

Dinner

ディナーメニュー / 18:00 ~ 21:00 (金 / 土 / 日のみ)

ラストオーダー フード 20:00 / ドリンク 20:30

ごはんの旅人 夜もラドビのランチがたべたい方へ!

キャプテン思い出の甘辛チキンとナシゴレンのワンプレート ￥1,680 (税込)

<ナシゴレン (ライス)、チキン、サラダ、フルーツ>

インドネシアの焼き飯「ナシゴレン」に「サンバル」で付け込んだ甘辛い手羽元と目玉焼きがのったワンプレートです!

バリ風<冷製>スパイシー シーフード生パスタ ￥1,680 (税込)

<生パスタ、エビ・ホタテ、サラダ、バケット>

シーフードとサンバルのオリジナルソースで合えた冷製生パスタを目玉焼きをのせてミーゴレン風に。コリアンダー (パクチー) とレモンでさわやかに!

ラドビチキンココナッツカレー ￥1,680 (税込)

<カレーライス、チキン、サラダ>

とろとろの手羽元が入ったラドビオリジナルチキンカレーをココナッツミルクでマイルドにしました!

お酒の旅人 お酒に合うメニューをご用意しました

バケット ￥432 (税込)

カリッと焼き上げたバケット4枚。「天使のエビ」のアヒージョ、ペンネゴルゴンゾーラのお供に是非!

トマトとバジルのブルスケッタ ￥640 (税込)

フレッシュなバジルとトマトをカリッと焼き上げたガーリックオイルのバケットにのせて。(バケット4枚分です)

手作りウインナーの盛り合わせ ￥860 (税込)

宇和町「ゆうぼくの里」の手作り無添加ウインナー。

粗びき、ガーリック、激辛チョリソー、チーズフランクの4種類1本ずつの盛り合わせです。

「天使のエビ」のアヒージョ ￥860 (税込)

ニューカレドニア産の高級ブランド海老「天使のエビ」のアヒージョです。

オリジナルガーリックオイルだけでバケットが1本食べれます!

サーモンマリネ ￥860 (税込)

サーモンのマリネをライムにのせた、さっぱりとした一品です。お口直しにいかがですか?

ラドビスペアリブ ￥1,080 (税込)

ランチで大人気だった「ハワイ風スペアリブ」がディナーメニューに復活! とろとろスペアリブ4本です。

生ハム & チーズ&オレンジ ￥1,080 (税込)

イタリア産の生ハムとクリームチーズをカルパッチョ風に。オレンジの酸味がよく合います!

ペンネゴルゴンゾーラ ￥1,260 (税込)

白ワインによく合う「ゴルゴンゾーラ・ドルチェ」とイタリアチーズの王様「パルミジャーノ・レジャーノ」の濃厚コンビ!

HORIE シーサイドパエリア ￥1,680 (税込)

コースで人気になった「シーフードパエリア」がレギュラーメニューに登場!

イタリア米の歯ごたえのあるアルデンテな食感が人気! (天使のエビ、ムール貝、ホタテ)

<30分~お時間をいただきます (ご予約可能)>