

※すべて税抜価格です

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

牛すじスパイシーソース

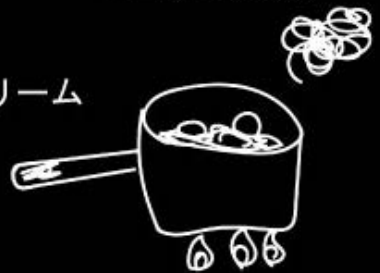
軟骨入り鶏つくね トマトチーズクリーム

こんにゃくポロネーゼ

玉子のんにくマヨネーズ

厚揚げチーズ

ALL ¥250



ビールやハイボールのあてに

ミックスナッツ

フライドポテトとオニオンリング

枝豆ペペロンチーノ

ソーセージとジャガイモの鉄板焼き

タコのピリ辛ガーリックオイル焼き

フィッシュ&チップス タルタルソース



¥450

450

450

600

600

800

SALAD



野菜たっぷり ヘルシーサラダ

¥580

生ハムシーザーサラダ

780

スモークサーモンとアボカドのサラダ

880

野菜たっぷり ステーキサラダ

980



スパークリングワインや白ワインに合う！

パルマ産 生ハムばかり	¥1,000
パルマ産 生ハムとルッコラ・パルミジャーノ	1,200
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
ソフトシェルシュリンプのアヒージョ	¥780
チキンとキノコのレモン風味アヒージョ	780
マリオ名物！魚介あつあつガーリックバター焼き	¥800
カジキマグロのカツレツ フレッシュトマトソース	800
鶏モモ肉のミラノ風カツレツ	880



Pizza

4種類のイタリアチーズ 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



プレーンバゲット	¥250
ガーリックバゲット	300



赤ワインにぴったり

- | | | |
|----------------------------------|---|-------|
| チーズ3種盛り |  | ¥880 |
| 牛すじ煮込みの卵焼き | | 600 |
| 子羊とジャガイモの鉄板焼きローズマリー風味 | | 800 |
| 鶏モモ肉の皮パリッ！焼き | | 800 |
| イベリコ豚のハンバーグ
モッツアレラとろけるトマトソースで | | 1,100 |
| 鶏モモ肉とポルチーニ茸のクリーム煮 |  | 1,100 |
| 牛サガリのにんにくステーキ |  | 1,600 |

Rice & Pasta

- | | | |
|---|--|------|
| 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・イカの海賊スパゲッティ
(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 |
| ベーコン・ナス・モッツアレラトマトソース 生スパゲッティ | | 980 |
| エビとアボカドのクリームソース タリアテッレ | | 980 |
| ペンネで (ゴルゴンゾーラクリーム or 辛口トマトソース) | | 800 |



キリン一番搾り 生ビール	1杯(グラス) ¥330	1杯(中ジョッキ)	¥470
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

超炭酸 角ハイボール	¥370	超炭酸 ジンビーム ハイボール	¥370
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)	
(角ハイ+山崎)			

Cocktail ¥450 税抜

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)	デイタ (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)
ファジーネーブル (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)	ウォッカ (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

Non Alcohol Cocktail ¥400 税抜

ヴァージン ピニャコラーダ (パイナップルジュース+ミルク+ココナッツシロップ+ブルーキュラソー)	シチリアン スカツシュ (レモンシロップ+トニックウォーター)
トロピカルボール (メロンシロップ+パイナップルジュース+ジンジャーエール)	チャイナブルー (ライチシロップ+トニックウォーター+ブルーキュラソー)



生絞り レモンサワー
 ビーチサワー
 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

Syoutyu

米	白岳しろ (熊本) 米焼酎といえどコレっ!ですね。	¥370 税抜
	人吉 (熊本) のみやすさと味わい深さが融合してます。	470
麦	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
	おこげ (大分) 香ばしさ No.1です!	450
芋	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蔵焼酎です。	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) 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) マイルドな飲み口。ロックがおすすめ!!	420
梅酒	鶯梅 (紀州の梅) とってもジューシー! 太陽をいっぱい浴びた完熟梅の香りと甘み。	470

Softdrink & Cafe

レッドオレンジ ジュース	¥370 税抜		
ピンクグレープフルーツ ジュース	370	エスプレッソ	¥330 税抜
マンゴー ジュース	370	カプチーノ	420
コーラ	370	ジェラート	330
ジンジャーエール	370	(バニラ・キャラメル・いちご・マロン)	
ウーロン茶	370	アフオガード	480
ガス入りミネラルウォーター	370	本日のおすすめケーキ	420~



Sangria ¥450

税抜



白サングリア (グレープフルーツ & パイナップル)

白サングリア (ピーチ & マンゴー)

白サングリア (パッションフルーツ & ライチ)

赤サングリア (カシス & オレンジ)

Spumante Bottle

国旗	国名	辛口	商品名	税抜
	オーストラリア	辛口	ロリマー スプマンテ ピアコン <small>本場シャンパンと同じ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。</small>	¥1,980
	チリ	辛口	バルディビエソ ブリュット <small>フランスシャンパンと同じブドウ品種です。</small>	1,980
	イタリア	辛口	セツテ ロツケ スプマンテ <small>生き生きとした酸と果実味のバランスがとれた心地よい味わい</small>	1,980
	イタリア	甘口	アスティ スプマンテ <small>マスカットの自然な味わい、軽やかな甘さが人気です。</small>	2,500
	イタリア	中辛口	モンテベッロ スプマンテ ロゼ <small>黒ブドウからのワイン、固く重くピンク色が特徴です。</small>	2,500
	イタリア	辛口	プロセッコ スプマンテ <small>果実味が豊かに感じられる、しっかりとしたワイン。</small>	2,500
	フランス	辛口	バロン フェンテ グラン レゼルヴ <small>明るい黄白色、きめ細やかな泡立ちも、さすが本場のシャンパン 特別の日どうぞ。</small>	6,000

Frizzante Bottle

泡立ちの柔らかさが魅力で料理に合わせやすいと評判の「微発泡ワイン」
「シュワ〜ッ」の新しい出会いをぜひお楽しみください

国旗	国名	辛口	商品名	税抜
	スペイン	甘口	シュシュピंक スプリッツァー (ロゼ) <small>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。</small>	¥1,750
	イタリア	甘口	ランブルスコ (赤) <small>ほどよい甘さであまりワインを飲まない方にもオススメ生ハムやサラミと相性OK</small>	1,750
	イタリア	辛口	シャルドネ フリッツァンテ (白) <small>シャルドネ 100%。キリッと爽やかな辛口。泡もしっかりです。</small>	1,750

White Bottle Wine

			数量	
	チリ	中甘口	フロンテラ モスカート フレッシュな酸味にほのかに甘みの加わりそのままでも氷を入れても楽しめます。	¥1,480
	イタリア	辛口	ソアーヴェ 北イタリア産白ワイン。飲みやすい辛口です。	1,480
	イタリア	辛口	プリミ ピアノ 少し酸味が特徴のワイン。魚介料理にピッタリです。	1,480
	チリ	辛口	サンタ バイ ソーヴィニヨン & シャルドネ 軽やかな酸味が特長のフルーティで爽やかな味わいの辛口ワインです。	1,480
	イタリア	辛口	カデルドージェ シャルドネ & ピノピアノ ピノ、ピアノがブレンドされたキリッとした辛口です。	1,480
	オーストラリア	辛口	ソーヴィニヨン ヒデウン パール 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。	1,480
	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、コクがあり滑らかな味わいです	1,480
	イタリア	辛口	アンティカ トツレ ピアノ トスカーナの白ワイン 極めて均整のとれた味わいです	1,480
	イタリア	辛口	ヴェルディツキオ クラシコ 名門ウマロンを主自慢のヴェルディツキオ。素晴らしい酸味と果実の香り、ハッキリと感じるコクと爽快感。	1,580
	イタリア	辛口	インツォーリア シチリア シチリアの地酒で造られる香り豊かで酸味が少なくダークビッドに仕上がります	1,580
	イタリア	辛口	エゴット トレピアーノ シャルドネ スツキリと辛口ながら上品な香りとの味わいです。	1,650
	チリ	辛口	バヌール シャルドネ フルーティな香りと整った果実の味わいです。チリで大人気です。	1,650
	カルフォルニア	辛口	ウッドブリッジ シャルドネ 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。	1,650
	イタリア	辛口	フラスカティ セツコ 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	1,750
	イタリア	辛口	フマイオ トスカーナ トスカーナ州で収穫されるブドウをバランス良くフレッシュなフルーツの香りに仕上げたワイン。	2,100
	イタリア	辛口	ピノグリージョ・フリウリ スツキリ辛口ながら上品な香りとの味わいです。	2,200
	イタリア	辛口	ダ・マツジオ シャルドネ フォルリ 花やトロピカルフルーツなどの香り。なめらかな口当たり	2,200
	イタリア	辛口	トラミネール アロマティコ アロマティコ...なんとも心癒い響き、その名の通りグラスに注ぐと甘いアロマがパッと広がるワイン	2,250
	イタリア	辛口	カサルディセツラ ヴェルディツキオ 葡萄を搾り出し、円やかさとふくよかさのあるワイン。フルーツやアーモンドが感じられます。	2,400
	イタリア	辛口	ガヴィ ディ ガヴィ ガヴィ村で造られたガヴィという生産地限定ワイン。ほんのりとした酸味が特徴です。	3,500
	フランス	辛口	シャブリ フレッシュな香り、ホシのある酸味が際立つスタンダードシャブリです。	4,200
	スペイン	辛口	バゴア ド ミーニョ アルバリーニョ 100% ブリーランジュースを一滴ずつ醸成して造る事からラグリマ(涙)と呼ばれています。	4,800





Red Bottle Wine

			税別
	イタリア	ライトボディ	メルロー ヴェネト ¥1,480 辛口ながら優しいまろやかな味わい。とてものみやすいです。
	イタリア	ライトボディ	プリミロッソ 1,480 サンジョベーゼ (80%) とモンテプルチアーノ (20%) のバランスのとれた赤ワイン。
	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 1,480 力強くまろやかなカベルネワインです。
	チリ	ライトボディ	サンタバイ カベルネ & シラー 1,480 スパイスィーで力強いワインです。
	イタリア	ライトボディ	サンジョベーゼ アブルツォ 1,480 スパイスィーで果実味がおりバランスのよい中部イタリアワイン。
	イタリア	ライトボディ	アンティカ トツレ ロッソ 1,480 優しい味とバランスのよい口当たりです。
	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 1,580 心地よい香りや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。
	カリフォルニア	ミディアムボディ	ウッドブリッジ カベルネ ソーヴィニヨン 1,650 カリフォルニアで有名なロバートモンダヴィ社が自信をもっているワイン。
	イタリア	ミディアムボディ	エゴット カベルネ & メルロー 1,750 かすかにスパイスィーでまろやかな飲み心地。バस्ता・お肉・チーズなどにどうぞ!
	イタリア	ミディアムボディ	サンジョベーゼ ウンブリア 1,950 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ィーでコクのある味わいです。
	イタリア	ミディアムボディ	サリーチェ サレンティーノ リゼルバ 1,950 まろやかでコクがあり、口当たりもスムーズな赤ワイン。
	イタリア	ミディアムボディ	ロッソ トスカーナ 2,000 トスカーナを代表する赤ワイン。ミディアムボディなので、飲み始めは少しピツナリです。
	イタリア	ミディアムボディ	プリミティーヴォ サレント 2,000 軽めながら力強くバランスのとれた中部赤ワイン。
	イタリア	ミディアムボディ	シロエ ラツツィオ 2,250 ベルベットの様な、もろやかな味わいの人気です。
	イタリア	ミディアムボディ	キャンティ コヴェルノ 2,500 薄味しくて心地なキャンティをやっと見つけた。これぞトスカーナの赤ワインです。
	チリ	フルボディ	コノスル カベルネ ソーヴィニヨン リゼルバ 2,500 アリのワインらしくとてもよく仕上がっています。1口で美味しさを感じます。
	イタリア	ミディアムボディ	ヴァルポリッチェ ラリパッソ 2,700 アマローネの搾りかすとともに再発酵。ガーネットを帯びた深いルビー色。赤ワイン好きの方、是非お試しください。
	イタリア	フルボディ	アングル・ジン サレント 3,300 熟したジンファンデルをバリックで12ヶ月熟成。飲み口はしっかり重いワイン。
	イタリア	フルボディ	チェンティーネ トスカーナ ロッソ 3,300 地元品種のサンジョベーゼ(80%)・カベルネ(20%)・メルロー(20%)を名門バンフィ社の素晴らしいです。
	フランス ブルゴーニュ	フルボディ	ロショバン ブルゴーニュ ピノノワール 3,300 手頃な価格で本場ブルゴーニュのピノノワールを仕入れました。
	スペイン	フルボディ	カンビーリョ レゼルバ 4,000 オーナーが特に情熱を注いだとても高い品質とバランスを持つフルボディ。大変高い評価を受けています。
	フランス ボルドー	フルボディ	シャトー ブビーユ 4,000 ブライントイステイングで数回までベトリュと語り合った、昔話を綴ったワイン。
	イタリア	フルボディ	レマンフレディ アリアニコ 4,500 小樽での熟成から生まれる濃いルビー色。個性的で力強いフルボディです。




Drink menu

おすすめワイン達たちをグラスでをご用意しました
料理に合わせてぜひ色々なワインをお楽しみ下さい

Glass Spumante

-  辛口 **セツテ ロッケ スプマンテ** ¥450
生き生きとした酸と果実味のバランスが心地よいワイン
-  辛口 **バルディビエソ ブリュット** 450
フランスシャンパンと同じブドウ品種です。
-  甘口 **アスティ スプマンテ** 500
マスカットの自然な味わい程良い甘さが人気です。
-  辛口 **プロセッコ スプマンテ** 500
果実味が豊かに感じられるしっとりとしたワイン。

おすすめ甘口ワイン

-  **フロンテラ モスカート** ¥400
フレッシュな酸味にほのかな甘み加わり快楽入れても飲みます。
-  **シュシュ ピンク (ロゼ)** 微発泡 400
アルコール度数が低めでやや口潤い。可愛いボトルで女性の方にオススメ
-  **ランブルスコ** 微発泡 400
酸どい甘さであまりワインを飲まない方にもオススメ
生ハムやサラミと相性 OK

Glass White Wine



-  辛口 **ソアーヴェ** ¥400
北イタリア仕産ワイン。飲みやすい辛口です。
-  辛口 **ヒドゥン パール ソーヴィニヨン** 400
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。
-  辛口 **シャルドネ ヴェネト** 400
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 **フラスカティ セッコ** 450
ローマの代表的な白ワインアロマが豊かで香り高いのが特徴です
-  辛口 **ヴェルディツキオ クラシコ** 450
柔らかい酸味と果実の香り、舌の上でハッキリと染みるコクと苦味。
-  辛口 **エゴット トレヴィアーノ & シャルドネ** 450
スッキリ辛口ながら上品な香りと味わいです。
-  辛口 **ダ・マッジオ シャルドネ** 500
花やトロピカルフルーツの香り。なめらかな口当たり

Glass Red Wine



-  ライトボディ **カベルネ ソーヴィニヨン ヴェネト** ¥400
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。
-  ライトボディ **プリミ ロッソ** 400
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お酒です。
-  ライトボディ **メルローヴェネト** 400
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。
-  ミディアムボディ **モンテプルチアーノ ダブルツツォ** 450
心地よい香りと軽やかなタンニンを特徴する世界中で人気のイタリアワイン。
-  ミディアムボディ **キャンティ コベルノ** 600
イタリアを代表する赤ワインがすかすかにスパイスで柔らかくなめ心地です
-  フルボディ **アंकフル・ジンサレント** 750
熟成したタンファンデルを12ヶ月パリッとして熟成した飲み口はしっかり豊満のワイン
-  フルボディ **チエンティーネ トスカーナ ロッソ** 750
地元産のサンジョベーゼ (60%) カベルネ (20%) ・メルロー (20%) をブレンドした最高の味わいです。