



Wine & Kitchen
Leon Bianco

DINNER MENU

17:30~22:00 (Last order 21:00)

SALAD

ルッコラセルバチカとマッシュルーム、
パルミジャーノチーズのサラダ 980

Arugula, Mushrooms and Parmigiano Cheese Salad
野生のルッコラとフレッシュなマッシュルーム、イタリアチーズの王様
パルミジャーノチーズの組合せ

ケールとアボガド、自家製ローストポークの
シーザーサラダ 1080

Caesar Salad with Kale, Avocado and Homemade Roasted Pork
ケールの苦味がアクセント。ベーコンの代わりに自家製ローストポークを使い、
レオンビアンコ風のシーザーサラダにアレンジしました



BREAD

自家製フォカッチャ 180
Homemade Focaccia

バゲット 180
Baguette

ガーリックトースト 200
Baguette



APPETIZER

ASSORTED

本日の前菜盛合わせ 1人前 780
Today's Assorted Appetizer
4種の前菜を盛合わせました。内容はスタッフにお問い合わせください

生ハム、サラミの盛り合わせ フルサイズ 1680
Assorted Prosciutto & Salami ハーフサイズ 980
スペイン産ハモンセラーノやサラミを5種類の盛合わせ

チーズの盛り合わせ フルサイズ 1380
Assorted Cheese ハーフサイズ 750
ハードタイプのパルミジャーノチーズやゴルゴンゾーラなど4種を盛合わせました

前菜盛合わせ：写真は2人前です

※ 価格は税込みです



APPETIZER

COLD DISH

彩り野菜の特製ピクルス 580
Pickled Vegetables

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ 980
Caprese

水蛸とアボガドのカルパッチョ 1080
Carpaccio of Octopus and Avocado

蛸の旨味を引き出す酸味が効いたソースにきりっとスッキリタイプの辛口の白ワインがよく合います。

鶏レバーのムース メルバトースト添え 680
Chicken liver mousse with melba toast

鶏レバーの臭みを丁寧に取り除いて滑らかなムース仕立てにしました。ライト～ミディアムボディの赤ワインと合わせると口の中で一体となりよりまろやかに。

自家製ローストポーク 特製和風ソース 680
Homemade Roasted Pork with chef's special Japanese sauce
長時間じっくりローストした豚肉はやわらかくてジューシー

24ヶ月熟成生ハム ハモンセラノー 880
Aged 24 months cured ham "Hamon Serrano"
長期熟成させたスペイン産の生ハム
スペイン産の赤ワインとの相性の良さは言わずもがなです！

広島県産牡蠣とハモンセラノーの
ブルスケッタ 780
Bruschetta with Oysters and Hamon Serrano

スカモルツァチーズときのこの
ブルスケッタ 780

Bruschetta with Scamorza cheese and Mushrooms
イタリアのスモークモッツァレラとさっぱりしたキノコのマリネを組み合わせたブルスケッタ



WARM DISH

『インカが目覚め』のアンチョビバターソテー 780
Sautéed Potato with Anchovy butter

自家製フォカッチャのマルゲリータピザ風 880
Margherita Pizza style Focaccia
お店で焼いているフォカッチャをベースにしたマルゲリータです。

若鶏のスパイスソテー 880
Sautéed Chicken with spices
数種のスパイスを効かせた鶏肉はビールにもよく合います！

海老とアボカドのアヒージョ 980
Ajillo with Shrimp and Avocado
バゲットや自家製フォカッチャをオイルに浸して食べると2度おいしい◎

じゃがいもとチーズのおやき『フリコ』 680
Baked Potato and Cheese "Frico"

当店の定番人気メニュー、イタリアのフリウリ地方の郷土料理です。マッシュしたじゃがいもとチーズをまぜて焼いたシンプルな料理ながら、はまる人続出！



PASTA

焼き茄子とモッツァレラチーズのアラビアータ 1580

Grilled eggplant and mozzarella cheese Arrabbiata

辛いトマトソースのスパゲティ

広島県産牡蠣とあおさのペペロンチーノ 1580

Peperoncino with Oysters and "Aosa"

牡蠣好きにはたまらない海の香りのペペロンチーノ

帆立のカチョエペペ 1580

Scallops Cacio e pepe

チーズ (cacio) と胡椒 (pepe) のスパゲティ。白ワインと合わせるのがオススメ!

ポルチーニ茸のカルボナーラ 1580

Carbonara with Porcini mushrooms

イタリアの松茸と称される芳醇な香りのポルチーニ。

カベルネソーヴィニヨンやサンジョベーゼがよく合います。

※スパゲティ大盛 +200



MAIN DISH



牛肉のタリアータ バルサミコソース 2480

Beef Tagliata with Balsamic Sauce

当店の一番人気メニュー!! レオンビアンコと言えば“タリアータ”!

認定山形豚のロースト ジンジャーソース 1980

Roasted Yamagata Pork with Ginger sause

大山鶏もも肉のロースト アラビアータソース 1880

Roasted Chicken with Arrabbiata Sauce

マグロ頬肉のロースト 梅肉タプナード添え 1780

Roasted Tuna Cheeks with plum paste

DESSERT

キャラメルナッツと
ドライフルーツのカッサータ 580

Cassata with caramelized nuts and dried fruits

テリーヌショコラ
フランボワーズジェラート添え 630

Terrine Chocolat with Raspberry Gelato

バニラアイス 400

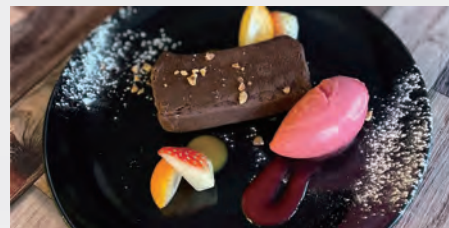
Vanilla Ice Cream

ピスタチオアイス 400

Pistachio Gelato

フランボワーズジェラート 480

Raspberry Gelato



※ 価格は税込みです