

## 肉料理 *Carne*

### due特選アメリカンビーフステーキ

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  
300g ¥3,100  
500g ¥4,900



広島産黒毛和牛  
イチボ タリアータ (150g) ¥3,900



上州せせらぎポーク  
ロースグリル (250g) ¥2,500



香鶏骨付きモモ肉ロースト (300g) ¥2,400



フランス産 鴨胸肉ロースト (120g) ¥2,300



豪州産 仔羊背肉ロースグリル (2本) ¥2,600



※各料理共に焼き上がりまで 20 分程お時間頂戴致します

## 前菜&野菜料理 *Antipasto e Verdura*

豚肉の美味しいパテとバゲット	¥500
フォアグラブリュレとバゲット	¥500
”三良坂フロマージュ” 松原さんの手作りモッツアレラチーズのカプレーゼ	¥800
イペリコ豚舌のテリーヌ 祇園パセリのサルサヴェルデ	¥900
仔羊の極粗挽きサルシッチャと白インゲン豆	¥1,000
夏タコとオリーブのトマト煮 “フッタネスカ” マッシュポテトを添えて	¥1,200
ズワイガニと人参、トレヴィスのシーザーサラダ	¥1,000
かじやま農園ベビーリーフとサラダハウレン草 パルミジャーノチーズのサラダ	¥900
トリュフ香るフライドポテト	¥700

## パスタ *Primo*

ズワイガニトマトクリームソース タリアテッレ	¥1,600
広島黒毛和牛ミートソース スパゲッティ	¥1,700
倉橋ちりめんじゃことケッパーのペペロンチーノ スパゲッティーニ	¥1,300
大山鶏のアラビアータ ジャがいものニョッキ	¥1,400
親父の玄米パルミジャーノチーズリゾット	¥1,300
カルボナーラ リガトーニ	¥1,400

## ハム/チーズ/パン *Salame / Formaggio / Pane*

パルマ産生ハム・オリーブ・グリッシーニ	¥800
イタリア産ハム、サラミ3 種盛り合せ (パルマ産生ハム、モルタデラ、ミラノサラミ)	¥1,500
“三良坂チーズ” 柏の葉で包んだ白い熟成チーズ	¥1,000
特製ハニーガーリックバケット (2ヶ)	¥300
焼きたて全粒粉のパン (2ヶ)	¥300

## ドルチェ *Dolce*

ガトーショコラとチョコレートジェラート	バイクドチーズケーキとパニラジェラート	ナッツとハチミツのセミフレッド
各 ¥800		

価格は税込みです。別途10%のサービス料を頂戴致します。 当店で使用しているお米は全て国産米です。