

Dinner Menu

Deli

地元の食材を中心に、旬の食材の魅力を最大限に引き出したデリカテッセン（お惣菜）
1品からご注文いただけます。日替わりメニューですのでショーケースをご覧ください。

Deli 盛り合わせ 3種	¥ 900	Deli 盛り合わせ 5種	¥1,200
Deli 盛り合わせ 7種	¥ 1,500		

* 単品は 300 円～。ショーケースまたはお任せでお選びください。

* OTHERS

チーズの盛り合わせ	¥ 400	フォアグラテリーヌ(数量限定)	¥ 900
バゲット	¥ 150	ガーリックバゲット	¥ 380
牛肉のタリアータ	¥ 980		

Pasta

食材の魅力を最大限に引き出したパスタをご用意。

・イカ墨のスパゲッティ レモンの香り	¥1,400
・ゴルゴンゾーラのクリームペンネ	¥1,400
・オマール海老のクリームパスタ（半身）	¥1,800
・オマール海老のクリームパスタ（1尾）	¥2,800
・本日のパスタ	¥1,300
・数量限定 イタリア産 ポルチーニ茸のパスタ	¥1,800
・ポルチーニのリゾット	¥1,500

Main

ワインにぴったりのメイン料理を

・仔羊のロースト	トリュフ香るはちみつビネガーソース。低温でじっくり焼き上げる為 30 分程お時間を頂きます。	150g	¥1,800
・ガリシア栗豚のロースト	スペインガリシア州で特産品の栗を与えて育てた希少な栗豚。肉質はジューシーで柔らかく脂もあっさりとした甘みがあります。	100g	¥1,500
・牛ヒレのロースト	シェフが愛する広島県産中山牛。絶妙な火入れで最高な状態でご提供致します。	100g	¥1,800
		200g	¥3,600

Dolce

お酒香るクレームフリュレ	¥ 380
ローズマリー香るガトーショコラ	¥ 380
アイスクリーム（マロン）	¥ 380
アイスクリーム（ピスタチオ）	¥ 480
ティラミス	¥ 380

※金額は全て税抜き表示です。



Mario & Raffaella

—Restore balance in your life—