

Putting the producer's thoughts into the food.

We serve dishes made with ingredients
from Hiroshima Prefecture
at LIBERA TERRACE.

All for the smiles and fun of our customers.

生産者の想いを「料理」に込めて。

リベラテラスでは、広島県産食材を使ったお料理を中心にご提供します。

すべてはお客さまの“笑顔”と“楽しい”のために。



10.11

月の
おすすめ



LIBERA TERRACE

Dinner Menu



※メニューは全て税込価格となります

[金・土・祝前日] 17:30 ~ 23:00 [Last in 22:00] / [その他の曜日] 17:30 ~ 21:30 [Last in 20:30]



鰻とフォアグラ
安芸津産ジャガイモのマッシュポテト添え

シェフおすすめの組み合わせ!絶品です!!

¥3,000



県産秋キノコとポーチドエッグの温サラダ

ポーチドエッグと絡ませて旬の味をお楽しみください。

¥1,600

Appetizer



●向原農園の卵を使ったフォアグラ入りオムレット トリュフソース

世界三大珍味のうち、2つを用いた贅沢なオムレットです

¥2,500

●オニオングラタンスープ パイ包み焼き

お子様にも大人気です。

¥1,300



●鰻とフォアグラ 安芸津産ジャガイモのマッシュポテト添え

シェフおすすめの組み合わせ!絶品です!!

¥3,000

●ブッラータチーズと季節のフルーツ

イタリア産ブッラータチーズを季節のフルーツと一緒に楽しみください。フルーツの甘さにブッラータの風味が合わさったことでしか味わえない一品です。

¥2,500

SALAD



●サワーcreamのウォールドーフ サラダ(リンゴ・セロリ・クルミetc)

旬を迎えるリンゴを取り入れたサラダ。
サワーcreamでサッパリと!

¥1,500



●県産秋キノコとポーチドエッグの 温サラダ

ポーチドエッグと絡ませて
旬の味をお楽しみください。

¥1,600



●コブサラダ (アボカド・トマト・チキン・豆etc)

アメリカで大人気のヘルシーサラダです。

¥1,800



〈フレッシュ野菜とグリル野菜のバーニャカウダ〉

●フレッシュ野菜とグリル野菜のバーニャカウダ

色彩豊かな甘みの増した野菜達をお楽しみください。

¥3,000

●さつま芋のサラダ ハニーマスタードソース

ひと手間加えたオリジナルサラダです。

¥1,200

MAIN



●鹿肉のストロガノフ

北広島町から仕入れたヘルシーな鹿肉をデミグラスソースで優しく煮込みました。

¥1,800



●国産牛のリブローズグリル (200g)

記念日のメインディッシュにいかがですか？

¥3,400



●草津漁港の鮮魚でつくる ブイヤベース

草津漁港の鮮魚をハーブと野菜で煮込んだリベラテラス特製ブイヤベースです。

¥2,500



●アクアパッツア (白身魚・アサリ・ムール貝・エビetc)

白ワインがすすむ優しい味わい。

¥2,500

●県産六穀豚のロース キノコソース

ジューシーに仕上げたポークグリルです。

¥2,000

●ビーフラグー

赤ワインがすすむ、濃厚な味わいです。

¥2,000

PASTA & RISOTTO



[PASTA]

秋刀魚と秋キノコのペペロンチーノ

旬の食材を活かした秋のパスタです。

¥1,400



[RISOTTO]

ポルチーニ茸のリゾット

イタリア産ポルチーニ茸と県産コシヒカリのリゾットです。

¥1,600



[PASTA]

空宙トマトと ブッラータチーズのパスタ

空宙トマトの甘さを最大限引き出した、リベラテラスNo.1の自信作です。

¥1,800



with
THE STANDARD BAKERS

ザ スタンダード ベイカーズ特製のピザ生地やパンを使用した、ここにしかないメニューです。



●マルゲリータ

とろけるモッツァレラとトマトソースが絶妙なバランスです。ピザ生地はスタンダードベイカーズで作った生地です。

¥1,500



●ブレッツェルと国産生ハム

スタンダードベイカーズで人気のブレッツェルと千葉県産生ハムと一緒に。生ハムはシェフが自ら足を運んで厳選してきたお薦めの逸品です。

¥1,800

●生ハムのバジルソースピザ

自慢の生地とバジルソースがよく合います。

¥1,500

●パンの盛り合わせ

¥550

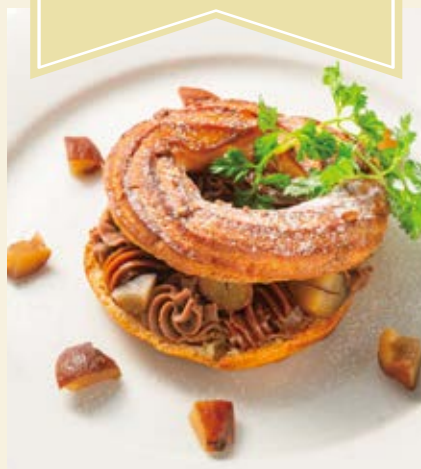
Dessert



黒ゴマプリン

濃厚な黒ゴマを使用したプリンです。

¥800



パリブレスト(シュークリーム)

フランスの伝統的なシュー菓子でリング状のパイ生地クリームを挟んだスイーツです。

¥800



モンブランパフェ

栗をふんだんに使用したモンブランクリームのパフェです。

¥800