

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 ^{アズーロ}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

平日限定 ￥1,280 (税別)

Salad 産直野菜の新鮮サラダ
系内の産直市場からのフレッシュな野菜たち

Pasta 週替わりパスタ 3種より1品

- ・アサリの白ワイン風味 ポンゴレ スパゲティ
鮮度の良いアサリだけをシンプルに
- ・秋ナスとベーコン・バジリコのトマトソース スパゲティ
旨みが旬のナスと相性の良いトマトソース
- ・ホタテとアンチョビのクリームソース スパゲティ
隠し味に昆布をプラスしました

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

¥1,980 (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 週替わりパスタ・リゾット6種より1品

- ・魚介類のベベロンチーノ スパゲッティ
- ・モッツァレラとバジリコのトマトソース トリオリーニ
- ・厚切りベーコン・茸のクリームソース トリアテッレ
- ・エビ・マスカルポーネチーズのクリームリゾット
- ・ポークロースと南伊野菜のトマト煮 リゾット
- ・ゴルゴンゾーラとパンプキンのチーズリゾット

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バナナコッタ
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

¥ 3,980 (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

週替わり手打ちパスタ 3種より1品

- ・ 生ハムとルコラ バルメザンチーズのスパゲティーニ
- ・ フレッシュトマトソースのパッパルデッレ
- ・ 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

Main dish

お肉料理どちらかお選び下さい

黒毛和牛赤身のグリル

肉質の柔らかな脂の少なめの部位です

マンガリッツア豚のグリル

ハンガリーの“食べる国宝”と呼ばれる貴重な豚

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

¥ 800 (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

ほろ香いココアクリームとミルクレーなジェラートをトッピング

エルダーフラワー風味のバナナコッタ
マスカットのような爽やかなハーブ風味のソース

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

