



LIBERA TERRACE



Lunch Time

11:00 ~ 14:00

[ L.O. 14:00 ]

※メニューは全て税込価格となります



# Lunch Menu

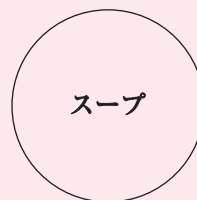
※リベラテラスのランチは、「メイン」に「パン」が付いています。また、「スープ」もしくは「サラダ」をお選びいただけます。



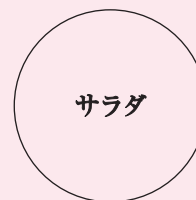
+



+



or



## MAIN MENU

### ●空宙トマトとブッラータチーズの Pasta

オープンから続く人気の Pasta。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

### ●ポルチーニ茸のリゾット

秋の味覚ポルチーニ茸を使ったリゾット。アルデンテで仕上げています。

¥1,600

### ●イノシシと鹿肉のハンバーグ

ここでしか食べられないジビエハンバーグ。臭みが少ないのが特徴です。

¥1,800

### ●ポルケッタのトリフソースと焼き野菜

ローズマリーやハーブを豚肉で包み、じっくり焼いたお肉(ポルケッタ)は、全て店仕込み。ヴェネツィアの郷土料理をお楽しみください。

¥1,800

### ●本日の Pasta

その日に食べて欲しい食材から作ったオススメの Pasta。

¥1,600

### ●コブサラダ

アボガド、トマト、マメが入ったアメリカで大人気のヘルシーサラダです。こちらのメニューはパンとスープがセットとなります。

¥1,800

### ●県産六穀豚ロースのグリル 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

### ●草津漁港の鮮魚でつくるブイヤベース

複数の魚からとったダシとサフラン、トマトといった野菜を合わせたリベラテラス特製ブイヤベース。

¥2,500

## KIDS MENU

### ●キッズプレート

オムレツ、エビフライ、パスタを盛り合わせた、リベラテラス特製のお子さまランチです。

¥1,000

### ●チーズリゾット

素材を味わってほしいというシェフの想いをカタチにした、シンプルなりゾットです。

¥850

### ●ボロネーゼ

ひき肉がたっぷりに入った、食べごたえのある人気の Pasta です。

¥850

## APPETIZER

### ●オードブルの盛り合わせ

その日によって変わる、5種類のオードブル。  
ワインやビールにオールマイティに  
楽しんでいただけます。

¥1,800

### ●三種のチーズ盛り合わせと ドライフルーツ

テッドモアンヌ、ゴルゴンゾーラ、カマンベールと  
ドライフルーツを盛り合わせました。

¥2,200

※チーズは仕入れ状況によって変更となる場合があります。

### ●トリフ風味のポテトフライ

安芸津イモを丸ごと使ったポテトフライ。  
新鮮な芋の風味を味わえる  
リベラテラス人気商品の1つです。

¥900

## 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。

### ●マルゲリータピザ

とろけるモッツアレラと  
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



### ●ジェノベーゼピザ

シェフ絶賛のバジルが決め手のピザ。ピザ生地は  
スタンダードベイカーズで作った生地です。

¥1,600

### ●ブレッツェルと生ハム

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。

¥1,600



## LIBERA TERRACE'S LUNCH COURSE

リベラテラスのランチコース

¥3,300

- 前菜 / ●本日のコースパスタ、リゾット(日替わり) / ●パン
- メイン料理(肉 or 魚料理) / ●デザート / ●コーヒー or 紅茶

本日のパスタ、リゾットは日替わりでパスタまたはリゾットいずれかの提供となります。

メイン料理は、肉料理もしくは魚料理をお選びいただけます。

季節の食材を使っているため、日によってメニュー内容が変更となる場合がございます。

## DESSERT SET [コーヒーもしくは紅茶がセットとなります]



### 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  
パイ生地に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



LIBERA TERRACE

# Drink Menu

## Lunch Time

### BEER

キリン一番搾り Draft beer Kirin Ichiban Shibori	¥750
ハイネケン Heineken	¥900
モレッティ MORETTI	¥950
モレッティリモーネ MORETTI LIMONE	¥1,200

### LOCAL COCKTAIL

瀬戸内檸檬ジントニック Gin and tonic using Setouchi lemon	¥900
桜尾ジン&トニック Sakurao gin and tonic	¥900
戸河内ハイボール Togouchi Highball	¥900

### WHISKY

ハイボール Whisky and soda	¥700
白州 Hakushu	¥1,600
山崎 Yamasaki	¥1,600
バラントイン17年 Ballantine's 17 years	¥1,400
シーバスリーガル12年 Chivas Regal 12 years	¥1,000
シーバスリーガル ミズナラエディション Chivas Regal Mizunara Edition	¥1,100
フォアローゼス Four Roses	¥800
ワイルドターキー WILD TURKEY	¥900

### SOUR

リベラレモンサワー LIBERA LEMON SOUR	¥700
--------------------------------	------

### COCKTAIL

ジントニック Gin and tonic	¥880
モスコミュール Moscow mule	¥880
スクリュードライバー Screwdriver	¥880
ファジーネーブル Fuzzy navel	¥880
カシスオレンジ Cassis orange	¥880

### RED WINE

ラヴィストラディシオン カベルネ [イタリア] Cantina Lavis Tradition Cabernet [Italy]	¥900
コート・デュ・ローヌヴィラージュ シニャルグ [フランス] Cotes du Rhone Village Signargues [France]	¥1,300

### WHITE WINE

ラヴィストラディシオン シャルドネ [イタリア] Cantina Lavis Tradition Chardonnay [Italy]	¥900
ーサウンド熟成ワインー ドメヌ・ド・コステ・ショード ロクターブ [フランス] Domaine de Coste Chaude L'Octave [France]	¥1,500

### SPARKLING

チンザノ エディションセッコ [イタリア] CINZANO Edition Secco [Italy]	¥850
1+1=3 [スペイン] U més U Fan Tres [Espana]	¥1,000

# Alcohol-Free

## Lunch Time

### NON-ALCOHOL

キリン グリーンフリー  
Kirin Greens Free, Non-Alcoholic Beer ¥700

ノンアルコール カシスソーダ  
Cassis and soda Non-alcoholic cocktail ¥650

ノンアルコールワイン ヴィンテンスシャルドネ(赤)  
Vintense Chardonnay ¥900

ノンアルコールワイン ヴィンテンスメルロー(白)  
Vintense Merlot ¥900

デュックド モンターニュ ロゼ(スパークリング ロゼ)  
Duc d Montagne Rosé ¥900

### SOFT DRINK

コカ・コーラ  
Coca cola ¥550

ジンジャーエール  
Ginger ale ¥600

オレンジジュース  
Orange juice ¥600

グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice ¥600

瀬戸内レモンスカッシュ  
Setouchi Lemon squash ¥650

ウーロン茶  
oolong tea ¥500

コーヒー  
Coffee ¥500

エスプレッソ  
Espresso ¥500

カフェラテ  
Cafe latte ¥650

ダーズリン  
Darjeeling tea ¥500

【オリジナル紅茶】ウィークディオレンジ  
Week Day Orange, Original Blend Tea ¥600



LIBERA TERRACE