

❄️ グランカフェが贈る、冬季限定のスペシャル豪華メニュー ❄️

広島県産牡蠣や北海道産ホタテ貝などを使った豪華メニューの数々！近年は魚介類の値段が特に高騰しておりますが、最大限のご奉仕でご提供いたします！

WinterVersion!



FILE No.001

ブランド・ペスカトーレ
～ウィンターバージョン～

¥1,780 → ¥1,680

魚貝とトマトソースの定番パスタ！
大小2種類のぷりぷり海老にイカ、アサリ貝、ムール貝、帆立貝と…たっぷり魚介が入った超豪華なトマトソースパスタです！

※開催中は通常のペスカトーレの販売はございません。

北海道産のホタテ貝を
纏った冬季バージョン！

冬の味覚！広島県産牡蠣フェア

FAIR OF OYSTERS MADE IN HIROSHIMA

島や岬に囲まれ波が静かなうえ、潮の流れや水温、塩分濃度など…牡蠣の生育に最適な条件が揃う瀬戸内広島湾で育った広島県産ブランド牡蠣。グランカフェではその中でもさらに厳選された大粒の牡蠣を期間限定でご提供しております。ブランド牡蠣ならではの濃厚な風味を存分にお楽しみください！



WinterVersion!

FILE No.002

海の幸のクリームパスタ
～ウィンターバージョン～

¥1,780 → ¥1,680

至れり尽くせりの数種類の魚介類と北海道産の生クリームを使ったソースで
お子様からご年配の方まで大人気！
魚介のエキスがたっぷり溶け込んだ奥深い味わい。



FILE No.004

広島県産牡蠣の特製ピアンコ
¥1,380

オリーブオイルとニンニク、タカノツメのみを使い、丁寧に白ワインでフランベしました。濃厚な牡蠣の風味をシンプルに味わいたい方には絶対オススメです。

FILE No.005

広島県産牡蠣とほうれん草の
クリームパスタ ¥1,480

新鮮な牡蠣と生クリームの定番の組み合わせ。濃厚な牡蠣のエキスが風味と味わいを深めます。お子様からご年配の方まで、年齢を問わず大人気のメニューです。

FILE No.006

広島県産牡蠣のピザ
オイスターソース ¥1,080

オイスターソースをベースした創作ピッツァ。パリパリの生地の上で、牡蠣とチーズの意外な相性をお試しください。小葱のトッピングで和風テイストに。



FILE No.003

広島県産牡蠣と大漁魚介の
シーフードドリア

¥1,780 → ¥1,680

牡蠣と魚介をふんだんに使った風味豊かな濃厚ドリア。魚介類のエキスがライスと絡む至れり尽くせりの一品。シーフード好きなあなたならきっと満足頂ける豪華メニューです！



FILE No.007

広島県産牡蠣のクリーム
ソースオムライス ¥1,480

大粒の牡蠣を使った超おすすめの逸品！牡蠣のエキスが染み出たクリームソースとトロトロの玉子やバターライスとの相性もぴったりの超人気メニュー。

FILE No.008

広島県産牡蠣の
熟成カレーライス ¥1,380

スタッフのまかないメニューから生まれた超オススメメニューです。自慢のカレーに絡む牡蠣の濃厚エキスがさらなるコクと旨味を醸し出しています。

FILE No.009

広島県産牡蠣と海鮮のアヒージョ
(バゲット付き) ¥1,780 → ¥1,680

牡蠣とたっぷりの海鮮を、ニンニクとオリーブオイルで漁師風に煮込みました。海の幸の豊潤な風味を、バゲットと共に最後の一滴でお楽しみください。

※開催中は通常の海鮮アヒージョの販売はございません。

※金額はすべて消費税別表示となっております。 ※写真はイメージです。仕入れ状況やの個体サイズ等により内容や使用量が変わる場合がございます。