

LUNCH
WEEKDAY

20



グリッパといえばお野菜！全国から毎日届くたくさんの旬野菜をどうぞ

LOCAL GREEN LUNCH

・コリンキー ・キヌア ・キュウリ
・トレグイス ・ズッキーニ
・人参 ・グリーン カール ・ etc...

約二十種のローカルグリーンプレート

+特製ドレッシング+自家製フォカッチャ+ミネストローネ+ドリンク “珈琲 / 紅茶”

・蒸し鶏のローカルグリーン (サラダランチ) 1300

PASTA LUNCH

季節のパスタ “選べる3種”

+ローカルグリーン+特製ドレッシング+ドリンク “珈琲 / 紅茶”



- ・ 菜の花と新玉ねぎの完熟トマトソース 1000
- ・ シラスと大根・大葉のペペロンチーノ 1000
- ・ 春キャベツの豚肉ボロネーゼ 1000

中盛り：120g / 大盛り：150g = 無料でご用意できます

SPLIT：2種のパスタを一皿に組み合わせられます / 2名様～

GRATIN LUNCH

限定！アツアツ！

グラタン+ローカルグリーン+特製ドレッシング+自家製フォカッチャ+ドリンク “珈琲 / 紅茶”

- ・ ソーセージと新ジャガイモ・黒胡椒のペンネグラタン

1200

ONE DISH LUNCH

ローカルグリーン&特製ドレッシング

ミネストローネ

自家製フォカッチャ

メインディッシュ “選べる2種”

- ・ 骨付き鶏もも肉のロースト ～ハニーマスタードソース～
- ・ 函館産タラと春野菜のヴァポーレ

“珈琲 / 紅茶”

1780

DESSERT

バニラのパンナコッタ

add + 350



GRIP TAVERN

Q検索



してね!

いいね!

ALCOHOL

CIDER

樽生ハードシードル

m: 580 / l: 780

キリリと辛口 お料理との相性抜群です！

SPARKLING WINE

ネブリナ スパークリングワイン

900

HOME MADE SANGRIA

自家製フルーツサングリア

沢山のフルーツを漬け込んだ赤ワインベースのカクテル

g: 750 / p: 2500

BEER

ハートランド 生

m: 680 / l: 880

ヒューガルデンホワイト 瓶

900

キリンフリー 瓶

580

COCKTAILS

クラシックモヒート

700

ミントジュレップ

700

バーボンソーダ

700

究極の紅茶のカクテル

700

アペロールソーダ

700

ジントニック

700

VIN NATUREL / WHITE

トッロ ベッラレッタ シヤルドネ

シヤルドネ

Tollo BellaRetta Chardonnay

Abruzzo / Italy

果実感たっぷり！気軽に飲める1本！

g: 800 / d: 2800 / b: 4000

VIN NATUREL / RED

トッロ ベッラレッタ カベルネ・ソーヴィニオン

カベルネ・ソーヴィニオン

Tollo BellaRetta CabernetSauvignon

Abruzzo / Italy

軽すぎず、重すぎない！飲みやすさ抜群の1本です！

g: 800 / d: 2800 / b: 4000

NON ALCOHOL

MLESNA TEA

スリランカ ヌワラエリア産の完全無添加の茶葉と天然フレーバー
薫り高い紅茶と自然の旨みをお楽しみください

アールグレイ	<i>hot / iced : 600</i>
季節のフレーバーティー	<i>hot / iced : 600</i>

CAFE

コーヒー	<i>hot / iced : 450</i>
エスプレッソ	<i>hot : 450</i>
カフェラテ	<i>hot / iced : 500</i>

SOFT DRINKS

コココーラ	400
ジンジャーエール	400
アップルタイザー	400
オレンジジュース	400
グレープフルーツジュース	400
ウーロン茶	400
スルジバ ミネラル or ガス	500ml : 800 / 750ml : 1000



GRIP
TAVERN

EAT LOCAL

We have the respect for ingredients
and it is aggressive and creates it.