



アラカルトメニュー



## ANTIPASTO | 前菜

1. L'EPIサラダ	¥1,000	(¥1,100)
2. 海鮮のカルパッチョ	¥2,000	(¥2,200)
3. 島豚入りと野菜のキッシュ	¥ 800	(¥ 880)
4. 本日のスープ	¥ 700	(¥ 770)
5. スペイン産生ハムとチーズの盛り合わせ	¥1,200	(¥1,320)

## PESCE | 魚料理

6. 自身魚のムニエル バターソース	¥1,500	(¥1,650)
7. 大きな牡蠣のアヒージョ(広島県産・4粒)	¥1,400	(¥1,540)
8. 大海老のクリーム煮	¥1,800	(¥1,980)

## CARNE | 肉料理

9. 若鶏 白ワインのクリーム煮	¥1,800	(¥1,980)
10. アグー豚のジンジャーソテー	¥2,200	(¥1,980)
11. 黒毛和牛のステーキ(250g)	¥4,800	(¥1,980)
12. 黒毛和牛ハンバーグ(200g)	¥2,500	(¥1,980)





## アラカルトメニュー

---

### PASTA | パスタ

---

13. ニンニク薫る ペペロンチーノ	¥1,300	(¥1,430)
14. 島唐辛子入り アラビアータ	¥1,400	(¥1,540)
15. 黒毛和牛のトマトラグーソース	¥1,800	(¥1,980)
16. 広島産牡蠣のクリームソース	¥1,800	(¥1,980)

### DOLCE | デザート

---

17. 波照間島産黒糖のプリン	¥ 700	(¥ 770)
18. 濃厚バニラアイス	¥ 600	(¥ 660)
19. いちじくアイス(ラム酒入り)	¥ 700	(¥ 770)
20. デザートプレート(前日予約)	¥1,000	(¥1,100)



ディナーコース ¥6,000 (¥6,600)

## ANTIPASTO | 前菜

- ・前菜6点盛



## MINESTRA | スープ

- ・本日のスープ

コース料理には、自家製フォカッチャを  
セットでご用意しております

## PESCE O CARNE | 魚料理 肉料理

(お好みの品を選択してください)

### 【魚料理】

- ・白身魚のムニエル バターソース



### 【肉料理】

- ・黒毛和牛のステーキ 80g(赤ワインソース添え)

※肉魚両方をご希望の場合+1,000円となります



## PASTA | パスタ

(お好みの品を選択してください)

- ・黒毛和牛のトマトラグーソース

- ・広島産牡蠣のクリームソース

- ・きのこたっぷりパスタ



## DOLCE & CAFFÈ | デザート&コーヒー

(デザートとコーヒーをお好きなものをお選びください)

- ・手作り黒糖プリン

- ・ホットコーヒー

- ・黒糖アイスクリーム

- ・アイスコーヒー



## ランチメニュー

---

### HAMBURG STEAK 黒毛和牛のハンバーグランチ

---

¥2,500  
(¥2,750)

- LEPIサラダ
- 本日のスープ
- フォカッチャ
- 黒毛和牛ハンバーグ(200g)  
トマトソースor生クリームソース

### PASTA パスタランチ

---

¥2,200  
(¥2,250)

- LEPIサラダ
- 本日のスープ
- フォカッチャ
- おすすめパスタ 80g

一つお選びください

- A. アーサーとアンチョビのオイルソース(沖縄方言でアオサ)
- B. 黒毛和牛ラグーソース



## ドリンクメニュー

### BIRRA | ビール

生ビール ¥700 (¥770)

### HIGHBALL | ハイボール

角ハイボール ¥700 (¥770)

ジンジャー角ハイボール ¥750 (¥825)

暖ボール(泡盛暖流のソーダ割) ¥850 (¥935)

### ACIDO | フレッシュサワー

生レモンサワー ¥750 (¥825)

シークワーサーサワー ¥750 (¥825)

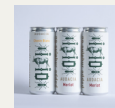
### GIN | ジン

ジントニック ¥750 (¥825)

ジンバック ¥750 (¥825)

### WINE | ワイン

ルイボスワイン(赤・白)  
南アフリカ産の無添加 缶ワイン  
グラス二杯分ほどございます。



¥1,800 (¥1,980)

グラスワイン(赤・白)

¥1,000 (¥1,100)

※ボトルワインは別途ワインリスト

### SOFT | ソフトドリンク

コーラ ¥450 (¥495)

オレンジジュース ¥450 (¥495)

ウーロン茶 ¥450 (¥495)

ジンジャーエール ¥450 (¥495)

グレープフルーツジュース ¥450 (¥495)

パイナップルジュース ¥450 (¥495)

マンゴージュース ¥450 (¥495)

パッションフルーツジュース ¥450 (¥495)

コーヒー(HOT・ICE) ¥450 (¥495)

ノンアルコールビール ¥500 (¥550)



## ドリンクメニュー

### BIRRA | ビール

生ビール ¥700 (¥770)

### HIGHBALL | ハイボール

角ハイボール ¥700 (¥770)

ジンジャー角ハイボール ¥750 (¥825)

暖ボール(泡盛暖流のソーダ割) ¥850 (¥935)

### ACIDO | フレッシュサワー

生レモンサワー ¥750 (¥825)

シークワーサーサワー ¥750 (¥825)

### GIN | ジン

ジントニック ¥750 (¥825)

ジンバック ¥750 (¥825)

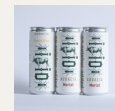


## ドリンクメニュー



### WINE | ワイン

ルイボスワイン(赤・白)  
南アフリカ産の無添加 缶ワイン  
グラス二杯分ほどございます。



¥1,800 (¥1,980)

グラスワイン(赤・白)

¥1,000 (¥1,100)

※ボトルワインは別途ワインリスト

### SOFT | ソフトドリンク

コーラ ¥450 (¥495)

オレンジジュース ¥450 (¥495)

ウーロン茶 ¥450 (¥495)

ジンジャーエール ¥450 (¥495)

グレープフルーツジュース ¥450 (¥495)

パイナップルジュース ¥450 (¥495)

マンゴージュース ¥450 (¥495)

パッションフルーツジュース ¥450 (¥495)

コーヒー(HOT・ICE) ¥450 (¥495)

ノンアルコールビール ¥500 (¥550)