

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

Pesce

ペッシェコース

<前菜>

ナポリ モッツァレラチーズと
トマトのカプリ風

<温菜>

女鹿平 舞茸のソテー トリュフ風味

<魚料理>

鯖のソテー バルサミコソース

Carne

カルネコース

<前菜>

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て

<温菜>

菜の花とベーコンのムニエル

<肉料理>

国産牛ロース肉のグリル

<パスタ>

6種よりお選び下さい

- ・大野アサリのボンゴレピアンコ スパゲティ
- ・鶏もも肉とキノコのラグーピアンカ タリオリーニ
- ・神石ポークとトマト煮ソース タリアテッレ
- ・カジキマグロのプッタネスカ パッパルデッレ
- ・安納芋とベーコンのクリームソース タリアテッレ
- ・カボチャとゴルゴンゾーラのチーズリゾット

<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>

- ・魚介のマリネシチリア風 赤エビ・アジ・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

<温 菜>

- ・水イカのプッタネスカ ソース

<主 菜>

黒毛和牛ロース肉のグリル 黒トリュフ添え

<パスタ> 5種よりお選び下さい

- ・女鹿平 舞茸とベーコンの タリオリーニ
- ・ナポリモッツアレラチーズのトマトソース ニョッキ
- ・和牛テール肉のトマト煮 パッパルデッレ
- ・ズワイガニのトマトクリーム スパゲティ
- ・ホタテと菜の花のクリームソース タリアテッレ

<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)

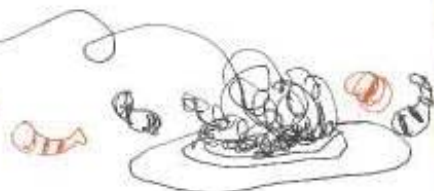
Salad 広島産直野菜の新鮮サラダ

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テッレ
- 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アンガス牛のグリル

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

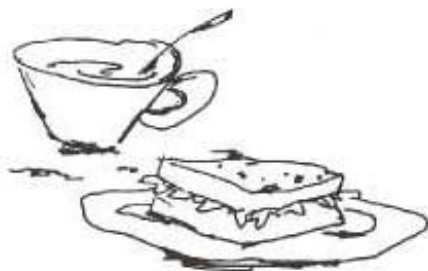
ゴルゴンゾーラのベイクドチーズ 林檎の甘酸っぱいソース

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

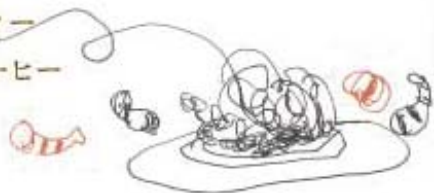
¥ 1,580 (税別)

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

