

Normale

ノルマーレ

¥1,900

1. 前菜を一品お選びください

- 季節の前菜の盛り合わせ【+¥800】
- 広島県産オーガニックグリーンサラダ ● 旬野菜のスープ

2. スタANDARDベイカーズのパン

3. パスタを一品お選びください

- ムール貝と揚げズッキーニのソース リングイネ
- 広島熟成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
- 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
- 本日のおすすめスパゲッティ（内容はスタッフにお尋ねください）

- 食後のお飲み物【+¥300】
（コーヒー / 紅茶 / 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）

- デザート各種 【+¥600】

Stadione

スタジオーネ

¥2,700

1. 前菜を一品お選びください

- 季節の前菜の盛り合わせ【+¥600】
- 広島県産オーガニックグリーンサラダ ● 旬野菜のスープ

2. スタANDARDベイカーズのパン

3. パスタを一品お選びください

- ムール貝と揚げズッキーニのソース リングイネ
- 広島熟成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
- 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
- 本日のおすすめスパゲッティ（内容はスタッフにお尋ねください）

4. デザートを一品お選びください

- クラシックなティラミス
- 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
- モンテビアンコ 白いイタリア風モンブラン
- 芸北りんごのトルタ 華味卵のパニラジェラートと

5. 食後のお飲み物（コーヒー / 紅茶 / 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）

Speciale

スペチャーレ

¥4,000

1. 季節の前菜の盛り合わせ

2. スタANDARDベイカーズのパン

3. 旬野菜のスープ

4. パスタを一品お選びください

- ムール貝と揚げズッキーニのソース リングイネ
- 広島熟成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
- 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
- 本日のおすすめスパゲッティ（内容はスタッフにお尋ねください）

5. メイン料理を一品お選びください

- 山形豚肩ロースのグリル 自家製檸檬胡椒のソース
- ペポーゾ 国産牛すね肉と粒胡椒の赤ワイン煮込み
- 阿波尾鶏のインボルティーニ（鶏もも肉とミンチ、ハツ、レバーの包み焼き）
- 山口県 高森牛のタリアータ【+¥600】
- 本日のおまかせ魚料理

6. デザートを一品お選びください

- クラシックなティラミス
- 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
- モンテビアンコ 白いイタリア風モンブラン
- 芸北りんごのトルタ 華味卵のパニラジェラートと

7. 食後のお飲み物

（コーヒー / 紅茶 / 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）

Normale course ¥1,900

1. Please choose one appetizer

- Assorted Seasonal Appetizers 【+¥800】
- Organic green salad from Hiroshima Prefecture ● Seasonal Vegetable Soup

2. Bread from THE STANDARD BAKERS

3. Please choose one pasta dish

- Linguine with Mussels and Fried Zucchini Sauce
- Spaghetti with Aged Hiroshima Chicken and Porcini Mushroom Ragù in a Light Cream Sauce
- Linguine with Shrimp and Akitakata Black Kale in Tomato Sauce
- Today' s Recommended Spaghetti (please ask our staff for details)

- After-meal Drink 【+¥300】
(Choice of Coffee / Tea / Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice)
- Assorted Desserts Available 【+¥600】

St course course ¥2,700

1. Please choose one appetizer

- Assorted Seasonal Appetizers 【+¥600】
- Organic green salad from Hiroshima Prefecture ● Seasonal Vegetable Soup

2. Bread from THE STANDARD BAKERS

3. Please choose one pasta dish

- Linguine with Mussels and Fried Zucchini Sauce
- Spaghetti with Aged Hiroshima Chicken and Porcini Mushroom Ragù in a Light Cream Sauce
- Linguine with Shrimp and Akitakata Black Kale in Tomato Sauce
- Today' s Recommended Spaghetti (please ask our staff for details)

4. Please choose one dessert

- Classic Tiramisu
- Gorgonzola-flavored Cheesecake with Homemade Fig Jam
- Monte Bianco – White Italian-style Mont Blanc
- Geihoku Apple Cake with Vanilla Gelato made from Hanami Eggs

5. After-meal Drink

(Choice of Coffee / Tea / Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice)

Speciale course ¥4,000

1. Assorted Seasonal Appetizers

2. Bread from THE STANDARD BAKERS

3. Seasonal Vegetable Soup

4. Please choose one pasta dish

- Linguine with Mussels and Fried Zucchini Sauce
- Spaghetti with Aged Hiroshima Chicken and Porcini Mushroom Ragù in a Light Cream Sauce
- Linguine with Shrimp and Akitakata Black Kale in Tomato Sauce
- Today' s Recommended Spaghetti (please ask our staff for details)

5. Please choose one main dish

- Grilled Yamagata Pork Shoulder with Homemade Lemon Pepper Sauce
- Peposo – Braised Japanese Beef Shank with Black Pepper in Red Wine
- Awaodori Chicken Involtini (Rolled Thigh with Minced Meat, Heart, and Liver)
- Tagliata of Takamori Beef from Yamaguchi Prefecture 【+¥600】
- Chef' s Choice Fish of the Day

6. Please choose one dessert

- Classic Tiramisu
- Gorgonzola-flavored Cheesecake with Homemade Fig Jam
- Monte Bianco – White Italian-style Mont Blanc
- Geihoku Apple Cake with Vanilla Gelato made from Hanami Eggs

7. After-meal Drink

(Choice of Coffee / Tea / Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice)