

## Course

¥5,500

瀬戸内季節の前菜盛り合わせ

"ButtiBakery"  
パン盛り合わせ

地蛸とフェタチーズのギリシャ風冷製カッペリーニ

広島赤鶏と夏野菜のクリームソースフェットチーネ

地魚と近海の魚介のアクアパッツァ

峠下午のグリル

本日のデザート

コーヒー もしくは紅茶

## Appetizer

瀬戸内海シーフードのマリネ	¥1,800
季節野菜のピクルス ギリシャ風	¥400
オリーブ	¥400
もみじ豚のパテ・ド・カンパーニュ	¥800
アカニシ貝のアヒージョ	¥750
地野菜のラタトゥイユと庄原卵のスキレット	¥700

## Pasta

瀬戸内魚介たっぷりのフェットチーネペスカトーラ	¥2,400
地蛸とトマトとフェタチーズのギリシャ風冷製カッペリーニ	¥1,600
広島赤鶏と夏野菜のクリームソーススパゲッティ	¥1,700

## Pizza

下蒲刈島産大エビとアボガドマヨネーズ	¥1,800
しらす丼のようなピッツァ	¥1,600
自家製塩レモンと生ハムと季節の葉野菜	¥1,800

## Main dish

地魚の豪快アクアパッツァ	¥2,000 ~
神石高原ポークのグリル タップナードソース	¥2,500
広島赤鶏骨付きもも肉のオープン焼き ピペラード添え	¥2,800
峠下午と瀬戸内野菜のグリル マルサラソース	¥2,900

## Blackbord menu

本日のおすすめをスタッフがご案内いたします

ButtiBakery

パンの盛り合わせ

¥300

## Dessert

自家製セミフレッド	¥600
紅茶のクレーム・ブリュレ	¥600
レモンチーズケーキ	¥700