

MENU

FOR DINNER

DINNER TIME

05.30 PM 10.00 PM

SALAD

ケールと旬の果物&胡桃のサラダ 特製はちみつドレッシング 1,000

Kale, Fruit and Walnut Salad with honey dressing

ルッコラセルバチカとマッシュルーム、 ペコリーノチーズのサラダ

Arugula, Mushrooms and Pecorino Cheese Salad 野生のルッコラとフレッシュなマッシュルーム、羊の乳のチーズの組合せ

ツナのポテトサラダ

750

950

Potato Salad with Tuna

シンプルでいて奥深い・・・ツナの旨味がじゃがいもに良く合うんです!



APPETIZER

HAM & CHEESE

キャロットラペ Carrot Salad	480	生ハム、サラミの3種盛り合わせ Assorted Prosciutto & Salami	1230
クリームチーズのアンチョビ味噌漬け Cream cheese marinated in anchovy & miso	500	ハモンセラーノ(生ハム) Jamon serrano	630
広島県産牡蠣のオイル漬け Oysters marinated in olive oil	680	モルタデッラ Mortadella	630
彩り野菜の特製ピクルス Pickled Vegetables	550	チーズの 3 種盛り合わせ Assorted 3kinds of Cheese	1180
ミックスナッツ Mixed Nuts	550	チーズ単品 Cheese * 内容はスタッフにお尋ねください。	580

BREAD

自家製フォカッチャ Homemade Focaccia	250
バゲット Baguette	220
ガーリックトースト Garlic Toast	330



COLD DISH



季節の果物と生ハムとパルミジャーノ 1080

Fruit, Prosciutto & Parmigiano Cheese

果物の甘みと酸味、ハムとイタリアチーズの王様 "パルミジャーノチーズ" の塩味が、さわやかな味わいで清涼感を感じられる白ワインとベストマッチ!

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 950 Caprese

自家製ハムとツナのソース 830

Homemade Ham & Tuna Sauce

ピエモンテ州のお肉とツナソース(トンナート)のお料理をレオンビアンコ風にアレンジしました。

絶品!鴨肉の燻製 880

Smoked Duck

丁寧に鴨肉を自家燻製してスライスしました。

濃厚な味わいが特徴の肉系おつまみには、フルボディでタンニンの渋みをしっかり感じられる赤ワインがオススメ!

WARM DISH

『インカの目覚め』のローストポテト 〜アンチョビバター 780

Roasted Potato with Anchovy butter

自家製フォカッチャのマルゲリータピザ風 750

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。

トリッパのトマト煮 チーズ焼き 930 Stewed tripe with tomato and cheese

豚眉ロースのグーラッシュ 980

Pork Goulash

ハンガリー発祥の豚肉をパプリカとトマトソースで煮込んだお料理です。

大山鶏と焼き葱のアヒージョ 880

Ajillo with Chicken and Green onion

鮮魚のコンフィ あおさと山葵のクリームソース 1250

Confit of Fresh Fish with Crteam Sauce of "Aosa" and Wasabi 低温のオリーブオイルでゆっくりと火を通した鮮魚とあおさとほのかに感じられる ワサビの辛味のクリームソース。ぜひ試してほしい逸品。新しい味に出会えます。 樽熟成された白ワインと合わせると◎

鮮魚のカルパッチョ 1180 Fresh Fish Carpaccio

サーモンの炙り 香草マスカルポーネ添え 1230

Seared Salmon with herb & mascarpone 香ばしく炙ったフレッシュなサーモンに意外にもスパークリ ングワインがよく合います。

自家製!パテドカンパーニュ 930 Pate de Campagne

豚肉、レバーなどお肉がぎっしり詰まったフランスの伝統料理。シャルキュトリーの代表格で赤ワインと合わせてお楽しみください。

広島県産牡蠣とプロシュートの ブルスケッタ 780

Bruschetta with oysters and prosciutto



前菜のおまかせ盛り合わせ 1580

Assorted appetizer, cold dish & ham



PASTA

大山鶏と牛蒡のペペロンチーノ 1480 Peperoncino with Chicken and Burdock Root

厚切りベーコンと長葱のアマトリチャーナ 1480

Amatriciana with thick-cut bacon and leek

イタリアの小さな村「アマトリーチェ」発祥のトマトソースのパスタ。

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!

広島県産牡蠣とあおさのペペロンチーノ 1630

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

ポルチーニ茸のカルボナーラ 1650

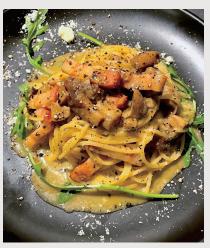
Carbonara with Porcini mushrooms

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。

牛スネ肉のラグーボロネーゼ 1680

Beef shank ragout Bolognese

牛すね肉をじっくり煮込んで作ったボロネーゼ





MAIN DISH



蝦夷鹿のロースト マルサラソース 2280 Roasted Ezo Deer with Marsala Sauce

大山鶏のロースト アラビアータソース 1780 Roasted Chicken with Arrabbiata Sauce

越後もち豚肩ロースのグリル Grilled Echigo Pork shoulder 1780

牛カイノミのタリアータ バルサミコソース 2380 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"!



DESSERT

キャラメルナッツと ドライフルーツのカッサータ Cassata with caramelized nuts and 680

シチリア発祥のアイスケーキ。アーモンドのお酒入り。

抹茶のカタラーナ 630

Matcha Catalana

抹茶でほんのりビターな半冷凍プリンです

テリーヌショコラ フランボワーズジェラート添え

Terrine Chocolat with Raspberry Gelato

バニラアイス Vanilla Ice Cream 400

ピスタチオジェラート 400 Pistachio Gelato

