



LIBERA TERRACE



Menu with Photo

写真つきメニューはこちらから

Dinner Menu

Dinner Time 17:30 ~ 23:00 [FOOD | L.O.22:00] ※メニューは全て税込価格となります

ANTIPASTO

オススメ前菜の数々をまずはお召し上がりください。



ブラッターチーズと国産生ハム・季節フルーツの盛り合わせ

Burrata cheese, Japanese prosciutto, and seasonal fruit

¥2,400



国産無添加生ハムをプレッツェルと一緒に

Japanese additive-free prosciutto with pretzel

¥2,200



海のゼリーと塩田牡蠣

Sea jelly and oysters raised in salt farms

¥3,300



シェフ厳選 お肉の盛り合わせ

Assorted meat carefully selected by the chef

¥2,000



チーズフォンデュ

Cheese fondue

¥2,500



三種のチーズ盛り合わせとドライフルーツ

Three types of cheese and dried fruit

¥2,200



オードブルの盛り合わせ

Assorted hors d'oeuvres

¥2,400



蛸のカルパッチョ

Octopus carpaccio

¥2,000



ブリのカルパッチョ

Yellowtail carpaccio

¥2,000



穴子のカルパッチョ

Conger eel carpaccio

¥2,300



トリフ風味ポテトフライ

Truffles french fries

¥800



自家製はちみつガーリックトースト

Homemade honey garlic toast

¥500



パンの盛り合わせ

Assorted bread

¥500

SALAD



シェフオリジナル 広島マイクロハーブを使った特製サラダ

Chef's special salad with Hiroshima micro herbs

¥2,400



キノコグリル - トリフドレッシング -

Grilled mushrooms with truffle dressing

¥1,650



こだわりベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ

Caesar salad with carefully selected
bacon and romaine lettuce

¥1,100



ルッコラと生ハムの
サラダパルミジャーノチーズ

Arugula and prosciutto salad with
parmesan sauce

¥2,000



バーニャカウダー

Bagna cauder

¥2,000

PIZZA

素材の持つおいしさをそのまま味わえるサラダです。



トマトと生ハムとバジルのピザ

Tomato, prosciutto and basil pizza

¥1,600



サラミとモッツアレラのピザ

サラミとモッツアレラのピザ

salami and mozzarella pizza

¥1,600



マルゲリータ

マルゲリータ margherita

¥1,800

PASTA

ひと手間を加えたオリジナルパスタをお楽しみください。



ブラッターチーズと空宙とまとのタリアテッレ

Tagliatelle with burrata cheese and
Kuchu tomatoes

¥2,200



牛肉煮込みのタリアテッレ

Tagliatelle with stewed beef

¥2,200



海老・浅利・ほうれん草のクリームパスタ

Cream pasta with shrimp, clams, and spinach

¥2,000



菜の花とベーコンのペペロンチーノ

Peperoncino with
rape blossoms and bacon

¥1,800



春菊と鰯のトマトパスタ

Tomato pasta with garland
chrysanthemum and mackerel

¥1,800



チーズリゾット

Cheese risotto

¥850

MAIN

こだわり素材をふんだんに使ったシェフ自慢のメイン料理をお届けします。



アクアパッツア

Aqua pazza

¥2,750



スペアリブの柔らか煮

Tender braised spare ribs

¥2,400



ポルケッタのトリフソースと焼き野菜

Porchetta with truffle sauce and
grilled vegetables

¥2,400



パルミジャーノチーズと豚ロースカツレツ

Parmesan cheese and pork loin cutlet

¥2,200



ソフトシェルシュリンプのフリット

ブルーチーズディップ

Soft shell shrimp frit blue cheese dip

¥2,500



国産牛肉のイチボ(100g)

Domestic beef steak

¥2,700



佐賀牛ロース(200g)

Saga beef loin steak

¥7,000



佐賀牛リブロース(270g)

Saga beef rib roast steak

¥8,000



豚肉ロースの
グリルマスタードソース

Grilled pork loin with mustard sauce

¥2,000



子羊の煮込みモッツアレチーズ焼き

Stewed lamb Baked mozzarella cheese

¥2,500



サザエのオープン焼き

Oven-roasted turban shell

¥2,200



タリアータ

Tagliata

¥2,700



地鶏のオープン焼き

Oven-roasted local chicken

¥2,400



広島ジビエのエスプレッソソース

Hiroshima gibier with espresso sauce

¥2,750



牛肉の煮込みマッシュポテト添え

Braised beef with mashed potatoes

¥3,000



カモ肉のボワレアジアンスパイス

Poiled duck meat with Asian spices

¥3,000



赤海老のグリルバジルソース

Grilled red shrimp with basil sauce

¥2,700

DOLCE



季節のフルーツとパンナコッタ

Seasonal fruit and panna cotta

¥700



抹茶シフォンケーキ

Matcha chiffon cake

¥900



オレンジ
ガトーショコラ

orange
gateau chocolate

¥900



フォンダンショコラ

Fondant Chocolat

¥900



LIBERA TERRACE

Drink Menu

Dinner Time 17:30 ~ 23:00 [DRINK | L.O.22:30] ※メニューは全て税込価格となります

BEER

キリン一番搾り

Draft beer Kirin Ichiban Shibori

¥700

ハイネケン

Heineken

¥800

モレッティ

MORETTI

¥900

モレッティ リモーネ

MORETTI LIMONE

¥1,000

SOUR

リベラレモンサワー

LIBERA LEMON SOUR

¥700

SHOCHU

黒霧島(芋)

Kurokirishima (potato)

¥680

魔王(芋)

Maou (potato)

¥1,200

いいちこ(麦)

Iichiko (wheat)

¥680

玉金霧島(芋)

Gyoku kin Kirishima (potato)

¥2,500

FRUIT LIQUOR

雨後の月 濁り梅酒

Ugonotsuki Nigori umeshu

¥800

はっさくロックス

Hassaku Rocks

¥900

BRANDY

カルヴァドス

Calvados

¥950

ヘネシーV.S.

Hennessy V.S.

¥950

LOCAL COCKTAIL

瀬戸内レモンジントニック

Gin and tonic using Setouchi lemon

¥800

桜尾ジン&トニック

Sakurao gin and tonic

¥800

戸河内ハイボール

Togouchi Highball

¥800

COCKTAIL

ジントニック

Gin and tonic

¥780

モスコミュール

Moscow mule

¥780

スクリュードライバー

Screwdriver

¥780

ファジーネーブル

Fuzzy navel

¥780

カシスオレンジ

Cassis orange

¥780

キューバリブレ

Cuba libre

¥780

カルーアミルク

Kahlua milk

¥780

オペレーター

Operator

¥780

キティ

Kitty

¥780

カンパリソーダ

Campari soda

¥780

オリジナル ベリーベリージントニック

Original Berry Berry gin and tonic

¥800

オリジナル シャンパンジントニック

Original Champagne gin and tonic

¥800

RED WINE

ラヴィス トラディションカベルネ

Cantina Lavis Tradition Cabernet ￥750

モンテプルアチーノ カサーレ・ベッキオ

Montepulacino Casale Vecchio ￥900

マス・ドジャニーニ セ・ピアン・コム・サ・ルージュ

Mas Dojanini Se Bien Comme Ca Rouge ￥850



コート・デュ・ローヌヴィラージュ
シニャルグ

Cotes du Rhone Village Signargues ￥1,000

WHITE WINE

ラヴィス トラディションシャルドネ

Cantina Lavis Tradition Chardonnay ￥750

マス・ドジャニーニ セ・ピアン・コム・サ・ブラン

Mas Dojanini Ce Bien Comme Ca Blanc ￥850



ボートシェッド・ベイマールボロ
ソーヴィニヨンブラン

Boatshed Bay Marlborough Sauvignon Blanc ￥1,000

WHISKY

陸

Riku ￥650

白州NV

Hakushu NV ￥1,500

山崎NV

Yamasaki NV ￥1,500

余市NV

Yoichi NV ￥1,400

宮城狭NV

Miyagikyo NV ￥1,200

響 Japanese harmony

Hibiki Japanese harmony ￥1,500

バランタイン17年

Ballantine's 17 years ￥1,400

シーバスリーガル12年

Ballantine's 12 years ￥850

シーバスリーガルミズナラエディション

Chivas Regal Mizunara Edition ￥900

フォアローゼス

Four Roses ￥700

ワイルドターキー

WILD TURKEY ￥800

バスカー

Busker ￥800

NON-ALCOHOL

キリングリーンフリー

Kirin Greens Free, Non-Alcoholic Beer ￥550

JAPANESE SAKE

賀茂鶴ゴールド

Kamotsuru Gold ￥1,400

亀齢

Kirei ￥800

SPARKLINGS

エイオニアン キュヴェ・テッラブリュット

Aeonian Cuvée ￥750

1+1=3

U més U Fan Tres ￥900

SOFT DRINK

コカ・コーラ

Coca cola ￥600

ジンジャーエール

Ginger ale ￥600

オレンジジュース

Orange juice ￥500

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice ￥500

瀬戸内レモンスカッシュ

Setouchi Lemon squash ￥600

瀬戸内ブルースカッシュ

Setouchi Blue Squash ￥600

ウーロン茶

oolong tea ￥600

ノンアルコールワイン ヴィンテンスシャルドネ

Vintense Chardonnay ￥700

ノンアルコールワイン ヴィンテンスメルロー

Vintense Merlot ￥700

デュックド モンターニュロゼ

Duc d Montagne Non-Rosé ￥700

コーヒー

Coffee ￥500

エスプレッソ

Espresso ￥500

カフェラテ

Cafe latte ￥600

ダーズリン

Darjeeling tea ￥500

Multi-store Menu

※メニューは全て税込価格となります

フードホール「GRAND GATE HIROSHIMA」独自システム



お好きな空間の
店舗にご入店ください。
(ご予約がなくても入れます)



店舗ごとにお料理とドリンクをご提供していますが
他店舗のメニューも一部
お楽しみいただけます。



支払いは1店舗でまとめて
お支払いいただけます。



おにくKAN.jp

◆ 牛とろフレークご飯 ¥800

豪快に盛り付けた冷たい牛とろフレークが、ご飯の温かさでとろける食感が楽しめるKANオリジナルメニュー。締めにもおすすめ。

◆ 北海いくらと牛とろフレークご飯 ¥980

牛とろフレークといくらをふんだんにのせた贅沢な一品。

◆ 和牛炭火焼き ¥1,980

希少部位であるイチボを炭火で香ばしく仕上げた至高の一品。

◆ ローストビーフ鮓三貫 ¥800

アーモンドを使用したソースがローストビーフに相性抜群。

◆ おまかせ肉寿司五貫 ¥2,400

KAN厳選のネタを使用して仕上げた、絶品肉寿司。

◆ 扇盛りローストビーフ ¥2,800

五種の薬味で味変を楽しむKANならではのローストビーフ。

◆ ローストビーフハーフ ¥980

もう一皿食べたい方へ、KAN自慢のローストビーフをハーフサイズで。



HIROSHIMA KITA BEER THE BASE.

◆ ペールエール SMALL ¥650 / MEDIUM ¥950

ホップと麦芽のバランスが絶妙な広島北ビールを代表するビール。

◆ アンバーエール ¥650 / ¥950

メープルシロップを加え、奥深さを加えたコクのあるビール。お肉との相性も◎

◆ ヴァイツェン ¥650 / ¥950

軽い味わいが特徴で、フルーティーな香りも楽しめるビール。

◆ はっさくビール ¥650 / ¥950

日本のビアコンテストで受賞したはっさく果汁と皮を加えたさわやかなビール。

◆ オイスターダークエール ¥650 / ¥950

牡蠣の身と殻を全て使用した黒ビール。まろやかでキレもあるのが特徴。

◆ シトラスIPA ¥650 / ¥950

爽快なホップの香りと柑橘香が余韻に残る苦みのあるビール。

◆ SPARKING.G ¥650 / ¥950

赤ブドウを使った、お肉料理にバツグンの相性をもつ甘味のあるビール。