

# Antipasto



## 味わう広島 サラダ&前菜

- ・大羽イワシ・タコ・足赤エビ・ムール貝のシチリア風マリネ ￥1,600
- ・はちみつ風味のトマトとナポリ  
水牛モzzarellaチーズのカプレーゼ 1,500
- ・詰め物をした水イカのサラダ 野菜の甘酢マリネ添え 1,400
- ・パルマ産生ハムとフルーツのサラダ仕立て 1,500
- ・大野あさりとムール貝の白ワイン蒸し 1,600
- ・宮島カキとベーコンのムニエル旬野菜のソテー添え 1,600

# Pesce

## 瀬戸内の恵み 魚料理

- ・山口産 鯖を使った 香草焼き ￥2,000
- ポテトとローズマリーロースト 2,100
- 白インゲン豆とアサリのソース 2,200
- ・魚介のトマト煮込み“カチュッコ” 2,600  
2〜3名で楽しみましょう!

※価格はすべて税抜です

# Carne

— ジューシー!美味しい♪ 肉料理 —

- ・広島 黒毛和牛イチボのソテー香ばしい舞茸添え  
県北めがひら”きのこ本舗”直送! ¥3,500
- ・ハンガリー産マンガリッア豚ロース肉のグリル 2,300  
“食べる国宝”幻の豚です! 白インゲン豆のバルミジャーノ添え
- ・徳島 阿波尾鶏のグリルローズマリー風味 2,200  
豊かな自然で育てられた旨みのあるお肉です
- ・黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み グラヴェットソース 2,600  
赤ワインの風味を感じる シェフスベシャリテです
- ・US産 Tボーンステーキトマトとルコラのサラダ添え 5,800  
(600g)  
2~4名様でにぎやかに楽しめます!!



※価格はすべて税抜です

# Pasta

—— 瀬戸内と南イタリアの香りを盛り込んで ——

- ・大野町アサリと椎茸のオリーブオイルのコンキリエ ¥1,500  
旨みの詰まったソースを貝殻の形のショートパスタで仕上げます
- ・大羽イワシとディルのオリーブオイル風味 スパゲティ 1,400
- ・ナポリ風溺れタコのトマト煮込みソース リングイネ 1,400  
タコを余すところなく一皿に盛り込んでいます
- ・水イカとからすみのペペロンチーノ タリオリーニ 1,600
- ・広島神石ポーク肩ロース肉と秋茄子のラゲースソース パッケージ 1,500  
食感の優しいショートパスタに“豚のボロネーズ”ソース
- ・黒毛和牛テール肉のトマト煮込みソース幅広生パスタ 1,600  
パッパルデッレ
- ・足赤エビのトマトクリームソース タリアテッレ 1,500
- ・宮島かきとベーコンのレモンクリームソース タリアテッレ 1,600

# Risotto



—— 香りを楽しむリゾット ——

- ・パルメザンチーズの器で仕上げる“カルボナーラ”リゾット ¥1,400  
プレゼンテーションも見ものです!
- ・安納芋とゴルゴンゾーラのチーズリゾット 1,400

※価格はすべて税抜です


# Dolce ¥1,200

## シェフの手作りデザート

- ・ティラミスと季節のフルーツ パフェ仕立て  
楽しい食感! リストランテ特製ドルチェ
- ・エルダーフラワー風味のパンナコッタ  
爽やかなマスカットのよな香り
- ・ゴルゴンゾーラチーズのペイクドチーズ 林檎のソース  
しっとり焼き上げたコクのあるチーズケーキ
- ・ラム酒風味のチョコレートブリュレ マスカルポーネタルト添え  
大人の味わいのチョコレートとバリバリとブリュレに

# Bevanda

## 食後のお飲物

- ・寿屋プレミアムコーヒー **¥400**  
 国際カフェイステイニング競技会2014 金賞受賞  
寿屋Aプレミアムコーヒー
- ・エスプレッソ **400**
- ・紅茶 アールグレイ **400**
- ・カプチーノ **450**

※価格はすべて税抜です



# Course Menu

広島の季節を香りのコース

〈各コース〉 ¥ 5,200 税抜

## Carne

カルネコース

<前菜>

魚介のシチリア風マリネ

<温菜>

モロッコいんげんのソテー

<肉料理>

黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮

## Pesce

ペッシェコース

<前菜>

生ハムと季節のフルーツ  
トスカーナのオリーブで

<温菜>

旬野菜のグリル黒にんにくソース

<魚料理>

山口鱈とじゃがいものハーブロースト  
バルサミコソース

<パスタ>

6種よりお選び下さい

- ・伏見唐辛子とベーコン ペペロンチーノ タリオリーニ
- ・アサリのボンゴレビアンコ スパゲッティ
- ・岡山吉田牧場モッツァレラのトマトソース スパゲッティ
- ・神石ポークのラグーソース タリアテッレ
- ・ホタテのアンチョビクリームソース スパゲッティ
- ・ゴルゴンゾーラと安納芋のチーズリゾット

<シェフの手作りデザート & 食後のお飲み物>

メニューよりお選び下さい

# Course Menu

## 週末限定コース <sup>アズーロ</sup> Azzurro

¥ 6,800 税抜

### <前菜の盛り合わせ>

- ・ナポリ水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ
- ・魚介のマリネシチリア風 足赤エビ・大羽イワシ・タコ・ムール貝
- ・生ハムと旬のフルーツ トスカーナ産 オリーブオイルで

### <肉料理>

- 黒毛和牛ヒレ肉のグリル トリュフ塩で  
庄原の葉玉ねぎとパルメザンチーズのオープン焼き  
柔らかく葉玉ねぎと煮込みました

### <パスタ> 5種よりお選び下さい

- ・水イカとドライトマトの ペペロンチーノ タリオリーニ
- ・大羽イワシと秋ナスのトマトソース スパゲッティ
- ・マスカルポーネチーズとレモンのクリームソース タリアテッレ
- ・ベーコンと唐辛子のトマトソース"アマトリチャーナ" パッパルデッレ
- ・宮島かきとベーコン・ルコラの リングイネ

### <シェフの手作りデザート & 食後のお飲み物>

メニューよりお選び下さい

# Pasta Lunch

パスタランチ

¥1,280 (税別)

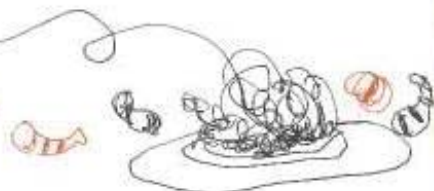
**Salad** 広島産直野菜の新鮮サラダ

**Pasta** 月替わりパスタ・リゾット 5種より1品

- エビとブロッコリーのベベロンチーノスパゲティ
- 蒸し鶏とキノコ・バルメザンチーズのタリオリーニ
- ベーコン・茄子のトマトソースタリアッテ
- カルボナーラスパゲティ
- 旬野菜のミネストローネリゾット

**Bread** 手作りフォカッチャ  
季節の具材トッピング

**Drink** お好きなドリンクを  
プレミアムコーヒー  
アールグレイティー  
エスプレッソコーヒー



# Special Pasta Lunch

スペシャル パスタ ランチ

¥ 1,680 (税別)

## Salad 3種より1品

- 丸ごとトマトのサラダ マスカルポーネムース添え
- 12種類の野菜を使ったカラフルサラダ
- マンゴーと人参、ハーブのサラダ

## Pasta 月替わりパスタ・リゾット6種より1品

- アサリのボンゴレビアンコ スパゲティ
- モッツァレラとバジリコのトマトソース タリオリーニ
- 豚肩 ロース肉のトマト煮込みソース スパゲティ
- チキンときのこのクリームソース タリアテッレ
- ベーコンと女鹿平の舞茸のクリームリゾット
- ゴルゴンゾーラとかぼちゃのチーズリゾット

## Bread 手作りフォカッチャ 季節の具材トッピング

## Dolce 3種より1品

自家製ティラミス ミルクジェラート添え  
エルダーフラワー風味のパンナコッタ  
チョコレートのブリュレ チーズタルト添え

## Drink お好きなドリンクを

プレミアムコーヒー  
アールグレイティー  
エスプレッソコーヒー



# Maindish Lunch

メインディッシュランチ

¥2,680 (税別)

## Salad

3種より1品

- ・丸ごとトマトサラダ マスカルポーネムース添え
- ・12種類の野菜を使ったカラフルサラダ
- ・マンゴーと人参、ハーブのサラダ

## Pasta

月替わり手打ちパスタ 3種より1品

- ・女鹿平の舞茸のアーリオオーリオ 生スパゲティーニ
- ・ベーコンと唐辛子の“アマトリーチェ”トマトソースタリアッテッレ
- ・マスカルポーネとレモンのクリームソース タリオリーニ

## Main dish

お肉料理どちらかお選び下さい

USアングス牛のグリル

長州鶏もも肉のソテー

## Bread

手作りフォカッチャ 季節の具材トッピング

## Dolce

3種より お選び下さい

自家製ティラミス ミルクジェラート添え

エルダーフラワー風味のパナコッタ

チョコレートのブリュレ チーズタルト添え

## Drink

お好きなドリンクを

プレミアムコーヒー

アールグレイティー

エスプレッソコーヒー



# Dessert

シェフの手作りデザート

¥ 680 (税別)

ラテ ラテ  
ティラミス Latte Latteさんの牛乳ジェラート添え

ほろ苦いココアラムとミルクィなジェラートをトッピング

エルダーフラワー風味のパンナコッタ  
マスカットのよ様な爽やかなハーブ風味の一品

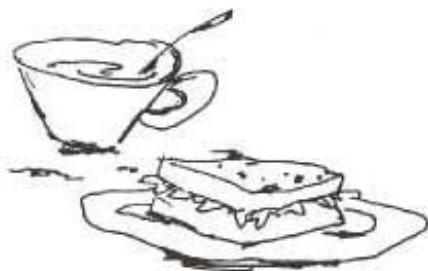
ゴルゴンゾーラのベイクドチーズ 林檎の甘酸っぱいソース

しっとり焼き上げたコクのあるチーズケーキ

ラム酒風味のチョコレートブリュレ

マスカルポーネチーズタルト添え

パリッと焼いた濃厚なブリュレ



# Pasta Lunch

パスタ ランチ

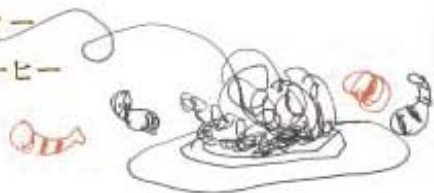
¥ 1,580 (税別)

*Salad* 広島産直野菜の新鮮サラダ

*Pasta* 月替わりパスタ・リゾット 5種より1品  
ベーコンと女鹿平の舞茸 タリオリーニ  
鶏もも肉とキノコのラグーソース スパゲティ  
魚介のトマトソース "ベスカトーレ" スパゲティ  
サーモンとブロッコリーのトマトクリーム タリアテッレ  
エビとマスカルポーネチーズのレモン風味 リゾット

*Bread* 手作り フォカッチャ

*Drink* お好きなドリンクを  
プレミアムコーヒー  
アールグレイティー  
エスプレッソコーヒー



# Main dish Lunch

メインディッシュランチ

¥ 2,980 (税別)

## Salad 3種より1品

丸ごとトマトのサラダ マスカルポーネムース添え  
12種類の野菜を使ったカラフルサラダ  
マンゴーと人参、ハーブのサラダ

## Pasta 月替わりの手打ちパスタ 3種より1品

バルメザンチーズと黒こしょう"カチョエペペ"生スパゲティーニ  
ベーコン・赤唐辛子の"アマトリーチェ"トマトソース タリアテッレ  
マスカルポーネとレモンのクリームソース タリオリーニ

## Main dish お肉料理 どちらか お選び下さい

US産 牛ロース肉のグリル  
神石ポークロース肉のカツレツ

## Bread 手作り フォカッチャ

## Dolce 3種より1品

自家製ティラミス ミルクジェラート添え  
エルダーフラワー風味のパンナコッタ  
チョコレートのブリュレ チーズタルト添え

## Drink お好きなドリンクを

プレミアムコーヒー  
アールグレイティー  
エスプレッソコーヒー





# Special Pasta Lunch

スペシャル パスタ ランチ

¥ 1,980 (税別)

## Salad 3種より1品

丸ごとトマトのサラダ マスカルポーネムース添え  
12種類の野菜を使ったカラフルサラダ  
マンゴーと人参、ハーブのサラダ

## Pasta 月替わり パスタ・リゾット 6種より1品

魚介のペペロンチーノ スパゲティ  
ベーコンとモッツアレラのトマトソース ニョッキ  
カジキマグロのブッタネスカ パッパルデッレ  
ホタテ貝柱とアンチョビのクリームソース タリアテッレ  
ベーコンと女鹿平の舞茸のクリーム リゾット  
ゴルゴンゾーラとかぼちゃのチーズリゾット

## Bread 手作り フォカッチャ

## Dolce 3種より1品

自家製ティラミス ミルクジェラート添え  
エルダーフラワー風味のパンナコッタ  
チョコレートのブリュレ チーズタルト添え

## Drink お好きなドリンクを

プレミアムコーヒー  
アールグレイティー  
エスプレッソコーヒー

# Dessert

シェフの手作りデザート

¥ 680 (税別)

ラテ ラテ  
ティラミス Latte Latteさんの牛乳ジェラート添え  
ほろ苦いココアラムとミルクィなジェラートをトッピング

エルダーフラワー風味のパンナコッタ  
マスカットのような爽やかなハーブ風味の一皿

ゴルゴンゾーラのベイクドチーズ 林檎の甘酸っぱいソース  
しっとり焼き上げたコクのあるチーズケーキ

ラム酒風味のチョコレートブリュレ  
マスカルポーネチーズタルト添え  
バリッと焼いた濃厚なブリュレ

