

Antipasto

冷 菜

食べるべき一品



旬の食材を使った前菜盛り合わせ

ーリベラテラス名物。数種類の前菜を一度に召し上がっていただける一品。

(テーブルの人数分でのご注文をお願いいたします)

Antipasto misto con ingredienti 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

(新鮮な肝を使ったマルサラ酒香るトスカーナ風レバーペースト。――

ドライフルーツが練りこまれたバケットに添えて)

Bruschetta con pat  di fegato alla toscana

オススメワイン
チェッキ キアンティ

¥800



GLUTEN FREE

根菜のカポナータ

(旬の冬野菜をメインにビネガーを効かせたトマト煮込み)

Caponata di verdure radici

¥600



GLUTEN FREE

本日の魚介のカルパッチョ

(内容はスタッフまでお尋ねください)

Carpaccio di pesce del giorno (Per i dettagli, rivolgersi allo staff.)

¥1,400



GLUTEN FREE

生ハムと水牛モッツァレラチーズ

(生ハムとイタリア産水牛のモッツァレラチーズの盛り合わせ)

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala

¥1,200



GLUTEN FREE

山形豚の自家製ハム トンナートソース

(山形豚の肩ロースを低温調理し柔らかい食感に仕立てた自家製ハム

ツナとアンチョビケイパーのさっぱりしたソースと)

Prosciutto di maiale Yamagata fatto in casa con salsa tonnata

¥900



GLUTEN FREE

オーガニックグリーンサラダ

(無農薬栽培のグリーンサラダ

さっぱりとしたレモンのドレッシングとチーズをかけて)

Insalata verde biologica



¥600



GLUTEN FREE

生ハム、サラミ、モルタデッラハムの盛り合わせ

(ハム3種の盛り合わせ 温かいお料理が来るまでの軽いおつまみにも是非)

Selezione di prosciutto, salame e mortadella

¥1,200

Antipasto

冷 菜

京都フロマージュドゥミテス チーズ盛り合わせ

(イタリア・フランスを中心にしたチーズ盛り合わせ ハードタイプ・ウォッシュタイプ 共にお召し上がりいただけます)

Selezione di formaggi "Kyoto Fromage du Mitis"

¥2,000

おつまみセット

(生ハム、サラミ、チーズ、オリーブ、スナックをまとめて一皿に ワインが進む一皿)

Set di antipasti (prosciutto, salame, formaggio, olive e stuzzichini, tutto in un unico piatto, perfetto da abbinare al vino)

一名様分
¥1,200

パ ン

自家製フォカッチャ

(ジャガイモを練り込んだ自家製フォカッチャ ドライトマト、赤玉葱、ケイパー、オリーブを練り込んだイタリアの具沢山フォカッチャ)

Focaccia fatta in casa

¥800

スタンダードベイカーズのパン 2 種盛り

(姉妹店スタンダードベイカーズのパン 2 種盛り オーブンで温めてご提供)

Assortimento di due tipi di pane di "THE STANDARD BAKERS"

¥400

温 菜 (10-15 分ほどお時間をいただきます)

リボリータ

(トスカーナ風野菜と白インゲン豆のミネストローネ 冬の定番の食べるスープ)

Ribollita

¥800



フィレンツェ風トリッパの煮込み サルサヴェルデ

(柔らかく煮込んだハチノスのトマト煮込み)

唐辛子の辛味とパセリとレモンのさっぱりとしたソースをかけて)

Trippa alla fiorentina con salsa verde

¥1,200



旬野菜の温かいポタージュ

(内容はスタッフまでお尋ねください)

Vellutata calda di verdure di stagione (Per i dettagli, rivolgersi allo staff.)

¥600

パスタ（10-15分ほどお時間をいただきます）

*グルテンフリーのパスタに変更可

鱈と茸のラグー 瀬戸田レモン香るクリームソース スパゲッティ
(水分を抜き旨味を閉じ込めた寒鱈と茸の煮込み)

Ragù di merluzzo e funghi, salsa cremosa al limone Setoda, spaghetti

¥1,600

おすすめ

牛すね肉とトレビスのビアンコボロネーゼ スパゲッティ
(国産の牛すね肉と白ワインで煮込んだボロネーゼ ほろ苦い葉野菜トレビスと
パルミジャーノのアクセント ビアンコは白という意味)

Spaghetti al Ragù Bianco di Guancia di Manzo e Radicchio Trevigiano

¥1,800

ムール貝と赤玉葱のアラビアータソース リングイネ
(ムール貝と岡山矢掛町産の味の濃い赤玉葱のピリ辛トマトソース
麺は断面が楕円形のロングパスタ「リングイネ」)

Linguine all' Arrabbiata con Cozze e Cipolla Rossa

¥1,700

北海道産たらば蟹のアーリオオーリオ リングイネ
(北海道から仕入れた旬のたらば蟹のアーリオオーリオ
麺は断面が楕円形のロングパスタ「リングイネ」)

Spaghetti (Linguine) all' Aglio, Olio e Granchio Reale dell' Hokkaido

¥2,200

イカ墨のスパゲッティ
(瀬戸内の新鮮な烏賊とイカ墨のソース)

Spaghetti / Nero di Seppia

¥1,800

カレッティエラ スパゲッティ
(にんにくが効いたシンプルなたマトソースのパスタ)

Spaghetti alla Carettiera



¥1,500

Second

メイン料理（御提供までお時間をいただきます）

阿波尾鶏のコトレッタ サルサロッソ（イタリア風カツレツ）

（チーズ香るパン粉をまぶした阿波尾鶏もも肉のカツレツ

¥2,200

ピエモンテ風赤パプリの爽やかなソースと）

・ Cotoletta di Pollo "Awaodori" con Salsa Rosso

山形豚バラ肉の白ワイン煮込み 発酵キャベツ添え

（柔らかく煮込んだ山形豚バラ肉の白ワイン煮込み

¥2,400

ドイツのザワークラウトをイメージした酸味の効いた発酵キャベツと共に）

Pancetta di Maiale Yamagata Brasata al Vino Bianco con Crauti Fermentati

食べるべき一品



ブラザード 国産牛頬肉とサンジョベーゼ赤ワインの煮込み

（牛の頬肉とトスカナ州キャンティクラシコワインを使った赤ワイン煮込み

¥2,800

ジャガイモのピューレを添えて）

Brasato di Guancia di Manzo Nazionale al Vino Rosso Sangiovese



オススメワイン

キャンティクラシコ



イタリア風自家製サルシッチャ

（フレッシュなハーブを効かせたイタリア風自家製ソーセージ

¥2,200

旬のお野菜とタスマニア産粒マスタードを添えて）

Salsiccia Fatta in Casa alla Italiana



宮崎県富永和牛のタリアータ おすすめ

（赤身の旨みが濃い富永和牛内もも肉のステーキ）

¥3,200

Tagliata di Manzo "Tominaga Wagyu" della Prefettura di Miyazaki

本日のお魚料理

（内容はスタッフまでお尋ねください）

¥2,600

Piatto di Pesce del Giorno



焼き野菜盛り合わせ

Verdure Grigliate Miste



¥2,000



デザート

クラシックなティラミス

(マスカルポーネチーズとエスプレッソを使ったクラシックなティラミス
シチリア産マルサラ酒のほのかな香り ※アルコール無)

Tiramisù Classico

¥750

ピスタチオのチーズケーキ

(イタリア産ピスタチオペーストを加えたチーズケーキ)

Cheesecake al Pistacchio con Salsa all' Amarena

¥900

ココアプリン「ボネ」 ミルクのジェラート添え

(イタリア北部ピエモンテ州発祥 ココア風味の濃厚なココアプリン
自家製ミルクのジェラートと)

Bunet al Cioccolato – Dolce Tradizionale del Piemonte

¥800

旬のフルーツを使ったイタリア風タルト

(内容はスタッフまでお尋ねください)

Crostata Italiana con Frutta di Stagione (Per i dettagli, rivolgersi allo staff.)

¥800

Appetizer

A must-try dish



Assorted Seasonal Appetizers

– A signature dish of Rivera Terrace. Enjoy a variety of appetizers all on one plate.
(Please order according to the number of guests at your table.)

For one person
¥1,400

Tuscan-Style Liver Pâté Bruschetta

(Fresh liver pâté scented with Marsala wine, served
on baguette mixed with dried fruits.)


Recommended wine
Cecchi Chianti

¥800



GLUTEN FREE

Root Vegetable Caponata

(A tomato-based stew featuring seasonal winter vegetables with a touch of vinegar.)

¥600



GLUTEN FREE

Today's Seafood Carpaccio

(Please ask our staff for details.)

¥1,400



GLUTEN FREE

Prosciutto & Buffalo Mozzarella

(An assortment of prosciutto and Italian buffalo mozzarella cheese.)

¥1,200



GLUTEN FREE

Homemade Yamagata Pork Ham with Tonnato Sauce

(Shoulder of Yamagata pork cooked low and slow for a tender texture,
served with a refreshing tuna-anchovy-capers sauce.)

¥900



GLUTEN FREE

Organic Green Salad

(Biologically grown greens with a light lemon dressing and cheese.)



¥600



GLUTEN FREE

Assorted Prosciutto, Salami & Mortadella

(A trio of cold cuts—perfect as a light snack while waiting for warm dishes.)

¥1,200

All prices include tax.

Appetizer

Kyoto Fromage du Mitis — Cheese Selection

(A curated selection of cheeses mainly from Italy and France, including both hard and washed-rind varieties.)

¥2,000

Snack Platter

(Prosciutto, salami, cheese, olives, and snacks all arranged on one plate — a perfect match for wine.)

For one person
¥1,200

Bread

Homemade Focaccia

(Homemade focaccia with potato in the dough; Italian-style rich focaccia with sun-dried tomatoes, red onion, capers, and olives.)

¥800

Assortment of Two Breads from THE STANDARD BAKERS

(Two varieties of bread from our sister shop, Standard Bakers, served warm from the oven.)

¥400

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



Ribollita

(A Tuscan-style minestrone with vegetables and cannellini beans —an iconic winter “eating soup.”)

¥800



Florentine-Style Stewed Tripe with Salsa Verde

(Tender honeycomb tripe stewed in tomato sauce, topped with chili heat and a refreshing parsley-lemon salsa verde.)

¥1,200



Warm Seasonal Vegetable Potage

(Please ask our staff for details.)

¥600

Pasta

* Gluten-free pasta available

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

Cod and mushroom ragout,

Setoda lemon-flavored cream sauce, spaghetti

¥1,600

(A rich ragù of winter cod and mushrooms,
in a light cream sauce scented with Setoda lemon.)

Recommended

Beef Shank & Treviso Radicchio White Bolognese Spaghetti

¥1,800

(A white Bolognese made by gently braising domestic beef shank in white wine,
complemented by the pleasant bitterness of Treviso radicchio and a touch of Parmigiano.
“Bianco” means “white,” referring to the absence of tomatoes.)

Linguine Arrabbiata with Mussels & Red Onion

¥1,700

(Spicy tomato arrabbiata sauce with mussels and richly flavored red onions from
Yakage, Okayama, served with linguine.)

Hokkaido King Crab Aglio e Olio Linguine

¥2,200

(Aglio e olio pasta featuring fresh seasonal Hokkaido king crab,
served with linguine—an oval-shaped long pasta.)

Squid ink spaghetti

¥1,800

(fresh squid from the Seto Inland Sea and squid ink sauce)

Spaghetti alla Carrettiera

¥1,500

(Pasta in a simple yet flavorful tomato sauce infused with garlic.)



All prices include tax.

Main

Awaodori Chicken Cutlet “Cotoletta” with Salsa Rosso

(A cheese-scented breadcrumb-crusted cutlet of Awaodori chicken thigh, served with a refreshing Piedmont-style red pepper sauce.)

¥2,200



Yamagata Pork Belly Braised in White Wine with Fermented Cabbage

(Slow-braised Yamagata pork belly cooked in white wine, paired with tangy fermented cabbage inspired by German sauerkraut.)

¥2,400

A must-try dish



Braised Domestic Beef Cheek in Sangiovese Red Wine

(Domestic beef cheek braised in Tuscan Chianti Classico red wine, served with potato purée.)

¥2,800

Recommended wine 
Chianti Classico



Homemade Italian-Style Salsiccia

(Homemade Italian-style sausage infused with fresh herbs, served with seasonal vegetables and Tasmanian whole-grain mustard.)

¥2,200



Miyazaki Tominaga Wagyu Tagliata Recommended

(A steak of lean, flavorful Tominaga Wagyu inside round.)

¥3,200



Today's Fish Dish

(Please ask our staff for details.)

¥2,600



Assorted Grilled Vegetables



¥2,000

All prices include tax.

Dessert

Classic Tiramisu

(A classic tiramisu made with mascarpone cheese and espresso, subtly scented with Sicilian Marsala wine. ※Non-alcoholic.)

¥750

Pistachio Cheesecake with Amarena Sauce

(A cheesecake blended with Italian pistachio paste, accented with sea salt and fragrant olive oil, served with a sweet dark cherry sauce.)

¥900

Cocoa “Bunet” – A Traditional Dessert from Piedmont

(A rich cocoa-flavored cocoa pudding served with our homemade milk gelato.)

¥800

Italian-Style Tart with Seasonal Fruits

(Please ask our staff for details.)

¥800