

due特選ステーキ Steak

アメリカンビーフ

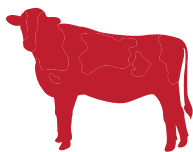
上質な赤身と栄養価の高い
美味しいお肉を豪快に焼き上げました！

リブローズ 500g ¥4,800

柔らかく脂の濃厚な旨味の特徴 300g ¥3,000

200g ¥2,200

ハラミ タリアータ 150g ¥2,100



前菜&お野菜料理 Appetizer & Vegetables

- ”三良坂フロマージュ”
松原さんのモッツアレラチーズと生ハムのサラダ
S ¥880
L ¥1,280
- フォアグラブリュレとバケット ¥500
濃厚なフォアグラを甘じょっぱく仕上げました
- 鴨胸肉と里芋のコンフィ、ドライ無花果、
クルミのサラダ ¥1,380
- いろいろ野菜とベーコンのごちそうロースト ¥1,250
- 豚肉のボルベッタとサツマイモの焼ニョッキ ¥1,280
ボルチーニのクレーマ
- NZ産スモークサーモン 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
- 国産牛トリッパのトマト煮込みと椎茸 ¥980
- 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 ¥860
パルミジャーノチーズのサラダ
- 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

- 大山鶏モモ肉のコンフィ
温玉と焼き野菜添え(200g) ¥2,400
ジューシーに焼き上げました

- 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のスペシャリティ
- いろいろ茸とパルミジャーノチーズのピアンコ
スパゲッティーニ ¥1,480
数種の茸を香り良くソテーし、パスタに絡めました
- 山形豚とゴボウの白ワイン煮込みソース
スパゲッティ ¥1,680
ゆっくりじっくり煮込んだ、秋の夜長にピッタリなパスタ
- カルボナーラ リガトーニ ¥1,480
ド定番、絶対に美味しい!!
- 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

- パルマ産生ハム 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
(パルマ産生ハム、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
(パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ)
- 特製ハニーガーリックバケット (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