

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 ¥2,500
300g ¥3,300
500g ¥5,300



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



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	¥500
フォアグラブリュレ	¥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	¥1000
旬野菜のバーニャカウダ	¥900
スモークサーモン サラダ仕立て	¥1,000
仔羊舌グリルと粗挽きサルシッチャの盛り合わせ	¥1,300
小えびと旬野菜のアヒージョ	¥800
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
桜えびとケッパーのペペロンチーノ スパゲッティーニ	¥1,300
シンプルきのこのピアンコ タリアテッレ	¥1,400
親父の玄米パルミジャーノチーズリゾット	¥1,300
自家製パンチェッタのアマトリチャーナ 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
バケット (2ヶ)	¥200

ドルチェ *Dolce*

ガトーショコラとチョコレートジェラート	ベイクドチーズケーキとバニラジェラート	本日のパウンドケーキとキャラメルジェラート
		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。 当店では国産100%のお米を使用しております。