

PASTA SPECIALS

— サラダ・パン付き All Pasta Specials are served with salad and bread. —

季節のスープ Seasonal Soup



新玉葱のあたたかいスープ Spring onion cream soup

新玉葱と春野菜、ブイヨン、牛乳で作るやさしいスープ

¥ 300 (税込 ¥ 330)

季節のおすすめ Seasonal Special



チイカと季節野菜のスパゲティ A.O.P Spaghetti A.O.P. with small squids and seasonal vegetables

¥ 1,700 (税込 ¥ 1,870)



自家製サルシッチャとフレッシュトマトソース

Spaghetti with homemade salsiccia
and fresh tomato sauce

¥ 2,400 (税込 ¥ 2,640)



自家製ベーコンとポーチドエッグのカルボナーラ 広島県女鹿平まいたけのグリル添え

Carbonara with poached egg,
homemade bacon and MEGAHIRA mushroom

¥ 2,200 (税込 ¥ 2,420)



ナポリタン SOFU-STYLE

Neapolitan SOFU-STYLE

¥ 1,700 (税込 ¥ 1,870)

CHEF'S SPECIAL

因島バナメイ海老のトマトクリームフェットチーネ

Fettucine with INNOSHIMA vannamei shrimp
and tomato cream sauce

¥ 3,500 (税込 ¥ 3,850)



“横島 潮風ポーク”と季節野菜の
ナポリ風ジェノベーゼ ミッレリーゲ

Genovese mille righe with SETOUCHI pork
and seasonal vegetables

* ミッレリーゲはマカロニのようなショートパスタです
* 玉葱を使ったナポリ風ジェノベーゼで緑色のペストジェノベーゼではありません

¥ 1,900 (税込 ¥ 2,090)



自家製ミートソースと
チーズたっぷりのラザニア

Lasagna with homemade meat sauce and cheese

¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)



広島県産もち豚ウィンナーと
完熟トマトのクリームグラタン

Cream gratin with HIROSHIMA pork sausage
and fully ripened tomatoes

¥ 1,900 (税込 ¥ 2,090)

DESSERT & DRINKS

レアチーズケーキと瀬戸内レモン

Unbaked Cheesecake with SETOUCHI Lemon

ほんのり塩味のクランブルと
酸味のある瀬戸内レモンのソースとジャムを添えて

¥ 700 (税込 ¥770)



ドルチェミスト

小さなデザート盛り合わせ

Dolce Mist

¥ 900 (税込 ¥990)



自家製ティラミス

Tiramisu

¥ 800 (税込 ¥880)

※フルーツは時期によって変更があります



自家製たまごソフトクリーム

Homemade Egg Soft Cream

¥ 750 (税込 ¥825)

SOFU CLASSIC DRINKS

瀬戸内生搾りレモンサイダー SETOUCHI Lemonnade	¥ 700 (税込 ¥770)
自家製ジンジャール Homemade-Ginger Ale	¥ 700 (税込 ¥770)
瀬戸内ジンジャーレモンティー SETOUCHI Ginger Lemon Tea	¥ 700 (税込 ¥770)
ピーチクランベリージュース Peach and Cranberry Mix	¥ 700 (税込 ¥770)
セブレ ノンアルコール スパークリング Celeble Non-alcoholic Sparkling 355ml HALF	¥ 1,650 (税込 ¥1,815)

SOFT DRINKS

みかんジュース Mandarin Juice	¥ 550 (税込 ¥605)
クランベリージュース Cranberry Juice	¥ 550 (税込 ¥605)
マンゴージュース Mango Juice	¥ 550 (税込 ¥605)
グアバジュース Guava Juice	¥ 550 (税込 ¥605)
コココーラ Cola	¥ 550 (税込 ¥605)

COFFEE & TEA

春限定

桜ティーソーダ (COLD) ¥ 750 (税込 ¥825)
Sakura Tea Soda

コーヒー (HOT/COLD) Coffee	¥ 550 (税込 ¥605)
カフェ ラテ (HOT/COLD) Cafe Latte	¥ 650 (税込 ¥715)
エスプレッソ Espresso	S ¥ 550 (税込 ¥605) W ¥ 650 (税込 ¥715)

茶葉 ヤミー (HOT) (いちごとバニラの茶葉) ¥ 600 (税込 ¥660)
Strawberry and Vanilla Flavored Rooibos Tea
(茶葉ヤミー + シナモン + 八角 + ミックスベリー)

茶葉 瀬戸内リモーネ (HOT) ¥ 600 (税込 ¥660)
SETOUCHI Lemon Flavored Rooibos Tea
(レイボスレモン + ジンジャー + はちみつ)

尾道今川茶舗 抹茶ラテ (HOT) ¥ 600 (税込 ¥660)
Matcha Latte

チャイ (HOT/COLD) ¥ 600 (税込 ¥660)
Chai Tea

紅茶 (HOT/COLD) ¥ 550 (税込 ¥605)
Black Tea

ALCOHOLIC DRINKS

アサヒ熟撰ドラフト (生) Asahi jukusen Draft Beer	¥ 800 (税込 ¥880)
サントリーオールフリー (ノンアル) Suntory All-Free	¥ 700 (税込 ¥770)
ハイネケン Heineken Bottle Beer	¥ 800 (税込 ¥880)
ハイボール Highball	¥ 900 (税込 ¥990)
ジントニック Gin & Tonic	¥ 900 (税込 ¥990)
生搾りレモンサワー Lemon Sour	¥ 900 (税込 ¥990)

おすすめグラスワイン ¥ 950 (税込 ¥1,045)
Glass Wine

*その他各種御座います。スタッフにお申し付けください。

おつまみ盛り合わせ

自家製ベーコン Homemade bacon
サラミ Salami
パルミジャーノチーズ Parmesan
オリーブ Olive
ミックスナッツ Mixed nuts
¥ 900 (税込 ¥990)

春のおすすめメニュー

SPECIAL DESSERT

ベリーのパフェ

Berry Parfait



SOFUの自家製たまごソフトと旬のいちごをふんだんに使用した春限定のベリーのパフェ。酸味のあるラズベリーソースやクランベリーのジュレとの相性も抜群。ホワイトチョコレートの濃厚な甘さやタルト生地のざくざくとした食感も楽しい、贅沢なパフェをお楽しみください。

¥ 1,200 (税込 ¥1,320)