中央区・勝どき、イタリアン×和食「グラサラ イタリアン ジャパニーズ
勝どき」和牛をグラサラ特製ダレにからめて食べる「勝どき焼き」のご案内

中央区・勝どき、イタリアン×和食「Grasara グラサラ イタリアン ジャパニーズ 勝どき」

「Grasara(グラサラ)」に新しい名物の「勝どき焼き」新商品が登場致します。

「勝どき焼き」とは・・・

ステーキカットした厳選黒毛和牛を、ワインを使った特製の照り焼きダレにからめて炭火で焼き上げ、セルバチコとトリュフとご一緒に、卵黄にたっぷりつけて食して頂くスタイルです。

「勝どき焼き 上州牛ザブトンの炙りステーキ」

「Wagyu Chuck Flap Steak」

ディナータイム 2580円（税別）

「勝どき焼き 黒毛和牛サーロインの炙りステーキ」

「Wagyu Sirloin Steak」

ディナータイム 2480円（税別）

当店の店名「Grasara(グラサラ)」の由来は、イタリア語の「Granosaraceno
グラノサラチェーノ(蕎麦)」から名付けました。
当店のコンセプトであるヘルシーな Japanese×Italian(和イタリアン)を、看 板メニューの ITA
ソバと共にグラサラで楽しい時間を過ごして頂きたい、それ が私たちの想いです。

当店の名物「ITAソバ」もご一緒にご賞味ください。

イタリアンと和食が融合した、新たな味わいをぜひ味わってみてください。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com