

Cafe Menu



土日祝日のみの営業

14:00~17:30

[L.O. 16:30]

※表示価格はすべて税込みとなります

季節の前菜盛り合わせ 〈1名様分〉
※テーブルの人数分でのご注文になります ￥1,250

呉、倉橋町フルーツトマトと
ブラータチーズ (+¥600 生ハム添え) ￥1,800

生口島森崎農園さんの
グリーンサラダ ￥800

焼き茄子のタルタルと
はまちのカルパッチョ ￥1,600

生ハムとメロン ￥1,600

自家製レバーペーストと
スタンダードベイカーズの
レザンを使ったブルスケッタ ￥1,000

鶏胸肉のトンナートソース ￥800

シチリア風夏野菜のカポナータ ￥800

生ハム、モルタデッラ、
コッパの盛り合わせ ￥1,600

チーズ4種盛り合わせ ￥1,600

Dolce

・ピエモンテ風パンナコッタ カラメルソース ￥700

・クラシックなティラミス ￥800

・セミフレッド
(キャラメル、ナッツを練り込んだアイスクーキ) ￥800

Set da bere

・セットドリンク ￥300

右記よりお選びください

・コーヒー (ホット/アイス) ・紅茶 (ホット/アイス)

・アップルジュース ・オレンジジュース

・グレープフルーツジュース



LIBERA
TERRACE

Cafe Menu



Saturdays, Sundays,
and holidays only

14:00~17:30
[L.O. 16:30]

※All menus include tax

Assorted seasonal appetizers

Please note: This is available per table,
based on the number of guests.

〈1名様分〉

¥1,250

Kure Kurahashi Town fruit tomatoes and
burrata cheese (+600 yen with prosciutto) ¥1,800

Ikuchijima Morisaki Farm's green salad ¥800

Grilled eggplant tartare and
yellowtail carpaccio ¥1,600

Prosciutto and melon ¥1,600

Homemade liver pâté and bruschetta
with Standard Bakers' raisin bread ¥1,000

Chicken breast with tonnato sauce ¥800

Sicilian-style summer
vegetable caponata ¥800

Prosciutto, Mortadella, and Coppa ¥1,600

Assorted cheese platter (4 types) ¥1,600

Dessert

- Piedmont-style Panna Cotta with caramel sauce ¥700
- Classic Tiramisu ¥800
- Caramel and nut semifreddo ice cream cake ¥800

Set drink ¥300

Choose one

- coffee (hot / ice)
- tea(hot / ice)
- orange juice
- apple juice
- grapefruit juice



LIBERA
TERRACE