

Antipasto

冷菜

食べるべき一品



旬のおすすめ前菜盛り合わせ（お席の人数分でのご注文になります）

Selezione di antipasti di stagione (ordinabile per il numero dei commensali)

一名様分
¥1,400

トスカーナ風 レバーペーストのブルスケッタ

Bruschetta con paté di fegatini alla toscana

オススメワイン
チェッキ キアンティ

¥800

旬のフルーツと生ハム、ブラータチーズ添え

Prosciutto crudo con frutta di stagione e burrata

¥1,500

本日の魚介のカルパッチョ（内容はスタッフにお尋ねください）

Carpaccio di pesce del giorno (chiedere allo staff per i dettagli)

¥1,200

水牛のモッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ

Caprese con mozzarella di bufala e pomodori freschi

¥1,200

茄子のカポナータ

Caponata di melanzane

¥600

栗豚タン自家製ハムの炙り

パプリカとトマトの爽やかなソース

Lingua di maiale castagna, prosciutto cotto fatto in casa alla griglia,
paprika rinfrescante e salsa di pomodoro

¥1,400



Plant based

広島県産 オーガニック グリーンサラダ

Insalata verde biologica di Hiroshima

¥600

旬野菜のポタージュ

Vellutata di verdure di stagione

¥600

Antipasto

冷 菜

イタリアのおつまみセット

(ハム、チーズ、ブルスケッタ、オリーブ、ドライトマト、スナックなど)

¥1,800

Selezione di stuzzichini all' italiana

(salumi, formaggi, bruschette, olive, pomodori secchi, snack vari)

生ハムとサラミ、モルタデッラハムの盛り合わせ

¥1,200

Selezione di prosciutto crudo, salame e mortadella

チーズ 4 種盛り

¥1,800

Selezione di 4 formaggi

パ ン

イタリア産小麦粉を使った自家製フォカッチャ

(ドライトマト、アンチョビ、赤玉ねぎ、オリーブのせ)

¥800

Focaccia fatta in casa con farina di grano italiano

(pomodori secchi, acciughe, cipolla rossa, olive)

スタンダードベーカーズのパン 2 種盛り合わせ

¥500

Pane assortito della panetteria THE STANDARD BAKERS

温 菜 (10-15 分ほどお時間をいただきます)

おすすめ

瀬戸内真蛸のアラビアータソース ジャガイモのピューレと

¥1,600

Polpo del Mare Interno di Seto all' arrabbiata con purè di patate

大羽鰯のベッカフィーコ (鰯とオレンジ香る香葉パン粉の包み焼き)

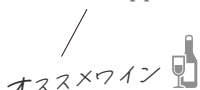
¥1,400

Sarde alla beccafico con foglie aromatiche e profumo d' arancia

ローマ風トリッパのトマト煮込み

¥1,400

Trippa alla romana in umido di pomodoro



F カンディダ サンタテレサ フラスカーティ・セッコ

※表示価格はすべて税込みとなります

パスタ (10-15 分ほどお時間をいただきます)

ムール貝と揚げズッキーニのソース リングイネ

Linguine con cozze e zucchini fritte

¥1,500

広島熟成高宮鶏とポルチーニ茸のラグー

軽いクリームソース スパゲッティ

Spaghetti con ragù di pollo Takamiya stagionato di Hiroshima e funghi porcini,
in leggera salsa alla panna

¥1,800

おすすめ

海老と安芸高田産黒キャベツのトマトソース リングイネ

Linguine con gamberi e cavolo nero di Akitakata al pomodoro

¥1,700

イカ墨のスパゲッティ

Spaghetti al nero di seppia

¥1,700

食べるべき一品



Plant base 対応可能 (チーズ無しに変更)



岡山県矢掛町トマトのカレッティエラ 自家製手打ち麺ピチ

(ニンニクが効いたトマトソース もっちりとした手打ちロングパスタ)

※スパゲッティにも変更可

¥1,800

Pici freschi fatti in casa alla carrettiera con pomodori di Yakage (Okayama)

(salsa di pomodoro all' aglio, pasta lunga fresca e corposa)

※Disponibile anche con spaghetti ※Plant-based options available (no cheese)

Second

メイン料理（御提供までお時間をいただきます）

食べるべき一品



ペポーゾ 国産牛スネ肉と粒胡椒の赤ワイン煮込み

Peposo: stinco di manzo nazionale al pepe in grani e vino rosso

¥2,600

オススメワイン



メリーニ グラナイオ キアンティ クラシッコ

山形豚肩ロースのグリル 自家製檸檬胡椒のソース

Grigliata di coppa di maiale di Yamagata con salsa al limone e pepe fatto in casa

¥2,400

阿波尾鶏のインボルティニーニ

（鶏もも肉とミンチ、レバーの包み焼き）

¥2,400

Involtini di pollo "Awaodori" con macinato e fegatini

おすすめ

山口高森牛イチボのタリアータ

Tagliata di manzo Takamori (Yamaguchi)

¥3,000

オススメワイン



フォンタナフレッタ バローロ

本日のおまかせ魚料理

（内容はスタッフにお尋ねください）

オススメワイン



レ・モンテピノピアンコ フリウリ

¥2,400

Piatto di pesce del giorno (chiedere allo staff per i dettagli)



Plant based

焼き野菜盛り合わせ

Grigliata di verdure miste

¥1,600



デザート

クラシックなティラミス

Tiramisù classico

¥750

チーズケーキ ゴルゴンゾーラ風味

イチジクの自家製ジャムを添えて

Cheesecake al gorgonzola con confettura di fichi fatta in casa

¥750

モンテビアンコ 白いイタリア風モンブラン

Montebianco - Montblanc bianco in stile italiano

¥900

おすすめ

芸北りんごのトルタ 華味卵のバニラジェラートと

Torta di mele di Geihoku con gelato alla vaniglia preparato con uova "Hanami"

¥800

Appetizer



A must-try dish



Seasonal Appetizer Assortment
(order required per number of guests)

For one person
¥1,400

Tuscan-style Bruschetta with Chicken Liver Pâté


Recommended wine
Cecchi Chianti

¥800

Seasonal Fruit with Prosciutto and Burrata Cheese

¥1,500

Carpaccio of Today's Fresh Fish (please ask the staff for details)

¥1,200

Caprese with Buffalo Mozzarella and Cherry Tomatoes

¥1,200

Eggplant Caponata

¥600

Chestnut pork tongue, grilled homemade ham,
refreshing paprika and tomato sauce

¥1,400



Plant based

Organic Green Salad from Hiroshima

¥600

Seasonal Vegetable Potage

¥600



Appetizer

Italian Antipasto Platter (ham, cheese, bruschetta, olives, dried tomatoes, snacks, etc.)	¥1,800
Assortment of Prosciutto, Salami, and Mortadella	¥1,200
Selection of 4 Cheeses	¥1,800

Bread

Homemade Focaccia with Italian Wheat (topped with dried tomato, anchovy, red onion, and olives)	¥800
Bread Assortment (2 kinds) from THE STANDARD BAKERS	¥500

Warm Dishes (Please allow 10–15 minutes for preparation)

Recommended

Setouchi Octopus with Arrabbiata Sauce and Potato Purée	¥1,600
---	--------

Baked Sardines “Beccafico” with Aromatic Herbs and Orange Scent	¥1,400
---	--------

Roman-style Tripe Stew in Tomato Sauce	¥1,400
--	--------

Recommended wine 

F Candida Santa Teresa Frascati Secco

All prices include tax.



Pasta

It will take about 10-15 minutes for your food to be served.

Linguine with Mussels and Fried Zucchini Sauce ¥1,500

Spaghetti with Hiroshima Takamiya Aged Chicken
and Porcini Mushroom Ragù in a Light Cream Sauce ¥1,800

Recommended

Linguine with Shrimp and
Akitakata Black Cabbage in Tomato Sauce ¥1,700

Spaghetti with Squid Ink ¥1,700

A must-try dish



Plant base available (It will be changed to no cheese.)



Handmade “Pici” Pasta alla Carrettiera
with Tomatoes from Yakage, Okayama
(Garlic-flavored tomato sauce with chewy, hand-rolled long pasta)
Can also be served with spaghetti ¥1,800



Main

It may take some time for your food to be served.

A must-try dish

 Peposo – Japanese Beef Shank Braised
with Black Pepper and Red Wine

Recommended wine 
Mellini Granaio Chianti Classico

Grilled Yamagata Pork Shoulder
with Homemade Lemon Pepper Sauce

Involtini of Awaodori Chicken
(thigh meat wrapped with minced meat and liver)

Recommended

Tagliata of Takamori Beef from Yamaguchi

Recommended wine 
Fontanafredda Barolo

Chef's Choice Fish of the Day (please ask the staff for details)

 Plant based

Grilled Assortment of Seasonal Vegetables



All prices include tax.

Dessert

Classic Tiramisu

¥750

Gorgonzola-flavored Cheesecake with Homemade Fig Jam

¥750

Monte Bianco – White Italian-style Mont Blanc

¥900

Recommended

Geihoku Apple Cake

with Vanilla Gelato made from Hanami Eggs

¥800



All prices include tax.