

Standard menu

オードブルの盛り合わせ

わかさぎのエスカベッシュ&ローストビーフサラダ

生ハム、パルミジャーノチーズ、
チキンの燻製、
蕪のマリネ 柚子の香り

広島県産小イワシとカキフライと
白みそタルタルソース

ズワイガニのトマトリゾット

イトヨリ鯛のポワレ トマトケッパー入り
グルノーブルソース
ほうれん草ラタトゥイユ添え

牛ロースのグリエ 旬野菜を添えて

フォンダンショコラとバニラアイス

Deluxe

オードブルの盛り合わせ

ブロッコリーと烏賊のオイル煮 大葉の香り

県産カキフライと野菜ベニエ
白みそタルタルソース

トリュフとキノコのリゾット

草津漁港の鮮魚とシーフード
スープ仕立て バジルの香り

牛バラ肉のビーフシチュー 旬野菜を添えて

イチゴティラミス

Specialty

季節の食材を仕入れ、

そこから作り上げる

リベラテラスのシェフの

おまかせスペシャルプラン。

FREE DRINK MENU

Beer

- ・ビール
- ・ノンアルコールビール

Shochu

- ・黒霧島
- ・いいちこ

Wine

- ・赤ワイン ・白ワイン
- ・スパークリング

Whisky

- ・ハイボール
- ・ロック ・水割り

Sour

- ・ピーチサワー
- ・マンゴーサワー
- ・ストロベリーサワー
- ・キウイサワー
- ・レモンサワー

Cocktail

Gin Base

- ・ジントニック
- ・ジンバック
- ・ジンソーダ
- ・オレンジブロッサム

Vodka Base

- ・ウォッカトニック
- ・モスコミュール
- ・ウォッカソーダ
- ・スクリュードライバー
- ・ブルドック

Ram Base

- ・ラムトニック
- ・キューバリブレ
- ・ラムバック
- ・ラムソーダ

Liqueur Base

- ・ファジーネーブル
- ・カシスオレンジ
- ・ピーチグレープフルーツ
- ・カシスソーダ
- ・ピーチソーダ
- ・カシスウーロン
- ・レゲエパンチ
- ・ピーチバック

Wine Base

- ・キールインペリアル
- ・スプリッツァー
- ・キールロワイヤル
- ・キティ
- ・ミモザ
- ・カリモーチョ
- ・ホワイトミモザ
- ・サンダリア
- ・オペレーター

Soft Drink

- ・ウーロン茶
- ・グレープフルーツジュース
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・コーヒー (ホット / アイス)

Mocktail

- ・ノンアルコールカシスソーダ
- ・ノンアルコールアップルシューター
- ・ノンアルコールファジーネーブル
- ・ノンアルコールキウイイージーミックス
- ・ノンアルコール抹茶ウーロン