熟成生ハム盛り　¥1,480
Aged Prosciutto

オリジナル"カロータドレッシング"使用!
◎グラッチャーノサラダ　¥1,180
GRACCIANO Salad



熟成生ハムのシーザーサラダ　¥1,480
Caesar Salda with Aged Prosciutto

「ミルク爆」と完熟トマトのカプリ風サラダ　¥,1580
"Milkaku" & Ripe Tomato Caprese Salad

ほうれん草とカリカリベーコンのサラダ　¥1,380
Spinach Salad with Crispy Bacon



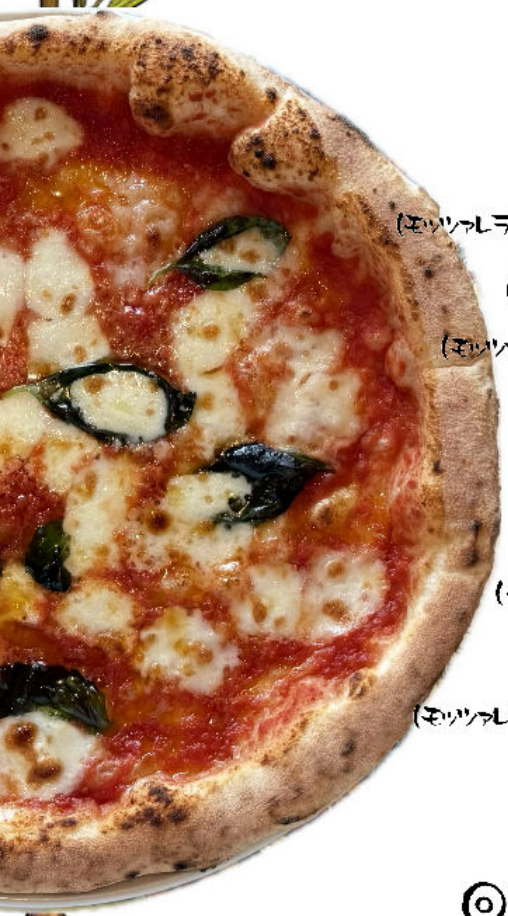
ハーブソーセージとレモンのグリル　¥1,280
Grilled Herb Sausage with Lemon

前菜3種盛り合わせ　¥1,960～ (2人前)
Appetizer Trio

◎まるごと「ミルク爆」と熟成生ハム盛り合わせ　¥2,980
Whole "Milkaku" & Aged Prosciutto Platter

# Pizza
ピッツァ

PIZZA



## Rosso
(トマトベースのピッツァ)

**マルゲリータ ¥1,200**
Margherita
(モッツァレラ/バジル/グラナパダーノ/EXVオイル)

**◎グラッチャーノ ¥1,900**
GRACCIANO
(モッツァレラ/生ハム/オニオンソテー/オレガノ/グラナパダーノ/EXVオイル)

**◎生ハムとマスカルポーネ ¥1,900**
Prosciutto & Mascarpone
(モッツァレラ/マスカルポーネ/生ハム/グラナパダーノ/EXVオイル)

**◎サボイア ¥1500**
Savoia
(マルゲリータ/リコッタ/ベーコン/ブラックペッパー)

**マリナーラ ¥1,100**
Marinara
(※チーズ無し/バジル/オレガノ/ニンニク/EXVオイル)

**ナポリターナ ¥1,300**
Napoletana
(モッツァレラ/アンチョビ/オレガノ/ニンニク/グラナパダーノ/EXVオイル)



## Bianca
(チーズ/クリームベースのピッツァ)

**◎トリュフ香るポルチーニ ¥2,200**
Truffle Porcini
(燻製モッツァレラ/ハンターポルチーニ/キノコペースト/グラナパダーノ/EXVオイル)

**ビスマルク ¥1,500**
Bismarck
(モッツァレラ/半熟卵/ハム/マッシュルーム/グラナパダーノ/EXVオイル)

**モンテビアンコ ¥1,400**
Monte Bianco
(モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/ベーコン/グラナパダーノ/EXVオイル)

**クアトロ・フォルマッジ ¥1,800**
Quattro Formaggi
(イタリア産はちみつ付き)
(モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/リコッタ/グラナパダーノ/EXVオイル)

**◎フォルマッジ・スペチャーレ ¥2,100**
Sette Formaggi
(イタリア産はちみつ付き)
(モッツァレラ2種/ゴルゴンゾーラ/ゴーダ/スティペン/リコッタ/マスカルポーネ/グラナパダーノ/EXVオイル)

**◎フィオレンティーナ ¥1,500**
Fiorentina
(モッツァレラ/たまご/ベーコン/ほうれん草/グラナパダーノ/EXVオイル)

**バンビーノ ¥1,200**
Bambino
(モッツァレラ/ハム/コーン/グラナパダーノ/EXVオイル)

NAPOLI

# Pasta
パスタ



## Pomodoro トマト

茄子と「ミル爆」のトマトソース ¥1,580
Eggplant & "Milbaku" Tomato Sauce

アマトリチャーナ ¥1,280
Amatriciana

茄子とベーコンのスープアラビアータ ¥1,480
Eggplant & Bacon Soup Arrabbiata

ボロネーゼ ¥1,080
Bolognese

ボンゴレ・ロッソ ¥1,380
Vongole Rosso

ペスカトーレ ¥1,480
Pescatore



## Crema クリーム

「ミル爆」と熟成生ハムのクリームソース ¥1,680
"Milbaku" & Aged Prosciutto Cream Sauce

エビとベーコンのクリームスープスパゲッティ ¥1480
Shrimp & Bacon Cream Soup Spaghetti

ほうれん草とベーコンのクリームソース ¥1,280
Spinach & Bacon Cream Sauce

フェットチーネのエビとキノコのチーズクリーム ¥1,380
Fettuccine with Shrimp, Mushrooms & Cheese Cream Sauce

カルボナーラ ¥1,380
Carbonara



大盛り +¥350
ウレシイ麺もソースも増量!!

## Olio オイル



◎アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーニ ¥1,080
Aglio, Olio e Peperoncino

ボンゴレ・ビアンコ ¥1,380
Vongole Bianco



ペスカトーレ・ビアンコ ¥1,480
Pescatore Bianco

## Giapponese 和風

ほうれん草とベーコンの和風醤油スパゲッティ ¥1,280
Japanese Soy Sauce Spaghetti with Spinach & Bacon

明太子とスクランブルエッグのスパゲッティ ¥1,480
Spaghetti with Mentaiko & Scrambled Eggs

キノコとベーコンの和風カルボナーラ ¥1,480
Japanese-Style Carbonara with Mushrooms & Bacon



## 「ミル爆」ってなに？




×




熊本菊池の名店「ナポリピッツァ研究所イルフォルノドーロ」
そのオーナー原田さんこだわりの
自家製モッツアレラチーズ『ミル爆』
西日本最大の農地帯で生まれた熊本県菊池産搾りたての
生乳100%の無添加モッツアレラチーズ「ミル爆」は
「ミルクの爆弾」という意味です。



オーナーの原田さんとの友情により、
当店グラッチャーノでの
メニュー化が実現しました！

# Riso, Pane & Gratin
## ライス・パン・グラタン

◎ふわとろたまごとデミグラスの特製オムライス　¥1,200
Fluffy Omelet Rice with Demi-Glace Sauce

海の幸たっぷりライスグラタン　¥1,300
Seafood Rice Gratin

ソーセージとポテトのジャーマンライスグラタン　¥1,300
German-Style Rice Gratin with Sausage & Potatoes



◎ガーリックトースト　¥600
Garlic Toast

パン(2cut)　¥280
Bread

ライス　¥300
Rice

ライス大　¥400
Large Rice



# Fritto
## フリット

◎皮付きポテトフライ　¥580
French Fries

ポテトフライのチーズボロネーゼ　¥880
French Fries with Cheese Bolognese

◎名物！大きな骨付きからあげ　¥1,440
Bone-In Fried Chicken

玉川地どりのチキン南蛮　¥1,480
Chicken Nanban



# Carne
## お肉料理

国産牛のフィレ肉のステーキ　¥3,300
Japanese Beef Fillet Steak

国産牛の鉄板サーロインステーキ　¥3,980
Japanese Beef Sirloin Steak on a Sizzling Plate

特製デミグラスのハンバーグステーキ　¥1,380
Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce

# Caffe
カッフェ

| | |
|---|---|
| エスプレッソ Espresso | ¥450 |
| カプチーノ Cappuccino | ¥600 |
| カフェラテ Cafe Latte | ¥600 |
| コーヒー(ホット/アイス) Coffee | ¥500 |
| アイスカフェオレ Iced Cafe au Lait | ¥500 |
| 紅茶 (レモン/ミルク/ストレート) Black Tea | ¥500 |
| アイスティー (レモン/ミルク/ストレート) Iced Tae | ¥500 |

# Bevanda
ソフトドリンク

| | |
|---|---|
| コーラ Pepsi Cola | ¥500 |
| ジンジャーエール Ginger Ale | ¥500 |
| メロンソーダ Melon Soda | ¥500 |
| レモンソーダ Lemon Soda | ¥500 |
| アップルジュース Apple Juice | ¥500 |
| ウーロン茶 Oolong Tea | ¥500 |
| 炭酸水 Sparkling Water | ¥450 |

# Dolce
ドルチェ



自家製ティラミス ¥500
Tiramisu (ダブル ¥980)

きまぐれパンナコッタ ¥500
Panna Cotta



本日のデザート ¥500
Dessert of the Day



アイスクリーム(バニラ/ストロベリー/チョコ) ¥400
Ice Cream
(Vanilla/Strawberry/Chocolate)




ほろ苦味しぬ♪
◎ごほうびグラパフェ ¥780
GRACCIANO Reward Mini Parfait
(季節や仕入れ等により内容を
アップグレードする場合がございます
詳しくはスタッフまで♪)

# Alcohol
## アルコール

アサヒ【生】マルエフ　中ジョッキ¥650 グラス¥550
Draft Beer　大ジョッキ¥1,050

◎ペローニ　¥750 イタリアビール
Peroni Nastro Azzurro

◎ハートランド　¥700
Heartland Beer

アサヒ ドライゼロ　¥550
Non-Alcoholic Beer

グラスワイン(赤/白)　¥500
Wine by the Glass

デキャンタワイン(赤/白)　¥950
Wine by the Carafe

◎シャンディガフ　¥700
Shandy Gaff

◎ハイボール　¥600 メガ¥1,050
Whisky Highball

コークハイ　¥700
Whisky & Coke

ジンジャーハイ　¥700
Whisky & Ginger Ale

モスコミュール　¥650
Moscow Mule

ジンバック　¥650
Gin Buck

ピーチウーロン　¥650
Peach Oolong

カシスウーロン　¥650
Cassis Oolong

焼酎(麦/芋)　水割り、お湯割り、ソーダ割り、ロック、、、¥600
Barley Shochu / Sweet Potato Shochu

店主が選んだ本日のウイスキー　※スタッフまで
Whisky of the Day　モバイルオーダーからもどうぞ

ボトルワイン各種ご用意しております

