# 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 | | |

＊おまかせ、またはショーケースからお好きなデリをお選びください。

＊OTHERS

| | | | |
|---|---|---|---|
| フォアグラのテリーヌ | ￥　800 | パテドカンパーニュ | ￥ 700 |
| トリッパ | ￥　800 | チーズ盛り合わせ | ￥ 500 |
| 牛肉のタリアータ | ￥　980 | バゲット（ガーリック） | ￥ 200 |

# Pasta

| | |
|---|---|
| ・ゴルゴンゾーラのクリームペンネ | ￥1,400 |
| ・イカ墨のスパゲッティ　レモンの香り | ￥1,400 |
| ・オマール海老のクリームパスタ | 半身 ￥1,800 ／ １尾 ￥2,800 |
| ・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 |
| ・本日のパスタ | ￥1,300 |

# Main

| | | |
|---|---|---|
| ・仔羊のロースト | トリュフ香るはちみつビネガーソース。低温でしっとり焼き上げる為 30 分程お時間を頂きます。 | 約 150g￥1,800 |
| ・豚のロースト | ヨーロッパの産地にこだわった豚肉です。じっくり焼き上げます。詳しくはスタッフまで。 | 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<br>200g ￥3,600 |

・おすすめのメイン料理

# Dolce

| | |
|---|---|
| お酒香るクレームブリュレ | ￥ 380 |
| ショコラテリーヌ | ￥ 380 |
| アイスクリーム（ピスタチオ） | ￥ 480 |
| ティラミス | ￥ 380 |
| バスクチーズケーキ | ￥ 400 |

※金額は全て税抜き表示です。

BAR-STYLE DELI
M&R
Mario & Raffaella.
–Restore balance in your life–