

Appetizer



たちまちの小皿

ALL ¥200 税抜

ポテトサラダ

自家製ピクルス

ミニトマトのハーブマリネ

半熟卵とアンチョビ

魚のカルピオーネ (甘酢マリネ)

ナスとドライトマトのバルサミコモマリネ

マカロニサラダ

オリーブの盛り合わせ



Appetizer おつまみいろいろ

肉々しいラムギョウザ ¥600

ゴルゴンゾーラとチキンのゴルチキギョウザ 600

タコのピリ辛ガーリックオイル焼き 600

トスカーナ風フライドポテト ハーブの香り 750

ニョッキのフリット生ハムの
マスカルポーネチーズソース 750

ソフトシェルシュリンプのスパイス揚げ
& フライドポテト 800

マリオ名物! 魚介のあつあつガーリックバター焼き 800

ソーセージとピーマンの鉄板焼き 1,100

Anchovy cabbage

アンチョビキャベツ ALL ¥500 税抜

しらすと青じそのアンチョビキャベツ

桜エビのアンチョビキャベツ

ベーコンの入った アンチョビキャベツ

Ajillo アヒージョ



オイルが旨い! たっぶりアサリのアヒージョ ¥780

エビとブロッコリー・ミニトマトのアヒージョ 780

Snack pasta つまめるパスタ

ペンネのゴルゴンゾーラクリームソース ¥800

パツバルデッレ 子羊のラグーで 880

Pizza あつあつピッツァ

4種類のイタリアチーズの白いピッツァ ¥750

トマトとバジリコのピッツァマルゲリータ 750

Fish & Meat

※価格は全て税抜です



がっつりお肉と新鮮魚料理

カジキマグロのカツレツ フレッシュトマトソース ¥900

鶏もも肉のスパイスシーグルル 700

広島産 鶏もも肉のミラノ風カツレツ 900

豚スネ肉の赤ワイン煮込み 1,400

豚肩ロース肉のステーキ ゴルゴンゾーラ
クリームソース 1,500

子羊・ソーセージ・ジャガイモの鉄板焼き
ローズマリー風味 1,300

牛ハラミのにんにくステーキ 1,600

Rice & Pasta



最後のメに♪ 米料理 & パスタ

青じそ風味のプレーンなガーリックライス ¥600

辛口ソーセージとベーコン
目玉焼きのナポリタンチャーハン 800

アサリ・エビ・イカの実賊スパゲッティ
(ガーリック or トマトソース) 980

ベーコンと卵のカルボナーラ スパゲッティ 800

ナスとモツツアレラのトマトソース スパゲッティ 800

エビとブロッコリーのクリームソース タリアテッレ 900

Baguette

glamour painのバゲット!

プレーン バゲット フェーリュウと一緒にどうぞ! ¥250

ガーリック バゲット ワインに合います! 300

Salad 野菜も食べたい

野菜たっぷり ヘルシーサラダ ¥600

スモークチキンのシーザーサラダ 600

エビとアボカド半熟卵のサラダ 800

野菜たっぷり スターキサラダ 950

Beer



キリン一番搾り 生ビール	(小グラス) ¥330 税別	(中ジョッキ) ¥470 税別
宮島ビール (小瓶) 宮島の湧き水使用の地ビール	630	
モレッティ (イタリアビール小瓶)	510	
ギネス (黒ビール小瓶)	560	
キリンフリー (ノンアルコールビール)	370	

High Ball

『角ハイ』と『ジンビーム』のハイボール

超炭酸 角ハイボール	¥370	超炭酸 ジンビーム ハイボール	¥370 税別
角ハイコーラ	420	広島レモン ジンビーム ハイボール	450
角ハイジンジャー	420	カンパリソニックハイボール	450
広島レモン 角ハイボール	450	(角ハイ+カンパリ+トニックウォーター+レモン)	
広島はっさく 角ハイボール	450	広島はっさく ジンビーム ハイボール	450
広島 梨 角ハイボール	450	ブラッドオレンジハイボール	450
ストロングハイボール	520	(角ハイ+ブラッドオレンジジュース)	

Sour

¥370 税別

生絞り レモンサワー
ピーチサワー
グレープフルーツサワー

ライチサワー
ゆずサワー
ブドウサワー
梅サワー



Cocktail ¥450 税別

爽やか系から甘〜いものまで!

ベリーニ (ピーチ+スパークリング)	スプモーニ (カンパリ+グレープフルーツ+トニック)
ミモザ (オレンジ+スパークリング)	ジン (トニック又はソーダ)
キールロワイヤル (カシス+スパークリング)	ディタ (グレープフルーツ又はトニック)
モスコミュール (ウォッカ+ジンジャー)	カシス (オレンジ又はソーダ又はグレープフルーツ)
ファジーネブル (ピーチ+オレンジ)	カンパリ (ソーダ又はオレンジ又はグレープフルーツ)
マンゴヤンオレンジ (マンゴー+オレンジ)	ウォツカ (トニック又はグレープフルーツ又はオレンジ)
マリブコーラ (ココナッツ+コーラ)	テキーラトニック
ラムコーラ (ラム+コーラ)	チンザノロッソ ロック
	アペロール スプリッツァ

Sangria ¥450 女性に大人気! ワイン & フルーツのお酒



赤サングリア (カシス & オレンジ) 白サングリア (グレープフルーツ & バイナップル)
白サングリア (ピーチ & マンゴー)
ロゼサングリア (梅 & チェリー) 白サングリア (パッションフルーツ & ライチ)

Syoutyu おすすめの焼酎そろえました!

白岳しろ (熊本) 米焼酎といえばコレ! ですわ。	¥370 税別
白水こめ魚沼産こしひかり (熊本) 豊かな香りと味わいが広がります。	370
薩州麦 (鹿児島) 呑み踏さないキレと深いコクが特徴です。	370
中々 (宮崎) なかなか おいしいですよ!	420
つくし黒 (大分) 黒麹を使った深みのある味わいです。	420
どぎゃん (熊本) カツンとした旨み。これぞ麦焼酎!	450
おこげ (大分) 香ばしさNo.1です!	450
島美人 (鹿児島) 世の男性にいつまでも愛されることを願い、さつま島美人と命名。	370
あらわざ (鹿児島) コクのある味わいの秘島焼酎です。	370
幻の露 (鹿児島) 黒麹仕込みで、芋の香りが広がります。	420
六代目百合 (鹿児島) 百合飲んでも飲み飽きない美味しさです。	450
芋 (鹿児島) 手好きな方。是非飲んでみてください!!	470
富乃宝山 (鹿児島) 黄麹を使った宝山。なめらかな口当たりです。	560



泡盛 海人の風 (沖縄) マイルな飲み口。ロックがおすすめ!!	420
梅酒 鶴梅 (紀州の梅) とってもジュシー! 太陽をいっぱい浴びた完熟梅の香りと甘み。	470

Softdrink

¥370 税別

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
コーラ ガス入りミネラルウォーター

Cafe

エスプレッソ	¥330
カプチーノ	420



数量限定！厳選旨旨ワイン

安くて旨いワインを探しまくりました！
他ではこの値段で飲めない品ばかりです！！
味の好みも教えて頂ければ、私達がアドバイスさせていただきます！

スプマンテ

ピノ シャルドネ スプマンテ 辛口 イタリア ¥1,950
やさしい辛口、とても飲みやすいワインです。

ロリマー スプマンテ ピアノ 辛口 オーストラリア 1,950
本場シドニー産のピノシャルドネとピノノワールで造られた辛口スプマンテです。

バルディエソ ブリュット 辛口 チリ 1,950
フランスシャンパンと同じブドウ品種です。

アスティ スプマンテ 甘口 イタリア 2,500
マスカットの自然な味わい、面白い甘さが人気です。

モンテペッロ スプマンテ ロゼ 辛口 イタリア 2,500
黒ブドウからのワイン、風味豊かでピンク色が素敵です。

フレッシュ エックス カヴァ 辛口 スペイン 2,500
シャンパンと同じ作り方、飲み口のしっとりしたワインです。

プロセッコ スプマンテ 辛口 イタリア 2,500
果実味が豊かに感じられる、しっとりとしたワイン。

パロン フェンテ グラン レゼルヴ 辛口 フランス 6,000
珍しい黄金色、きめ細かい泡立ち、さすが本場のシャンパンです。特別な日にどうぞ。

微発泡ワイン

シュシュピंक スプリッツァー (ロゼ) 甘口 スペイン ¥1,750
アルコール度数が低めでやや甘口、可愛いボトルで女性の方にオススメです。

ランブルスコ 甘口 イタリア 1,750
ほどよい甘さと、やさしい口当たりで、あまりワインを飲まない方にもオススメです。夏ハムやサラダと相性がいいです。

シャルドネ フリッツァンテ 辛口 イタリア 1,750
シャルドネ100%、キリッと爽やかな辛口、泡もしっかりです。

中甘口白ワイン

フロンテラ モスカート 中甘口 チリ ¥1,480
フレッシュな酸味にほのかな甘みが加わりそのままでも氷を入れても楽しめます。

白

ソアールヴェ 辛口 イタリア ¥1,480
北イタリア代表ワイン、飲みやすい辛口です。

トレヴィピアーノ 辛口 イタリア 1,480
イタリア中部の代表的白ワイン、酸味の強いスッキリ辛口です。

プリミピアーノ 辛口 イタリア 1,480
少し酸味の特徴的なワイン、魚介料理にピッタリです。

サンタバルソーヴィニオン&シャルドネ 辛口 チリ 1,480
酸味と酸味のバランスが良く飲みやすい辛口ワインです。

エストリア 辛口 ボルトガル 1,480
樹液系やメロンのアロマ、やわらかな口当たりです。

シャルドネ&ソーヴィニオン 辛口 チリ 1,480
チリワインらしくとてもバランスの良いシャルドネとソーヴィニオンです。

カデルドージェ シャルドネ&ピノピアーノ 辛口 イタリア 1,480
ピノピアーノがブレンドされたキリッとした辛口です。

セウ 辛口 オーストラリア 1,480
レン、グレープフルーツ等の柑橘系のフレッシュな味わいです。

ヴェルディツキオ クラシコ 辛口 イタリア 1,580
本邦ワインメーカーが得意なヴェルディツキオ、爽やかな酸味と果実の香り、さのたけりきりとした爽やかなコクと旨味。

バヌール シャルドネ 辛口 チリ 1,650
フルーティな香りと熟した果実の味わいです。チリで大人気です。

ウッドブリッジ シャルドネ 辛口 カルフォルニア 1,650
フルーティなアロマと味わいを持ち、赤酒はなめらかに飲めます。

ジェーンズイタリア シャルドネ 辛口 イタリア 1,650
イタリア各地より良質なシャルドネを集めて作った香り豊かなワインです。

ビジオリビエート クラシコ 辛口 イタリア 1,850
まろやかで飲みやすいとしたフルーティな香り、キリッとした辛口で、酸味がピスター・アーモンドや白桃を思わせます。

アルバーナ デイ ロマーニャ 辛口 イタリア 1,850
イタリア白ワインで初めて DOCG をもたらした白部門ワイン。

フマイオ トスカーナ 辛口 イタリア 2,100
トスカーナ産地で収穫されるブドウをバランスよくブレンドしたフルーティな香りが上品な白ワイン。

"ドゥエート"インツォリア&シャルドネ 辛口 イタリア 2,100
インツォリアの白ブドウとシャルドネのブレンド品が調和した白ワインです。

トラミネール アロマティコ 辛口 イタリア 2,250
イタリア中部、有名な産地である、その名の通りブドウはよく育ち、その酸味と果実のバランスが良く飲みやすいです。

シメラ シャルドネ サレント 辛口 イタリア 2,250
プリアーノ(南イタリア)の力強いシャルドネ、まろやかでよく飲みやすい。

カザルディゼッラ ヴェルディツキオ 辛口 イタリア 2,400
酸味と旨味、酸味が適量、肉がとろとろとよくかきかきのあるワイン、フルーティなアロマが感じられる素晴らしい。

ガヴィーディ ガヴィ 辛口 イタリア 3,500
ガヴィ村で造られたガヴィという独特な品種のワイン、酸もりとした旨味が特徴です。

シャブリ 辛口 フランス 4,200
フレッシュな香り、キレのある酸味が立つスタンダードシャブリです。

バゴアド ミーニョ 辛口 スペイン 4,800
アガリ(100%ブドウ)ブドウ品種が一つずつ熟成してあるからラゲリ(1)と呼ばれています。

赤

メルロー ヴェネト 辛口 イタリア ¥1,480
辛口ながら優しいまろやかな味わい、とても飲みやすいです。

サンジョヴェーゼ 辛口 イタリア 1,480
赤いカーネーション色、酸味がフレッシュで、赤いカーネーション色、酸味がフレッシュで、赤いカーネーション色。

サンタバイカベルネ&シラー 辛口 イタリア 1,480
スイーデーで飲みやすい。

モンテプリチアーノ ダブルツッソ 辛口 イタリア 1,480
心優しい香りや酸味もタンニンも持つ、世界中で人気のイタリアワイン。

アデガドゥ モレイロ 辛口 イタリア 1,580
シラーベースで酸味も甘みとさのたけりきりした辛口ワインです。

バヌール カベルネ ソーヴィニオン 辛口 チリ 1,650
やわらかな、なめらかなタンニンがあり、酸味が心地よいワイン。

ウンブリア ロッソ 辛口 イタリア 1,650
酸やかな酸味とタンニンのバランスのとれたワイン、とても飲みやすいです。

ウッドブリッジカベルネ ソーヴィニオン 辛口 カルフォルニア 1,650
カリフォルニアで有名なウッダー・モンタビッチが得意なワイン、コストパフォーマンスが高いです。

カデルドージェ カベルネ&メルロー 辛口 イタリア 1,850
酸味の強い赤とやさしい味わいのメルローで飲みやすいワイン。

サンジョヴェーゼ ウンブリア 辛口 イタリア 1,950
イタリアの代表的なサンジョヴェーゼで造られたスイーデーでコクのある味わいです。

ロッソ トスカーナ 辛口 イタリア 2,000
トスカーナ産地産のワイン、メディアはメディア、ドゥエートはドゥエート。

プリミティヴェーヴォ サレント 辛口 イタリア 2,000
酸味ながら力強くバランスのとれた中粒赤ワイン。

シロエ ラツツォ 辛口 イタリア 2,250
ベルベットの酸味、なめらかな味わいが人気です。

キャンティ コヴェルノ 辛口 イタリア 2,500
酸味が強いキャンティをしっかりと仕上げた、これぞトスカナのワインです。

ヴァルポリツチェラ リバツソ 辛口 イタリア 2,700
アマローネの香りかすくとともに肉質、カーネーションを思わせるルビー色、赤ワインのなか、酸味が強い。

サンタカロリーナカベルネ ソーヴィニオン 辛口 チリ 2,700
チリのワインらしくとてもよくなっています。口で感じる酸味が特徴です。

コルヴォ シラー 辛口 イタリア 2,700
シラー100%、スイーデーな味わい、酸味もキリッとしてピッタリです。

カルタカンタ・モンテクッコ バジール 辛口 イタリア 3,050
生産量0.5本のみ(有難無難、手振み100% 家族限定、傷みは無いという旨味を込めた名産のトスカーナワインです。

ロシオパルルゴニョピノノワール 辛口 フランス 3,300
手振み無難で本場パルルゴニョのピノノワールを仕入れました。

カンビーリョ レゼルバ 辛口 イタリア 4,000
オーナーが特に信頼を注いだとても高品質なフランスを持つフルボディ、本場産地限定です。

シャトー ブリュ 辛口 フランス 4,000
ブライントップス・ブリュで酸味とタンニンと酸味が合った、酸味を酸がせれたワイン。

レマンフレディアリアニョ 辛口 イタリア 4,500
小樽での醸成から生まれる美しい赤い色、酸味も力強いフルボディです。

イタリア 辛口

ピノ シャルドネ

やさしい辛口
とても飲みやすい
ワインです

¥450

価格は税抜です



スパマンテ

チリ 辛口

バルディビエソ ブリュット

フランス シャンパンと
同じブドウ品種です

¥450



スパマンテ

イタリア 甘口

アスティ スパマンテ

マスカットの
自然な味わい
程良い甘さが人気です

¥500



スパマンテ

イタリア 中辛口

モンテパッロ スパマンテ ロゼ

黒ブドウからのワイン
風味豊かでピンク色が
素敵です

¥500



スパマンテ

イタリア 辛口

フロセッコ スパマンテ

果実味が豊かに
感じられる
しっかりとしたワイン

¥500



スパマンテ

チリ
白
フロンテラ
モスカート

¥400



スペイン
ロゼ
シュシュ
ピンク

¥400



イタリア
赤
ランブルスコ

¥400



中甘口ワイン

中甘口を3本用意しました。どれもよく冷やして、そのままでも水を入れてロックで飲んでも美味しいワインです。

イタリア 辛口

ソアーヴェ

北イタリア代表ワイン。
飲みやすい辛口です。

¥350

価格は税抜です



白

ポルトガル 辛口

エストリア

柑橘系やメロンのアロマ
やわらかな口当たりです

¥350



白

オーストラリア 辛口

ヒドゥン パール ソーヴィニヨン ブラン

レモン、グレープフルーツ等の
柑橘系のフレッシュな
味わいです。

¥400



白

イタリア 辛口

ヴェルディッキオ クラシコ

柔らかい酸味と
果実の香り。舌の上で
ハッキリと感じるコクと香気

¥400



白

チリ 辛口

パヌール シャルドネ

フルーティな香りと
熟した果実の味わいです。
チリで大人気です。

¥450



白

イタリア 辛口

ピノグリージョ & ガルガーネガ

スッキリ辛口ながら
上品な香りと味わいです。

¥450



白

イタリア 辛口

ジェンヌ イタリア シャルドネ

イタリア各地より
良質なシャルドネを集めた
香り豊かな辛口白ワインです。

¥450



白

イタリア ライトボディ

サンジョベーゼ

イタリア中部の代表的赤ワイン
スパイシーな味わいで
どんな料理でも合います

¥350

価格は税抜です



赤

オーストラリア ライトボディ

ヒドゥン パール シラーズ

飲み応え抜群の
オーストラリアの
シラー主体のワインです。

¥400



赤

イタリア ライトボディ

メルローヴェネト

柔らかくなめらかな
タンニンがあり後味が心地よく
優しい味わいです。

¥400



赤

イタリア ミディアムボディ

モンテプルチアーノ ダブルツォ

心地良い香りと
軽やかなタンニンを持つ
世界中で人気のイタリアワイン。

¥400



赤

イタリア ミディアムボディ

カテルドージュ カベルネ &メルロー

力強いカベルネと
やさしい味わいのメルローで
飲み心地の良いワイン。

¥500



赤

チリ フルボディ

サンタ カロリーナ カベルネ ソーヴィニヨン

チリのワインらしく
とてもよく仕上がっています。
1口で美味しさがわかります。

¥630



赤

イタリア フルボディ

テルース ロッソ ラツィオ

シラー100%
樽熟しているので
どっしりとしています。

¥630



赤