

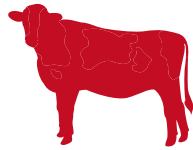
due特選ステーキ Steak

アメリカンビーフ
上質な赤身と栄養価の高い
美味しいお肉を豪快に焼き上げました！

リブローズ 500g ¥4,800
柔らかく脂の濃厚な旨味が特徴
300g ¥2,900

サーロイン 200g ¥2,500
きめ細やかな脂、やわらかで上品な味

牛タンタリアータ 150g ¥3,000
脂質が少なく良質タンパク質が豊富



前菜&お野菜料理 Appetizer & Vegetables

- ”三良坂フロマージュ”
松原さん手作りモッツァレラチーズのカプレーゼ ¥1,000
- フォアグラブリュレとパケット ¥500
濃厚なフォアグラを甘じょっぱく仕上げました
- 香鶏と豚肉の田舎風パテ ピクルス添え ¥980
香鶏の砂肝とレバーをたっぷり使った美味しいパテ
- いろいろ野菜とベーコンのごちそうロースト ¥1,250
- 国産牛トリッパの煮込みとズッキーニ ¥1,200
- 本日のカルパッチョ サラダ仕立て ¥1,280
- こだわり野菜のバーニャカウダ ¥1,280
広島から直送のお野菜を中心に使用しております
- 大前農園アスパラガスと
温泉玉子のピスマルク風 生ハム添え ¥1,200
布野町より届く大前さんの美味しいアスバラ
- ズワイガニと人参、
トレヴィスのシーザーサラダ ¥980
- 広島ホウレン草と
バルミジャーノチーズのサラダ ¥860
- フライドポテト ¥650

お肉料理 Main

- 広島産黒毛和牛タリアータ (150g) ¥4,200
広島より直送される自慢の和牛です

- 岩中豚ロースステーキ(250g) ¥2,500
健康に育てられた味の濃い豚肉です

- 香鶏モモ肉のコンフィ
悪魔風スパイス焼き(300g) ¥2,400
特製ブレンドのシーズニングでスパイスに仕上げました

- 豪州産仔羊背肉ロースグリル(2本) ¥2,600
美味しいオージーラム


パスタ Pasta

- ズワイガニトマトクリームソース タリアテッレ ¥1,580
dueのスベシャリテ
- 倉橋島のちりめんとズッキーニ
ペペロンチーノ スパゲッティニ ¥1,480
瀬戸内のちりめんをたっぷり使っています
- フランス産オーブブラック牛の
特製ミートソース スパゲッティ ¥1,680
しっかり、ゆっくり煮込んだ旨みたっぷりのミートソースです
- ゴルゴンゾーラとクルミのリガトーニ ¥1,480
ワインのお供に
- 親父の玄米濃厚チーズリゾット ¥1,380
シェフの父が育てたプチプチ、モチモチのお米で仕上げています

ハム&チーズ&パン HAM&CHEESE&BREAD

- 24ヶ月熟成サンダニエーレ産生ハム S ¥880 L ¥1,250
マイルドな塩気と上品な香りが特徴です (2名) (3~4名)
- イタリア産ハム、サラミ3種盛り合せ ¥1,480
(サンダニエーレ産生ハム、モルタデラ、ミラノサラミ)
- イタリアンチーズ3種盛り合せ ¥1,450
(バルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ)
- 特製ハニーガーリックパケット (2ヶ) ¥240
- バゲット (2ヶ) ¥200

ドルチェ Dessert

- ガトーショコラとストロベリージェラート ¥850
- バイクドチーズケーキとバニラジェラート ¥950
- 季節のタルトとキャラメルジェラート ¥850