

## アラカルト

- イワシの自家製スモーク	¥	980
- グラシア自慢 ポテトフリットとスパイシーソース	¥	850
- イベリコハム グランレセルバ 40g	¥	3,600
- パン コン トマテ	¥	450
- フレッシュオイスター タイガーミルクと野菜 (1ピース)	¥	1,800
- サルモレッホ 車エビとバジルオイル	¥	2,800
- ホタテのソテー アーモンドとキノコ 緑野菜のソース	¥	2,600
- グリーンサラダと鎌倉野菜	¥	1,800
- 生ハムのビキニ (ホットサンド), モッツアレラとトリュフ	¥	2,000
- フォアグラのテリーヌ ペドロヒメネスシェリーと共に	¥	2,900
- 鎌倉野菜とロメスコ出汁	¥	1,700
- 鳴門の真蛸とパルマンティエール, 平さやいんげん	¥	2,600
- マグロのタルタル ウズラの卵とビーツ	¥	2,600
- ヤリイカとキノコ サラダ仕立て	¥	2,600
- フォアグラと黒ニンニクのプラリネとイチジク	¥	2,600
- 赤海老のアロス(お米)	¥	3,800
- イベリコ豚”プルーマ“100gのサンドイッチ, タスマニア産マスタード.... 持ち帰り可	¥	2,400
- 牛サーロイン, 発酵させた胡椒と野菜	¥	3,900
- 和牛ホホ肉の煮込み	¥	3,900
- 仔牛のトリッパ.....微辛	¥	1,980
- グラシアのセレクションチーズプレート	¥	2,900
- アーモンドの温かいケーキ 赤い果実とバニラアイス添え	¥	980
- ブランマンジェ, 海塩アイス, アルベキーナ種オリーブオイル	¥	980
- Jérôme ジェロームチーズケーキ	¥	980
- ガトーショコラ トンカ豆風味のアイスクリーム	¥	980

## la carte

- <i>XXL homemade smoked sardine</i>	¥	980
- <i>Spicy &amp; garlic potatoes, Gracia favorite</i>	¥	850
- <i>Gran reserva Jamon iberico ham “ the best” 40g</i>	¥	3,600
- <i>Toasted country bread &amp; Tomato</i>	¥	450
- <i>Oyster, tiger milk 1 piece</i>	¥	1,800
- <i>Salmorejo topped with Japanese tiger prawns and basil oil</i>	¥	2,800
- <i>King scallops with almond and mushrooms citric vegetable sauce</i>	¥	2,600
- <i>Green leaves and vegetables from Kamakura farmers</i>	¥	1,800
- <i>Bikini of Jamon iberico ham , mozzarella and truffle</i>	¥	2,000
- <i>Foie gras terrine with Pedro Ximénez sherry</i>	¥	2,900
- <i>Kamakura vegetables with romesco broth</i>	¥	1,700
- <i>Octopus with parmentier and green beans</i>	¥	2,600
- <i>Tuna tartar served with quail egg and beets</i>	¥	2,600
- <i>Squid and mushroom with salad</i>	¥	2,600
- <i>Sautéed foie gras on a bed of black garlic and praline purée</i>	¥	2,600
- <i>Red shrimps rice in the broth</i>	¥	3,800
- <i>Sandwich , 100 g of “pluma iberico pork” with Tasmanian mustard ....</i>	¥	2,400
- <i>Sirloin beef , fermented pepper and vegetables</i>	¥	3,900
- <i>Wagyu beef cheek in stew</i>	¥	3,900
- <i>Beef tripes.....a little bit spicy</i>	¥	1,980
- <i>Our cheese plate</i>	¥	2,900
- <i>Warm Almond tart with red fruits and vanilla ice cream</i>	¥	980
- <i>Blanc Manger, sea water ice cream and arbequina olive oil</i>	¥	980
- <i>Jérôme cheese cake</i>	¥	980
- <i>Chocolate ganache with Tonka ice cream</i>	¥	980