

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〉 ¥1,250
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
スタンダードベイカーズの パン3種盛り	〈1名様分〉 ¥500
岡山矢掛町のアスパラガスと 卵の温かい一皿	¥1,400
砂肝と新玉葱のトマト煮込み	¥1,600

Primo

パ ス タ

上野園芸さんの空宙トマトを使った 鳥賊と新玉葱のプッタネスカ スパゲッティ	¥2,000
呉音戸産しらすとズッキーニ、 カラスミのアーリオオーリオ スパゲッティ	¥2,000
北広島ささゆり豚のサルシッチャと 瀬戸田レモン、アスパラガスの クリームソース スパゲッティ	¥2,000
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

Secondo

メ イ ン 料 理

広島高宮鶏のローマ風煮込み カチャトーラ（アンチョビ、オリーブ、 ケイパーを使ったさっぱりとした煮込み）	¥2,600
ささゆり豚肩ロースのピッツァイオーラ （トマトソース、モッツァレラチーズの オーブン焼き）	¥2,800
山口県高森牛のタリアータ	¥3,200
オーストラリア産仔羊のロース アメリカンチェリーのソース	¥3,200
本日の鮮魚のポワレ	¥2,600

Dolce

デ ザ ー ト

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



Appetizer

Assorted seasonal appetizers Please note: This is available per table, based on the number of guests.	¥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
Assorted bread (3 types) from Standard Bakers	¥500
Warm asparagus and egg dish from Yakage Town, Okayama	¥1,400
Chicken gizzards and fresh onion simmered in tomato sauce	¥1,600

Pasta

Spaghetti with Squid and New Onion Puttanesca, featuring “Kuchu Tomatoes by Ueno Engei	¥2,000
Spaghetti with Kure Ondo whitebait, zucchini, and bottarga in Aglio e Olio sauce	¥2,000
Spaghetti with Kitahiroshima Sasayuri pork sausage, Setoda lemon, and mushrooms in cream sauce	¥2,000
Today's Recommended Pasta Please ask our staff for details	¥1,800

Main

Roman-style simmered Takamiya chicken thigh "Cacciatora"	¥2,600
Sasayuri pork shoulder "Pizzaiola"	¥2,800
Takamori beef tagliata from Yamaguchi Prefecture	¥3,200
Australian lamb loin with American cherry sauce	¥3,200
Today's Fresh Fish, Poêlé	¥2,600

Dessert

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

※All menu prices include tax.