

Antipasto

前菜

季節の前菜盛り合わせ ※テーブルの人数分でのご注文になります	〈1名様分〉 ¥1,200
冷製ポタージュ	¥700
ベビーリーフのサラダ	¥800
トマトのマリネ	¥700
スペイン産生ハム ハモンセラノー	¥1,800
季節のフルーツと ミニブッラータチーズ	¥1,500
スタンダードベイカース こだわりパン三種	〈1名様分〉 ¥300
レバーペーストのブルスケッタ	¥800
鮮魚のカルパッチョ	¥1,400
鶏肉の自家製ハム トンナートソース	¥800
アスパラガスと卵の温かい一皿	¥1,400
砂肝とジャガイモのトマト煮込み	¥1,200
女鹿平茸とサルシッチャの トマトソースのスパゲッティ	¥1,900
鳥賊とズッキーニの アーリオ・オーリオの スパゲティ カラスミがけ	¥2,000
北広島産イノシシのラグー ポロネーゼのスパゲッティ	¥1,900
海老と菜の花のアンチョビ クリームソースのペンネ	¥1,900
本日のおすすめパスタ ※内容はスタッフにお尋ねください	¥1,800

Primo

パスタ

Secondo

メイン料理

国産鶏もも肉のローマ風カチャトーラ (アンチョビ、オリーブ、ケイパーを 使った鶏のさっぱり煮込み)	¥2,400
ささゆりポークの肩肉の ピッツァイオーラ (豚肩肉のロースト、トマトソース、 モッツァレラチーズのオープン焼)	¥2,600
北広島産イノシシのハンバーグ	¥2,600
牛リブロースのタリアータ	¥2,800
本日の鮮魚のポワレ お野菜のソース	¥2,600

Dolce

デザート

チーズケーキブリュレ	¥800
チョコレートタルト	¥800
ティラミス	¥800
パンナコッタと苺のマリネ	¥800
広島レモンのタルト	¥800

Ingredients

素材紹介

◆北広島産イノシシ
リベラテラスでは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
「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。

◆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、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ます。