

MAIN MENU

スペシャリテ「空宙トマトとブッラータチーズのタリアテッレ」など、オリジナリティーあふれるパスタメニューやボリューム満点のメイン料理の数々、安田女子大学の皆さまとコラボしたオードブルやパスタなど、栄養学を学ぶ皆さまが考案したヘルシーメニューもぜひお楽しみください。



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。
(+400円でスープ・サラダが両方セットになります)

- ①空宙トマトとブッラータチーズのタリアテッレ ¥2,000
- ②安田女子大学の皆さま考案 明太子カルボナーラ ¥1,900
- ③シラスとカラスミのペペロンチーノ ¥1,800
- ④サーモンのクリームパスタ ¥1,800
- ⑤ささゆりポークとキノコのラグーのタリアテッレ ¥1,900
- ⑥ベーコンと旬野菜のジェノベーゼパスタ ¥1,800
- ⑦ホタルイカと春キャベツのペペロンチーノ ¥1,800
- ⑧空宙トマトとバジルのリゾット ¥1,800

- ⑨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サラダ仕立て ¥2,200
- ⑩草津漁港の鮮魚でつくるアクアパッツァ ¥2,500
- ⑪北広島町産イノシシのハンバーグポーチドエッグと野菜添え ¥1,900
- ⑫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 ¥1,900
- ⑬牛肉の煮込み 季節の野菜添え ¥2,500
- ⑭国産牛リブロースステーキ ¥3,400

DESERT

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
- ティラミス ¥880
- ベニエアイスクリーム添え ¥880
- チョコタルト ¥880
- パンナコッタとフルーツの盛り合わせ ¥880
- 広島レモンタルト ¥880

OTHER

お食事後のお得なセットメニューです。
ホットとアイスから選べます。

- コーヒー or 紅茶セット ¥250

LUNCH COURSE

デザート & 食後のお飲み物まで付いたお得なコースメニューです。

◆Share lunch course <シェアランチコース>

- ・オードブル
 - ・スープ
 - ・デザート
 - ・パスタ
 - ・コーヒー or 紅茶
- 【メインの①~⑧の中からお選びください。】

※オードブルは安田女子大学の皆さまとのコラボメニューとなります。 **¥3,300**

◆Premium lunch course <プレミアムランチコース>

- ・オードブル
- ・肉料理
- ・パスタ
- ・デザート
- ・魚料理
- ・コーヒー or 紅茶

※パスタはリゾットやスープ等に変更になる場合がございます。 **¥4,500**

SIDE OF WINE & PIZZA

厳選された国内産の豚を使用し、長期熟成させた日本育ちの生ハムや、北海道産小麦100%とオリーブオイルで作るヘルシーなピザをお楽しみください。

SIDE OF WINE

- オードブルの盛り合わせ ¥2,200
- 三種のチーズとドライフルーツの盛り合わせ ¥2,200
- トリュフ風味のポテトフライ ¥900
- 国産無添加生ハムとブレッツェル ¥2,200

PIZZA

- マルゲリータ ¥1,500
- シラスと大葉のピザ ¥1,800
- クアトロフォルマッジ ¥1,700

KIDS MENU

オムレット・エビフライ・パスタを盛り合わせたキッズプレートがおすすめです。

- キッズプレート ¥1,200
- チーズリゾット ¥900
- ポロネーゼ ¥950

※メニューはすべて税込み価格となります。