

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 200g ¥2,300

柔らかく脂の濃厚な旨味が特徴 300g ¥3,100

500g ¥4,900



季節のお野菜ローストを添えております。

※焼き上がりまで20分程お時間頂戴致します。

お肉料理 Main

1. 広島産黒毛和牛タリアータ (150g) ¥4,200
2. 山形豚ロースステーキ (250g) ¥2,500
3. 大山鶏モモ肉のコンフィ
温玉と焼き野菜添え (200g) ¥2,400
4. スペイン産 鴨胸肉ロースト (120g) ¥2,500
5. 豪州産 仔羊背肉ロースグリル (2本) ¥2,600
6. 仔羊スネ肉とヒヨコ豆の煮込み (2~3人前) ¥2,900

パスタ Pasta

1. ズワイガニトマトクリームソース タリアテッレ ¥1,600
2. 足付きなめこのカッチョ エ ベペ スパゲッティーニ ¥1,500
3. 鴨と葱の赤ワインラゲー トンナレリ ¥1,700
4. 鱈とオリーブ、ケッパーのプッタネスカ
スパゲッティーニ ¥1,500
5. カルボナーラ リガトーニ ¥1,400
6. 親父の玄米濃厚チーズリゾット
牛ホホ肉の煮込みソース ¥1,800
7. シンプルトマトソース スパゲッティ ¥1,200

前菜&お野菜料理 Appetizer & Vegetables

1. ”三良坂フロマージュ”
松原さんのモッツァレラチーズのカプレーゼ ¥900
広島を代表する手作りモッツァレラ
2. 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
3. シラスとトマトのクロスティーニ 悪魔風 ¥500
4. 白トリュフ香るフライドポテト ¥700
5. たっぷり野菜とスペルト小麦のミネストローネ ¥700
寒い日にホックリ温まって下さい
6. 砂肝のカツレツ、焼きスカモルツァチーズ
とマッシュポテト ¥1,000
7. 国産牛トリッパのトマト煮込みと大根ロースト ¥1,000
8. いろいろ野菜とベーコンのごちそうロースト ¥1,200
じっくりローストされた野菜をぜひ
9. 水ダコのマリネ サラダ仕立て ¥1,300
10. こだわり野菜のバーニャカウダ S ¥800
L ¥1,200
広島から直送のお野菜を中心に使用しております
(2~3人前)
11. ズワイガニと人参、トレヴィスのサラダ ¥1,000
12. 広島サラダほうれん草と ¥900
パルミジャーノチーズのサラダ

ハム&チーズ&パン HAM&CHEESE&BREAD

1. パルマ産生ハム ¥800
マイルドな塩気と上品な香りが特徴です
2. イタリア産ハム、サラミ3種盛り合せ ¥1,500
(パルマ産生ハム、モルタデラ、ミラノサラミ)
3. イタリアンチーズ3種盛り合せ ¥1,500
(パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ)
4. 特製ハニーガーリックバケット (2ヶ) ¥300
5. 焼きたて全粒粉のパン (2ヶ) ¥200

ドルチェ Dessert

1. ガトーショコラとチョコレートジェラート ¥800
2. バイクドチーズケーキとバニラジェラート ¥900
3. バナナタルトと抹茶ジェラート ¥800