

ALL DAY DINING

LIBERA TERRACE

Dinner Menu

[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]

※メニューはすべて税込価格となります。



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。

すべてはお客様の“笑顔”と“楽しい”のために。

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.

素材紹介

Ingredients

シェフ自ら各地の産地へ出向き、旬の素材、地元広島県の食材を中心に
全国より厳選した食材を集め、「美味しい」をお楽しみいただける時間をご提供いたします。

- 宇宙トマト -

甘みと酸味のバランス、コクと瑞々しさのバランス、食感を大切に育てられており、
ただ甘いだけではない絶妙なバランスが数々の料理を引き立ててくれます。

- 塩田熟成牡蠣 -

国内で唯一、塩田跡で熟成させた牡蠣。
県内5本の指に入るほどのきれいな瀬戸内の海水、海と分離された環境、
地下海水を汲み上げ取り入れる水質管理など
塩田特有の環境と海と人の手で創り出された「特別な牡蠣」です。

- ピザ -

北海道産小麦100%とオリーブオイルで作る
ヘルシーな生地を使用しています。

- 国産無添加生ハム -

厳選された国内産の豚を使用し、日本の四季を経て自然乾燥により
長期熟成させた日本育ちの生ハムです。作り方は古代ローマ時代からの製法を用い、
原材料の豚ももと塩のみを用いて熟成されています。

- ジビエ&ミート -

リベラテラスではシェフを中心に広島県北広島町の方々と積極的に交流を図り、
新鮮なイノシシやポークをメニューに取り入れています。
「ささゆりポーク」は肉の甘みを追及するためにとうもろこし主体の
肥育専用飼料で育てられ脂身が甘く、柔らかな食感に仕上がっています。



LIBERA TERRACE

前 菜

Appetizer

お食事の始まりに、ワインのお供に... 素材の持ち味を生かした各種メニューをお楽しみください。



マグロのタップナード添え
アンチョビソース

¥1,700



国産無添加生ハムと
ブレッツェル

¥2,200



広島県大崎上島産の
塩田牡蠣（生牡蠣）

¥3,300



ブッラータチーズと
季節のフルーツ

¥2,500



キノコグリル
トリュフソース

¥1,500



トリュフ風味の
ポテトフライ

¥900



三種のチーズの盛り合わせと
ドライフルーツ

¥2,200



オードブルの
盛り合わせ

¥2,200



スタンダードベイカーズの
パンの盛り合わせ

¥550

サラダ

Salad

新鮮な季節の野菜を取り入れたボリュームミーなサラダメニューです。



フレッシュ野菜とグリル野菜の
バーニカウダ

¥3,000



パンチェッタと半生サーモン
アボカドのライムサワークリーム

¥2,200



生ハムとモッツァレラチーズの
ベビーリーフサラダ

¥1,600



ロメインレタスの
シーザーサラダ

¥1,300



カモ肉とクレソンの
サラダ

¥1,500



キノコとポーチドエッグの
温かいサラダ

¥1,500

ピザ

Pizza

スタンダードベイクーズ特製のピザ生地の美味しさが引き立つように
シンプルに焼き上げています。



マルゲリータ
¥1,500



トマトと生ハムの
バジルピザ
¥1,500



サラミとモッツァレラ
チーズのピザ
¥1,500



ベーコンと
オリーブのピザ
¥1,700



しらすと大葉のピザ
¥1,800



クアトロフォルマッジ
¥1,700

パスタ

Pasta

シェフのスペシャリテの一つでもある「空宙トマトとブッラータチーズのタリアテッレ」など、オリジナリティー溢れる、素材を生かしたパスタメニューです。



空宙トマトとブッラータチーズの
タリアテッレ

¥2,000



しらすとカラスミの
ペペロンチーノ

¥1,600



サーモンの
クリームパスタ

¥1,800



ささゆりポークと
きのこのラグーのタリアテッレ

¥1,900



ベーコンと旬野菜の
ペペロンチーノ

¥1,600



空宙トマトとエビのリゾット
バジル風味

¥1,600

メイン
Main

広島を代表するホテルで数々の研鑽を積んだ
坂川シェフ渾身のメイン料理の数々をお楽しみください。



草津漁港の鮮魚でつくる
アクアパッツァ

¥2,500



地鶏と野菜のグリル
ハーブドレッシング

¥2,300



イノシシのハンバーグ
ポーチドエッグ添え ホワイトソース

¥1,900



ささゆりポークのポワレ
ラズベリーソース

¥2,500



牛肉の煮込み
旬野菜添え

¥2,500



ささゆりポークのオープン焼き(ポルケッタ)
ローズマリー風味 トリュフソース 焼き野菜添え

¥2,000



国産リブステーキ(200g)

¥3,400

デザート

Desert

+¥300 でコーヒーまたは紅茶がセットになります。



チーズケーキブリュレ

¥880



広島レモントルト

¥880



ベニエ アイスクリーム添え

¥880



パンナコッタとフルーツ盛り合わせ

¥880



チョコレートタルト

¥880

季節限定メニュー

Seasonal menu

季節の素材を取り入れた限定メニューです。

穴子のカルパッチョ

¥1,500

江田島産牡蠣のアヒージョ

¥1,800

江田島産牡蠣とパセリバターのグラタン

¥1,800

ホタルイカと春キャベツのペペロンチーノ

¥1,600

イノシシのボロネーゼ 温泉タマゴ添え

¥1,800

ほうれん草を練り込んだシーフード米粉パスタ

¥1,800



LIBERA TERRACE