

# Antipasto

## 味おう広島 サラダ&前菜

- ・“やまび香房 森田さんが育てた”無農薬ルッコラ ¥1,200  
マッシュルーム・パルメザンチーズのサラダ 価格  
→ 五日市のルッコラ職人
- ・パルマ産 生ハムとナポリ水牛のモッツアレラチーズ 1,600  
旬野菜のグリルサラダ
- ・パルマ産 生ハム・ガルガンゾーラチーズのテリーヌ 1,500  
ジャンボオリーブの盛合わせ  
→ ワインにぴったり!!
- ・今週の 鮮魚のカルパッチョ 瀬戸田レモンの香り 1,500
- ・ムール貝・エビ・水イカ・ホタテ・タコのマリネ 季節のサラダ添え 1,500
- ・青森 熟成黒にんにくソース 野菜のバーニャカウダ 1,500
- ・瀬戸内 トラハセと夏野菜のフリット赤たまねぎの甘酢添え 1,600
- ・宮島かきと厚切り“農家のベーコン”のムニエル 1,800



→ヨーロッパの古くからの製法で熟成します



※価格はすべて税別です

# Pasta



## — 広島を盛り込んだパスタ —

- ・生ういのペペロンチーノスパゲッティ <sup>たっぷり</sup> 広島木杓を散らして ¥1,800  
→ 豊月おがポイント 特売
- ・魚介 ムール貝・エビ・イカ・ホタテ・アサリの  
→ 濃厚なアサリの旨み オリーブオイルスパゲッティ 1,600
- ・岡山吉田牧場モッツアレラチーズ トマトソース タリオリーニ 1,600  
→ 直送のモッツアレラチーズと程よい酸味のトマトソース
- ・愛媛産 甘とろ豚とキノコの トマトラグーソース タリアテッレ 1,600  
→ 上等な脂に旨み!
- ・しまなみレモンとマスカルポーネのクリームソース タリオリーニ 1,600  
→ アマルフィ名物!
- ・熟成ベーコンとポルチーニ茸のクリームソース タリアテッレ 1,600  
→ 昔ながらの手法で長期熟成したベーコンの旨味がソースに!

# Risotto



## — 香りを楽しむリゾット —

- ・チーズの器で仕上げろ カルボナーラ リゾット ¥1,600  
→ パラグァッティーノチーズのれい器で! 特売
- ・ガルガンゾーラチーズと胡桃のクリームソース リゾット 1,600  
→ 女性に人気の“王道”リゾット
- ・赤海老とルコラ マスカルポーネチーズのクリーム リゾット 1,600  
→ ルコラペーストで綺麗なグリーンカラー

※価格はすべて税別です

# Pesce

## 瀬戸内の恵み 魚料理

- ・山口県真鯛と生ウニのコロッケ仕立て“アランチーニ” ¥1,800  
税別  
↳ 大葉にたっぷりウニを包んでいます!
- ・活オマール海老の香草焼き 3,800  
↳ 1尾まるごと 2名様でもOK
- ・シェフセレクトの本日の魚料理 スタッフにお尋ねください 2,000~

# Carne

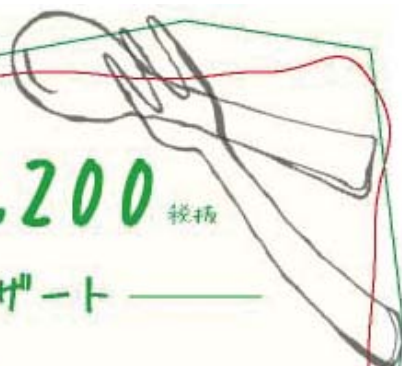


## ジューシー!美味しい♪ 肉料理

- ・広島 黒瀬牛のグリル 香ばしいキノコのソース ¥2,600  
税別
- ・愛媛ブランド豚“甘とろ”のカツレツ トマトケツカソース 2,200  
↳ ロどけのよい脂身とジューシーな肉質!
- ・広島赤鷄モモ肉のディアボラ 広島ねぎのくたくた煮 2,200  
↳ 歯ごたえの中に旨みがギュッと
- ・黒毛和牛ホホ肉 やわらか赤ワイン煮込み 2,800  
↳ 赤ワインの風味を感じる シェフスペシャリテ!
- ・アンガス牛 Tポーンステーキ 600g 4,800  
↳ 2名~3名様 ポリユームがあります

※価格はすべて税別です

# Dolce ¥1,200 税別




## 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  
↳ 華しい食感! リストランテ特製ブルシェ
- ・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うな香り
- ・ブルゴンゾーラチーズのバイクドチーズ 林檎のソース  
↳ しっとり焼き上げたゴ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  
↳ 大人の味合いのチョコレートとパリパリとブリュレに

# Bevanda

## 食後のお飲物



- ・寿屋プレミアムコーヒー ¥400 税別  
 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 マールグレイ 400
- ・カプチーノ 450

\*価格はすべて税別です

# Special pasta set

スペシャル パスタ セット

¥3,200 税抜

## Salad

パルメザンチーズと彩り野菜のリボンサラダ

## Special Pasta

パスタを1品 お選び下さい

- ・黄金のからすみ 香りの王様 スパゲッティ
- ・瀬戸内 ワタリガニのトマトソース リングイネ
- ・宮島かきと厚切りベーコン瀬戸田レモンクリームソース

## Dolce

シェフの手作りデザート

## Bevanda

- ・寿屋プレミアムコーヒー
- ・紅茶 アールグレイ
- ・エスプレッソ



# Main dish set

お肉を楽しむ メインディッシュ セット

¥4,200 税抜

## Salad

ルッコラとマッシュルームのサラダ しまなみドレッシング

## Main dish

肉料理を1品 お選び下さい

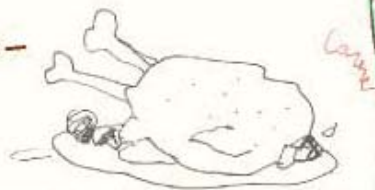
- ・国産牛 リブロースのステーキ ガーリック茸ソース
- ・愛媛産甘とろ豚のグリル ルッコラソース
- ・広島産 赤鶏モモ肉のディアボラ 広島ねぎのたくた煮

## Dolce

シェフの手作りデザート

## Bevanda

- ・寿屋プレミアムコーヒー
- ・紅茶 アールグレイ
- ・エスプレッソ



# Antipasta set

ワインが飲みたくなっちゃう前菜セット

¥3,800 税抜



## Antipasto 1品 お選び下さい

- ・宮島かきのフリット・鯛のカルパッチョ・魚介のマリネ  
オススメ! 白ワイン【ボッリーニ シャルドネ】 【ランドリースリング】
- ・パルマ産 生ハムとサラミ・ガルガンゾーラテリーヌ  
オススメ! 赤ワイン【サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ】 【ドネリ ランブルスコ 御発泡】
- ・こだわり野菜のバーニャカウダ 熟成黒にんにくソース  
オススメ! 白ワイン【ロエロ アルネイス】 赤ワイン【ドンナブルーナ ダーク】

## Pasta 1品 お選び下さい

- ・海老と瀬戸田レモン マスカルポーネチーズのリゾット  
濃厚な味わいの中にレモンの爽やかさを感じるリゾット
- ・愛媛ブランド甘とろ豚 トマト煮込みソース スパゲッティ  
甘とろの甘みが溶け込んで味わい深い一品
- ・ポルチーニ茸と熟成ベーコンのタリオリーニ  
昔ながらの熟成法で作ったベーコンをコロコロと厚切りで!

## Dolce & Bevanda

シェフの手作りデザート

- ・寿屋プレミアムコーヒー・紅茶 アールグレイ・エスプレッソ

# Course Menu

広島の季節を味わう 3つのコース

<各コース> ¥6,000 税抜

## Pesce

ペッジェコース

<前菜>

アオリイカとトマトの  
タリオリーニ仕立て

歯ごたえのあるイカとマリネしたトマトを  
ルコラの風味で

<主菜>

今週の魚 お好みソースで  
スタッフにお尋ねください

## Carne

カルネコース

<前菜>

鴨のローストバニラ風味の  
リングソースで

しっとりとした鴨を  
甘酸っぱいリングソースで

<主菜>

和牛イチボ肉のソテー  
希少なお肉を絶妙な火加減で

## Verdura

ベルドゥーラコース

<前菜>

出雲アスパラガスと温度卵の  
ビスマルク風

旬のアスパラとしっとりとした卵に  
パルメザンたっぷり

<主菜>

黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮  
ほろほろと崩れる肉と野菜の甘みの  
赤ワインソース

<パスタ>

エビとポルチーニ茸の タリオリーニ ミントの香り  
ミントの香りでさわやかな一品

吉田牧場のモッツアレラチーズトマトソース スパゲッティ  
岡山より直送! こだわりのモッツアレラチーズを使用

広島カキとベーコンのパペロンチーノリングイネ  
ぷりぷりカキとオリーブオイルの香り

ゴルゴンゾーラチーズとくるみのクリームソース タリアテッレ  
コクのあるチーズと香ばしいクルミ 女性にぜひおすすめしたい逸品

じゃがいものニョッキ バジリコ風味のトマトソース  
もちもちニョッキをシンプルに

<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



# Service Lunch

サービスランチ

¥1,200 (税込¥1,296)

*Salad* 彩り野菜のサラダ しまなみレモンドレッシング

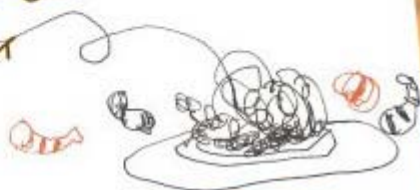
*Pasta* パスタ3種より お選び下さい

- ♣ アサリの“ボンゴレビアンコ”スパゲッティ
- ♣ ベーコン・グリル野菜 トマトソース スパゲッティ
- ♣ 石本さんの卵を使ったカルボナーラ スパゲッティ

*Bread* 自家製 フォカッチャパン

*Drink* お好きなドリンク お選び下さい

- ♣ 寿屋プレミアムコーヒー
- ♣ 紅茶 アールグレイ
- ♣ エスプレッソ



# Special Lunch

スペシャルランチ

¥1,600 (税込¥1,728)

*Salad* 彩り野菜のサラダ しまなみレモンドレッシング

*Pasta* 今週の Pasta・リゾット5種より お選び下さい

- ✦ ポルチーニ茸・ルーコン・グラナパダーノチーズ タリオリーニ
- ✦ アサリ・エビ・イカ・ムール貝 ペスカトーレ リンゲイネ
- ✦ 広島レモンサーモン・キノコ クリームソース タリアテッレ
- ✦ エビ・マスカルポーネチーズ リゾット 瀬戸田レモン風味
- ✦ 愛媛産 甘とろ豚のトマト煮込み リゾット

*Bread* 自家製 フォカッチャパン

*Drink* お好きなドリンク お選び下さい

- ✦ 寿屋プレミアムコーヒー
- ✦ 紅茶 アールグレイ
- ✦ エスプレッソ



# Maindish Lunch

お肉をしっかり味わう ランチ

¥3,900 (税込¥4,212)

Antipasto 水牛モッツアレラチーズとトマトのカプリ風

Main dish お肉料理 どちらか お選び下さい

♣ 国産牛のグリル タリアータ

♣ 愛媛産 甘とろ豚のカツレツ ルコラサラダ添え

Pasta 今週の Pasta

♣ パーコン・オニオン・唐辛子のトマトソース  
“アマトリチャーナ”

Bread 自家製 フォカッチャパン

Dessert シェフの手作りデザート

Drink お好きなドリンク お選び下さい

♣ 寿屋プレミアムコーヒー

♣ 紅茶 アールグレイ

♣ エスプレッソ



# Dessert

シェフの手作りデザート

¥800 (税込¥864)

- ♣ ティラミス <sup>ラテ</sup> Latte <sup>ラテ</sup> Latteさんの牛乳ジェラート添え  
あんずの種から作る アマレットリキュール風味です
- ♣ エルダーフラワー風味のパンナコッタ 季節のフルーツ添え  
マスカットのような爽やかな味
- ♣ ガルゴンゾーラチーズの焼きスフレ 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“チョコラータパディーノ”  
大人の味おいの生チョコプリン

