

## ODEN

じっくり煮込んだ洋風おでん

大根ポルチーニクリーム	ALL ¥250
牛すじスバイソース	
厚揚げチーズ	
こんにゃくポロネーゼ	
軟骨入り鶏つくね トマトチーズクリーム	
ロールキャベツ ゴルゴンゾーラクリーム	
玉子のにんにくマヨネーズ	
ジャガイモ オマールソース	



## Appetizer

ALL ¥450

ビールやハイボール等のつまみに

ミックスナッツ
フライドポテトとオニオンリング
枝豆ベロンチーノ
地エビのカラッとセモリナ粉揚げ

## Antipasto

ALL ¥600

軽くつまみながら

タコのピリ辛ガーリックオイル焼き
トスカーナ風フライドポテト ハーブの香り
ゴルゴンゾーラとチキンのゴルチキギョウザ
ソーセージとジャガイモの鉄板焼き
牛すじ煮込みの卵焼き

## Antipasto

ALL ¥800

ワインも旨いレビールも旨い

マリオ名物! 魚介のあつあつガーリックバター焼き
カジキマグロのカツレツ フレッシュトマトソース
子羊とジャガイモの鉄板焼き ローズマリー風味
鶏モモ肉の皮パリッ焼き 嬉婦風トマトソース
ホンビノス貝とアサリの白ワイン蒸し

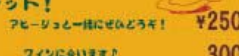
## Pizza

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

## Baguette

gulaamour pain のバゲット!	
プレーン バゲット	¥250
ガーリック バゲット	300



※価格は全て税抜です

## Grilled oven

オープン焼き

ゴルゴンゾーラチーズのクレープグラタン	¥650
シーフードトマトの焼きリゾット	780
カキとホウレン草のマカロニグラタン	780

## Ajillo

アヒージョ

野菜いろいろ桜エビ風味	¥680
ソフトシェルシュリンプ	780
豚トロとキノコのレモン風味	780
キノコばかりポルチーニ風味	780
広島カキと舞茸	980



## Meat

肉料理

鶏モモ肉とキノコのポルチーニクリーム煮	¥1100
イベリコ豚肩ロースのグリル ローズマリートマトソース	1600
牛サガリのにんにくステーキ	1600



## Rice & Pasta

最後のメに♪

青じそ風味のプレーンなガーリックライス	¥550
アサリ・エビ・イカのお海鮮スパゲッティ (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
ナスとモッツァレラのトマトソーススパゲッティ	800
エビとアボカドのクリームソース タリアテッレ ペンネで (ゴルゴンゾーラクリーム or 辛口トマトソース)	900
	800



## Anchovy cabbage

アンチョビキャベツ

シンプルなアンチョビキャベツ	¥330
しらすと青じそのアンチョビキャベツ	480
ベーコン・エビ・イカの アンチョビキャベツスペシャル	580

## Salad

サラダ

野菜たっぷり ヘルシーサラダ	¥580
スモークチキンのシーザーサラダ	580
エビとアボカド半熟卵のサラダ	780
野菜たっぷり スターキサラダ	980

## Wine's wapping

ワインのあてに

チーズ3種盛り	¥780
イベリコ豚生ハム	1000
バルマ産生ハムとルッコラ・バルミジャーノ	1200

# Beer



キリン一番搾り 生ビール	(小グラス) ¥330 税抜	(中ジョッキ) ¥470 税抜
キリン一番搾り 広島に乾杯 (中瓶)		570
ハートランド (中瓶)		570
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
キリンゼロイチ (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 税抜
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	カンパリオニックハイボール	450
広島レモン 角ハイボール	450	(角ハイ+カンパリオニックウォーター+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

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



¥370 税抜

# Cocktail ¥450 税抜

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 (カンパリオニック+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)	カンパリオ (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 & バイナッブル)  
白サングリア (ピーチ & マンゴー)  
ロゼサングリア (葡萄 & チェリー) 白サングリア (パッションフルーツ & ライチ)

# Syoutyu おすすめ焼酎そろえました!

※ 白岳しろ (熊本) ※焼酎といえどコレっです。 ¥370 税抜  
人吉 (熊本) のみやすさと味わい深さが融合しています。 470

麦 薩州麦 (鹿児島) 呑み順き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) ガツンとした旨み。これぞ麦焼酎! 450  
おこげ (大分) 旨ばしきNo.1です! 450



草 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  
あらわさ (鹿児島) コクのある味わいの極品焼酎です。 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) 芋好きな方、是非飲んでみてください!! 470  
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。 560

泡盛 海人の風 (沖縄) マイルドな飲み口。ロックがおすすめ!! 420

梅酒 鶴梅 (紀州の梅) とってもジューシー! 太瀧をいっぱい溶いた完熟梅の香りと旨み。 470

# Softdrink

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

¥370 税抜

# Cafe

食後にどうぞ!

エスプレッソ ¥330  
カプチーノ 420  
ジェラート 330  
(バニラ・キャラメル・いちご・マロン)  
アフガード 480  
本日のおすすめケーキ 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頂きます！

## 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 ピアッコ** 辛口 オーストラリア 1,950  
本場シャンパンと同じシャルドネとピノノールで造られた辛口スプマンテです。

**バルディピエソ 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、程よい甘さが人気です。

**モンテベッロ 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。

**フレシネ 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、飲み口のしっかりしたワインです。

**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、しっかりとしたワイン。

**パロン フェンテ グラン レゼルヴ** 辛口 フランス 6,000  
明るく爽やかな、きめ細やかな泡立ち、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。生ハムやサラミと相性が良いです。

**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、泡もしっかりと。

## 中甘口白ワイン

**フロンテラ モスカート** 中甘口 チリ ¥1,480  
フレッシュな酸味がほのかな甘みが増すのでそのままでも飲んでも楽しめます。

## 白

<b>ソアーヴェ</b> 北イタリア代表ワイン、飲みやすい辛口です。	辛口	イタリア	¥1,480
<b>プリミ ピアッコ</b> 少し酸味が特徴のワイン、魚介料理にピッタリです。	辛口	イタリア	1,480
<b>サンタハイソヴィニオン &amp; シャルドネ</b> 酸が強いのが特徴のフルーティで爽やかな味わいの辛口ワインです。	辛口	チリ	1,480
<b>カデルドージェ シャルドネ &amp; ピノピアッコ</b> ピノ、ピアッコがブレンドされたキリッとした辛口です。	辛口	イタリア	1,480
<b>ソヴィニオン ヒデワン パール</b> 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。	辛口	オーストラリア	1,480
<b>シャルドネ ヴェネト</b> フルーティでフローラルな香り、コクがあり爽やかな味わいです。	辛口	イタリア	1,480
<b>ピノグリージョ &amp; ガルガーネガ</b> ストロベリーのような上品な香りです。	辛口	イタリア	1,580
<b>ヴェルディッキオ クラシコ</b> 地元ウチゴニコ社が得意をもっているヴェルディッキオ。果実が濃厚で爽やかな、舌の上でキラキラと燃えるコクと酸味。	辛口	イタリア	1,580
<b>エゴットレリアーノ シャルドネ</b> スナキリと辛口が上品な香りです。	辛口	イタリア	1,650
<b>パヌール シャルドネ</b> 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。	辛口	チリ	1,650
<b>ウッドブリッジ シャルドネ</b> フルーティなアロマと味わいを持ち、余韻はなめらかに長く続きます。	辛口	カルフオルニア	1,650
<b>ジェーヌス イタリア シャルドネ</b> イタリア風味でも高級なシャルドネを使った香り豊かなワインです。	辛口	イタリア	1,650
<b>フラスカティ セッコ</b> ローマを代表する白ワイン。アロマが豊かで香り高いのが特徴です。	辛口	イタリア	1,750
<b>アルバーナ ディ ロマーニャ</b> イタリア白ワインで初めてJGOGをもちろった中部白ワイン。	辛口	イタリア	1,850
<b>フマイオ トスカーナ</b> トスカーナ州南西部で収穫するブドウを白ワインとフレッシュなフルーティな香りに仕上げたワイン。	辛口	イタリア	2,100
<b>トラミネール アルマトィコ</b> アルマトィコ、S&Aとも呼ばれる、90%の赤の香りを持つ白ワインと10%の赤ワインがブレンドされたワインです。	辛口	イタリア	2,250
<b>シメラ シャルドネ サレント</b> プリアーノ(南イタリア)の力強いシャルドネ、まろやかでふよふよな味わい。	辛口	イタリア	2,250
<b>カサルディセツラ ヴェルディッキオ</b> 酸味を落とし、酸味を減らし、円滑さやふよふよさがあるワイン、フルーティなポイントが感じられる繊細な味わい。	辛口	イタリア	2,400
<b>ガヴィ ディ ガヴィ</b> ガヴィ村で造られたガヴィという主要品種が主成分、はみりとした爽やかな酸味が特徴です。	辛口	イタリア	3,500
<b>シャブリ</b> フレッシュな香り、キレのある酸味が贈りつつスタンダードシャブリです。	辛口	フランス	4,200
<b>バゴアド ミーニョ</b> フルーティな100%ピノノールをベースにつまみつけているからブドウ1玉1玉にこだわっています。	辛口	スペイン	4,800

## 赤

<b>メルロー ヴェネト</b> 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。	ライトボディ	イタリア	¥1,480
<b>プリミ ロッソ</b> サンジョベーゼ(50%)とモンテプルチアーノ(50%)のバランスのとれたおすすの赤ワインです。	ライトボディ	イタリア	1,480
<b>カベルネ ソヴィニオン ヴェネト</b> 力強くまろやかなカベルネワインです。	ライトボディ	イタリア	1,480
<b>サンタハイ カベルネ &amp; シラー</b> スパイスで力強いワインです。	ライトボディ	チリ	1,480
<b>モンテプルチアーノ ダブルツッオ</b> 心強い香りとしつやかなタンニンを持つ、世界中で人気のイタリアワイン。	ライトボディ	イタリア	1,480
<b>パヌール カベルネ ソヴィニオン</b> やわらかく、ゆるやかなタンニンがあり、酸味が心地よいワイン。	ライトボディ	チリ	1,650
<b>ウッドブリッジ カベルネ ソヴィニオン</b> カリフォルニアで有名なロバートモンタジ社が自信をもっているワイン、コストパフォーマンスが優れています。	ミディアムボディ	カルフオルニア	1,650
<b>エゴット カベルネ &amp; メルロー</b> がすかにスパイスでまろやかな飲み心地、バスター・オールド・チースなどどうぞ！	ミディアムボディ	イタリア	1,750
<b>サンジョベーゼ ウンブリア</b> イタリアの代表的なサンジョベーゼで造られたスパイスでコクのある味わいです。	ミディアムボディ	イタリア	1,950
<b>ロッソ トスカーナ</b> トスカーナを代表する赤ワイン、ミディアムボディで、どの料理にも合います。	ミディアムボディ	イタリア	2,000
<b>プリミティーヴォ サレント</b> 軽やかな力強いバランスのとれた中級代表ワイン。	ミディアムボディ	イタリア	2,000
<b>シロエ ラツィオ</b> ベルベットの産地、なめらかな味わい人気です。	ミディアムボディ	イタリア	2,250
<b>ウンブリア ロッソ</b> まろやかでコクのあるとてもバランスのとれたイタリアワイン、おすすです。	ミディアムボディ	イタリア	2,500
<b>キャンティ コヴェルノ</b> 酸味が爽やかなキャンティをベースにした、これぞトスカーナの赤ワインです。	ミディアムボディ	イタリア	2,500
<b>コルス カベルネ ソヴィニオン リゼルバ</b> チリのワインらしくてもよぶ仕上がりです。1口で美味しさを味わえます。	チリ		2,500
<b>ヴァルポリッチェラ リバソ</b> アマロネの香りがあるとともに甘酸っぱい、ガーネットを採り入れた深いビービー色、赤ワイン好きの方、是非お試しください。	ミディアムボディ	イタリア	2,700
<b>カルタガンタ・モンテクッコ バジレー</b> 生産量0.001の1名産限定、手摘み100%、美味限定、傷みは無いという意味を込めた名前がトスカーナワインです。	イタリア		3,050
<b>チェンティーネ トスカーナ ロッソ</b> 赤系品種であるサンジョベーゼ(50%)、カベルネ(20%)、メルロー(20%)、名門ワインの美味しさを味わえます。	イタリア		3,300
<b>ロシヨバン プルゴニョ ニュピノワール</b> 手頃な価格で本場プルゴニョのピノノールを仕入れました。	フランス ブルゴニョ		3,300
<b>カンビリーヨ レゼルバ</b> オーストラリアに目を向けたい方でも高い品質とバランスを持つフルボディ、大変美しい酸味をお楽しみください。	フルボディ	スペイン	4,000
<b>シャトー ブビーユ</b> ブラインドレスティングで酸味までベリユスと張り合った、時間を凝らせたワイン。	フルボディ	フランス ボルドー	4,000
<b>レマンフレディアリアニコ</b> 小樽での醸成から生まれる濃いビービー色、酸味が力強いフルボディです。	フルボディ	イタリア	4,500

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  
価格が税抜です  
イタリア

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  
イタリア

イタリア 甘口  
**アスティ  
スプマンテ**  
マスカットの  
自然な味わい  
程よい甘さが人気です。  
¥500  
イタリア

イタリア 辛口  
**フロセッコ  
スプマンテ**  
果実味が豊かに  
感じられる  
しっかりとしたワイン。  
¥500  
イタリア

チリ 白  
**フロシテラ  
モスカート**  
¥400  
チリ

スペイン  
ロゼ  
**シュシュ  
ピンク**  
¥400  
スペイン

イタリア 赤  
**ランブルスコ**  
¥400  
イタリア

**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  
氷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。  
¥400  
価格が税抜です  
イタリア

イタリア 辛口  
**プリミ  
ピアシコ**  
ほのかな酸味と  
キレのある味わい。  
魚介料理にピッタリです。  
¥400  
イタリア

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  
パツパツと感じるコクと旨味。  
¥400  
イタリア

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  
オーストラリア

イタリア 辛口  
**シャルドネ  
ヴェネト**  
フルーティでフローラルな香り  
コクがあり爽やかな  
味わいです。  
¥400  
イタリア

イタリア 辛口  
**エゴット  
トレビアーノ  
&  
シャルドネ**  
スッキリ辛口ながら  
上品な香りと味わいです。  
¥450  
イタリア

イタリア 辛口  
**シメラ  
シャルドネ**  
南イタリアの  
力強いシャルドネ。まろやかで  
ふくよかな味わいです。  
¥500  
イタリア

イタリア ライトボディ  
**カベルネ  
ソーヴィニヨン  
ヴェネト**  
北イタリアでつくられる  
カベルネ100%です。  
力強さとまろやかさが特徴です。  
¥400  
価格が税抜です  
イタリア

イタリア ライトボディ  
**プリミ ロッソ**  
サンジョベーゼ (50%) と  
モンテプルチアーノ (50%) の  
バランスのとれた  
おすすめの赤ワインです。  
¥400  
イタリア

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  
タンニンがあり酸味が心地よい  
優しい味わいです。  
¥400  
イタリア

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  
イタリア

イタリア ミディアムボディ  
**ウンブリア  
ロッソ**  
かすかにスパイスで  
まろやかな飲み心地  
パスタ・お肉・チーズなどに  
どうぞ！  
¥600  
イタリア

チリ フルボディ  
**コノスルカベルネ  
ソーヴィニヨン**  
チリのワインらしく  
とてもよく仕上がります。  
1口で美味しさがわかります。  
¥600  
チリ

イタリア フルボディ  
**チェンティーネ  
トスカーナ ロッソ**  
特産品種である  
サンジョベーゼ (60%)  
カベルネ (20%)・メルロー (20%)  
名門バンフィ社の素晴らしい赤です。  
¥750  
イタリア