

※価格は全て税抜です

Anchovy cabbage

最初の一皿! アンチョビキャベツ

しらすと青じそのアンチョビキャベツ	¥500
ツナとカニカマ入り アンチョビキャベツ	500
ベーコンの入った アンチョビキャベツ	500

Salad 野菜がウレシイ♪

ジャガイモ・ツナ・トマト ニース風サラダ	¥780
エビ・イカ・ホタテのマリネ ミントのサラダ	780

Tapas

お酒のおつまみ“タパス”会話も弾みます

マリオ“金”のポテトサラダ	¥580
枝豆のベベロンチーノ	480
エスニック フライドポテト	480
手羽先のスパイス焼き(4本)	580
ガーリック風味のトスカーナ風 フライドチキン	680
広島産 牡蠣のフライ マスタードマヨネーズソース	880
カボナータと半熟卵と生ハム	780
ワインに合う チーズの3種盛り	1,000
ローズハム・サラミ・モルタデラハムの盛り合わせ	1,200

Garlic butter

名物!カンバーニャ風ガーリックバター焼

エビ・イカ・ホタテ カンバーニャ	¥780
広島産 牡蠣とマッシュルーム カンバーニャ	780
砂ずり・ポテト・ニンニクの芽 カンバーニャ	780
ベーコンとコーン カンバーニャ	780

Ajillo

おなじみスペインの味!アヒージョ

エビとマッシュルーム アヒージョ	¥780
タコとポテト ビリ辛 アヒージョ	780
広島産 牡蠣と舞茸 アヒージョ	930
ベーコン・ナス・ミニトマト アヒージョ	780
チキン・パプリカ カレー風味 アヒージョ	780
タラコ・エノキ・オニオン アヒージョ	930
牛肉・ししとう 肉ダレ風味 アヒージョ	980

Basuette

glamour painのバゲット!

プレーン バゲット	アヒージョと一緒にぜひどうぞ!	¥280
ガーリック バゲット	ワインに合います♪	280

Gratin & Oven

あつあつグラタン・オーブン焼き

サーモンのタルタルソース焼き	¥780
ジャガイモたっぷり スペイン風オムレツ	580
ナスとミートボール チーズ焼 カレーソース	780
ソーセージと里芋 モッツアレラのグラタン	780
ポロニャ風 ミートソース マカロニグラタン	780
シーフード クリーム ライスグラタン	900
ローストチキン クリーム ライスグラタン	900

Meat

お肉がガッツリ食べた〜!

鶏モモのグリル ビリ辛ガーリックソース	¥1,000
豚ロースのミラノ風 カツレツ	1,000
豚バラのソテー 白インゲン豆の煮込み添え	1,280
牛ロースのにんにくステーキ&フライドポテト	1,800
牛ロース・豚ロース・鶏モモの串焼き	1,900

Pasta 最後のメに♪

ベーコン・マッシュルーム・大葉 ベベロンチーノ	¥880
揚げナス・モッツアレラ トマトソース	880
エビ・彩り野菜のクリーム タリアテッレ 生麺	880

Pasta Lunch

パスタ&サラダ・フリードリンク付

¥830

税抜



1. アサリ・エビ・イカ 海賊スパゲッティ [人気 No.1]
2. ナス・モッツアレラ トマトソース スパゲッティ
3. ベーコン・オニオン・唐辛子 トマトソース スパゲッティ
4. ベーコン・卵 カルボナーラ スパゲッティ [女子人気 No.1]
5. エビ・ブロッコリー タラコクリーム スパゲッティ
6. 瀬戸内しらす・広島菜 タラコスパゲッティ [広島人気 No.1]

Meat & Riso Lunch

肉リゾット&サラダ・フリードリンク付

¥1,180

税抜



豚ロース ミラノ風カツレツ
カルボナーラ リゾット

テリヤキチキン
茸のリゾット 醤油風味



牛ロース ステーキ
トマトチーズ リゾット

Beer



サントリープレミアムモルツ 生ビール	¥350 <small>税込</small>	¥500 <small>税込</small>
スーパードライ (小瓶)		500
ペローニ (イタリアビール 小瓶)		500
コロナ (メキシコビール 小瓶)		560
ギネス (黒ビール 小瓶)		560
ノンアルコールビール		380

High Ball

『角ハイ』と『ブラックニッカ』のハイボール

角ハイボール	¥380 <small>税込</small>	ブラックニッカ 氷点下ハイボール	¥380 <small>税込</small>
角ハイコーラ	430	広島レモン 氷点下 ハイボール	450
角ハイジンジャー	430	広島はっさく 氷点下 ハイボール	450
広島レモン 角ハイボール	450	広島梨 氷点下 ハイボール	450
広島はっさく 角ハイボール	450	カンバリ ソニックハイボール	450
広島 梨 角ハイボール	450	(角ハイ+カンバリ+トニックウォーター+レモン)	

Sour

¥380税込

生絞り レモンサワー	ライチサワー
温州 みかんサワー	ゆずサワー
ピーチサワー	ブドウサワー
グレープフルーツサワー	梅サワー



Cocktail ¥450税込

爽やか系から甘~いものまで!

マンゴヤン オレンジ (マンゴリーキュール+オレンジジュース)	ココナッツ ピニャカラーダ (ココナッツリキュール+りんごジュース+ミルク)
トロピカル ファジーネーブル (パッションフルーツ+オレンジジュース)	モスコミュール (ウォッカ+ジンジャーエール)
カシス (オレンジ又はソーダ又はグレープフルーツ)	ライチグレープ (ライチリキュール+グレープフルーツ)
クランベリー スプモーニ (クランベリー+グレープフルーツ+トニック)	カンバリ (ソーダ又はオレンジ又はグレープフルーツ)
ヨーグルト ボム (ヨーグルトリキュール+りんごジュース)	

Sangria ¥450税込 女子が大好き♪ワイン & フルーツのお酒



オレンジ サングリア 赤ワインにオレンジを漬け込みりんごぶどうの果汁をミックス
りんご サングリア 白ワインに桃と林檎を漬け込んだフルーティーな味わい

Plum wine ¥450税込 ロック又はソーダ割りで!

濃い梅酒 ふるふる完熟マンゴー梅酒 ブラッドオレンジ梅酒

Syoutyu おすすめ焼酎そろえました!

米 白岳しろ (熊本) 米焼酎といえどコレっですわ	¥380 <small>税込</small>
麦 中々 (宮城) どこかの店主がなかなかおいしい...って言ってました♪	380
つくし黒 (大分) 黒麹を使った深みのある味わいです	380
芋 薩摩木挽 (鹿児島) 黒麹仕込みで芋の香りが広まります	380
芋 (鹿児島) 芋好きな方、是非飲んでみてください!!	480
富乃宝山 (鹿児島) 黒麹を使った宝山なめらかな口当たりです	580



Sake 今日ほっほり、ちょっといい日本酒!

どむろく溪流 (長野 300ml) 『フチフチ、シュワツツ』をお楽しみ下さい	¥980 <small>税込</small>
賀茂泉 純米吟醸 生酒 (広島 300ml) 春先に絞ったお酒をそのままに加熱せずに!	980
大和蔵 しほりたて 生酒 (宮城 300ml) 厳寒の中造られたしほりたての味	980
天の戸 醇辛 生原酒 (秋田 720ml) 超辛口ながら米の旨みが引き出された純米酒	2,400
銀嶺月山 純米吟醸 (山形 720ml) まろやかできめ細かい口当たり 女性におすすめ	2,400
吉乃川 吟醸 生原酒 (新潟 720ml) すっきり爽やか 雌麗辛口な味わい	2,400

Softdrink

¥380税込

レッドオレンジ	ジンジャーエール
ピンクグレープフルーツ	ウーロン茶
マンゴージュース	ガス入りミネラルウォーター
コーラ	

Wine Menu

glass 泡



ポールスター 樽詰めスパークリング
樽から直接注ぎます! いっつもフレッシュな味わい

中辛口 イタリア ¥400 税抜

バルディピエソ

フランスシャンパンと同じブドウ品種です

辛口 チリ 450

コントリキュベブリュット

黒ブドウからのワイン 風味豊かでピンク色が素敵です

辛口 イタリア 450

アスティスブマンテ

マスカットの自然な味わい 程良い甘さが人気です

甘口 イタリア 500

glass 白

アンティカピアンコ

アヒージョや魚介料理によく合います

辛口 イタリア ¥300 税抜

ラヴォラータ インツォリア

南イタリアらしい果実味いっぱい白ワインです

辛口 イタリア 330

ソーヴィニヨン

香り豊かなソーヴィニヨンです

辛口 オーストラリア 360

ブーリアピアンコ

マスカットの自然な味わい 程良い甘さが人気です

辛口 イタリア 390

ウッドブリッジ シャルドネ

クセがなく飲みやすいシャルドネです

辛口 オーストラリア 420

アルバーニャ ディ ロマーニャ

果実味いっぱいですが、ドライな飲み口です

辛口 イタリア 450

glass 赤

プリミ ロッソ

とてもバランスの良い軽めの赤ワインです

軽めな辛口 イタリア ¥300 税抜

ラヴォラータ インツォリア

シチリアでほかびユラな葡萄 ネロタヴァーラ 100%

辛口 イタリア 330

バルドリーノ

フルーティーでソフトな味わいです

軽めな辛口 イタリア 360

ガビオリ カベルネソーヴィニヨン

後味に心地よいタンニンを感じます

辛口 イタリア 390

プリミティヴェ

キツリ詰まったブドウの旨みが味わえます

辛口 イタリア 420

サンジョヴェーゼ

まるやかな飲み口で食事もすすみます

辛口 イタリア 450

Bottle 泡

Bottle 白



- * **バルディピエソ** フランスシャンパンと同じぶどう品種です 辛口 チリ ¥2,000 税抜
- * **コントリキュベブリュット** やさしい辛口 とても飲みやすいワインです 辛口 イタリア 2,000
- * **アスティスブマンテ** マスカットの自然な味わい 程良い甘さが人気です 甘口 イタリア 2,200

- * **アンティカピアンコ** アヒージョや魚介料理によく合います 辛口 イタリア ¥1,200 税抜
- * **プリミピアンコ** 何も気にせずタイグイ飲める ぐぶ飲みタイプのワイン 辛口 イタリア 1,200
- * **ラヴォラータ インツォリア** 南イタリアらしい果実味いっぱい白ワインです 辛口 イタリア 1,300
- * **ソーヴィニヨン** 香り豊かなソーヴィニヨンです 辛口 オーストラリア 1,400
- * **トレビアーノ & シャルドネ** イタリアを代表する白ブドウ主体のフレッシュな辛口 辛口 イタリア 1,500
- * **ブーリアピアンコ** フレッシュでフルーティーな味わい 魚介のアンティパストと合います 辛口 イタリア 1,600
- * **ウッドブリッジ シャルドネ** クセがなく飲みやすいシャルドネです 辛口 カリフォルニア 1,700
- * **カ・デル・ドージェ シャルドネ & ピノピアンコ** 魚料理に良く合います 辛口 イタリア 1,800
- * **ロマーニャ バカデビット** 良質な白ブドウから選られた さわやかな辛口ワイン 辛口 イタリア 1,900
- * **アルバーニャ ディ ロマーニャ** 果実味いっぱいですが、ドライな飲み口です 辛口 イタリア 2,000
- * **オルヴィエート クラシコ** とてもフレッシュで飲みやすい辛口です 辛口 イタリア 2,400
- * **テルースピアンコ ラツィオ** シトラスや林檎を思わせる味わいの深いワイン 辛口 イタリア 2,500

Bottle 赤



- * **アンティカ ロッソ** グラタンやパスタと一緒にどうぞ 軽めの辛口 イタリア ¥1,200 税抜
- * **プリミ ロッソ** とてもバランスの良い軽めの赤ワインです 軽めの辛口 イタリア 1,200
- * **ラヴォラータ ネロタヴァーラ** シチリアでほかびユラな葡萄 ネロタヴァーラ 100% 辛口 イタリア 1,300
- * **バルドリーノ** フルーティーでソフトな味わいです 軽めの辛口 イタリア 1,400
- * **メルロー** 軽い飲み口ですが、バランスもよくとれています 辛口 イタリア 1,500
- * **ガビオリ カベルネソーヴィニヨン** 後味に心地よいタンニンを感じます 辛口 イタリア 1,600
- * **プリミティヴェ** クセがなく飲みやすいシャルドネです 辛口 イタリア 1,700
- * **カ・デル・ドージェ カベルネ & メルロー** 料理を選ばない万能ワインです 辛口 イタリア 1,800
- * **キャンティ** イタリアの赤といえばやっぱりキャンティ! 辛口 イタリア 1,900
- * **サンジョヴェーゼ** まるやかな飲み口で食事すすみます 辛口 イタリア 2,000
- * **イブシス** 上品なタンニンをたっぷり含んだ バランスの良い赤ワイン 重めの辛口 スペイン 2,200
- * **ネーロ ディ トロイア** サラミやチーズ、煮込み料理と良く合います 重めの辛口 イタリア 2,500