

# ODEN



じっくり煮込んだ洋風おでん

ALL ¥250

- 大根ボルチーニクリーム
- 牛すじスバイシーソース
- 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
- 五子のにんにくマヨネーズ



# 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
- 桜エビとしらす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
- 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

# Wine's wapping

ワインのあてに

- チーズ 3 種盛り ¥780
- バルマ産生ハムばかり 1000
- バルマ産生ハムとルッコラ・バルミジャーノ 1200

# Appetizer

ビールやハイボールのつまみに

- ミックスナッツ ¥450
- フライドポテトとオニオンリング 450
- 枝豆ベベロンチーノ 450
- バスタアランチーニ(パスタのコロッケ) トマト&チーズ味 500
- 手羽先コンフィのスパイス焼き 500

# Antipasto

軽くつまみながら

- 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 600
- ソーセージとジャガイモの鉄板焼き 600
- 牛すじ煮込みの卵焼き 600
- 肉巻きナスのカツレツ モッツアレラクリームソース 680
- ゴルゴンゾーラチーズのクレープグラタン 650

# Antipasto

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 ¥800
- 鶏モモ肉の皮パリッ! 焼き 嬉婦風トマトソース 800
- カジキマグロのカツレツフレッシュトマトソース 800
- フィッシュ&チップス タルタルソース 800
- 子羊とジャガイモの鉄板焼き ローズマリー風味 800

# 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

# Ajillo

アヒージョ

※価格は全て税抜です

- タラコとじゃがいも ¥780
- ソフトシェルシュリンプ 780
- チキンとキノコのレモン風味 780
- アサリと季節の野菜 880
- ベーコンと広島菜キムチ・温泉卵 880



# Meat

肉料理

- イペ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 ¥1100
- 鶏モモ肉とキノコのボルチーニクリーム煮 1100
- 牛サガリのにんにくステーキ 1600
- US産特上ロース(サブトン)のステーキ 辛口トマトソース 2400



# Baguette

gulamour pain のバゲット!

- ブレーン バゲット フレーショと一緒にぜひどうぞ! ¥250
- ガーリック バゲット ワインに合います! 300



# Rice & Pasta

最後のメに♪

- 青じそ風味のブレーンなガーリックライス ¥550
- アサリ・エビ・イカ海賊スパゲッティ (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・モッツアレラの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 タリオリーニ 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



# 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) 呑み過ぎ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。太湯をいっぱい浴びた完熟梅の香りと旨み。 470

# Softdrink

¥370 税抜

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

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。

**ラムブルスコ** 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  
フレッシュな酸味がほのかな甘みが増さり、そのままだも飲入れても楽しめます。

## 白

**ソアーヴェ** 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。

**プリミ ピアッコ** 辛口 イタリア 1,480  
少し酸味が特徴のワイン、魚介料理にピッタリです。

**サンタハイソヴィニオン & シャルドネ** 辛口 チリ 1,480  
酸が爽やかなシャルドネと爽やかな味わいのハイソヴィニオンです。

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

**ソヴィニオン ヒデワン パール** 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。

**シャルドネ ヴェネト** 辛口 イタリア 1,480  
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。

**ピノグリージオ & ガルガーネガ** 辛口 イタリア 1,580  
ストロベリー香から上品な香りとも味わいます。

**ヴェルディッキオ クラシコ** 辛口 イタリア 1,580  
地元ウヴェコロンネ社が得意もってのヴェルディッキオ。果実が濃厚で爽やかな、舌の上でキリッと広がるコクと酸味。

**エゴットレリアーノ シャルドネ** 辛口 イタリア 1,650  
スナキリと辛口から上品な香りとも味わいます。

**パヌール 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も味わいます。余韻はなめらかに長く続きます。

**ジェーヌス イタリア シャルドネ** 辛口 イタリア 1,650  
イザラ風味よりも爽やかなシャルドネを使った香り豊かなワインです。

**フラスカティ セッコ** 辛口 イタリア 1,750  
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。

**アルバーナ ディ 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JGOGをもちろった北部白ワイン。

**フマイオ トスカーナ** 辛口 イタリア 2,100  
トスカーナ州南西部で収穫するブドウをバリエーション豊かなフルーティな香りに仕上げたワイン。

**トラミネール アルマトィコ** 辛口 イタリア 2,250  
アルマトィコ、S&Aとも呼ばれる、90%の赤いブドウと10%の白ブドウがブレンドされた爽やかなワインです。

**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、まろやかでふよふよな味わい。

**カサルディセツラ ヴェルディッキオ** 辛口 イタリア 2,400  
伝統を重し、酸味を強調し、円滑かつきよくよかきのあるワイン、フルーティなポイントが感じられる複雑さのある味わい。

**ガヴィ 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。

**シャブリ** 辛口 フランス 4,200  
フレッシュな香り、キレのある酸味が贈りつ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  
2つのブドウ100%のワインです。フレッシュな酸味と果実味からアロマに引き出されています。

## 赤

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

**プリミ ロッソ** 辛口 イタリア 1,480  
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。

**カベルネ ソヴィニオン ヴェネト** 辛口 イタリア 1,480  
力強くまろやかなカベルネワインです。

**サンタハイ カベルネ & シラー** 辛口 イタリア 1,480  
スパイスで力強いワインです。

**モンテプルチアーノ ダブルツッソ** 辛口 イタリア 1,480  
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。

**パヌール カベルネ ソヴィニオン** 辛口 イタリア 1,650  
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。

**ウッドブリッジ カベルネ ソヴィニオン** 辛口 カルフォルニア 1,650  
カリフォルニアで有名なロバートモンタジ社が得意もってのワイン。コストパフォーマンスが優れています。

**エゴット カベルネ & メルロー** 辛口 イタリア 1,750  
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・チーズなどにどうぞ！

**サンジョベーゼ 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ベーゼで造られたスパイス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  
トスカーナを代表する赤ワイン、ミディアムボディで、どの料理とも合います。

**プリミティーヴォ サレント** 辛口 イタリア 2,000  
軽やかな力強いバランスのとれた中級赤ワイン。

**シロエ ラツィオ** 辛口 イタリア 2,250  
ベルベットの酸も、なめらかな味わい人気です。

**ウンブリア ロッソ** 辛口 イタリア 2,500  
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。

**キャンティ コヴェルノ** 辛口 イタリア 2,500  
酸味が爽やかなキャンティをしっかりと際立たせ、これぞトスカーナの赤ワインです。

**コンスル カベルネ ソヴィニオン リゼルバ** 辛口 イタリア 2,500  
チリのワインらしくてもよぶ仕上がりです。1口で酸味が引きあがります。

**ヴァルポリッチェラ リバソ** 辛口 イタリア 2,700  
アマロネの香りかすともっとにも甘酸っぱい、ガーネットを添えた深いルビー色、赤ワイン好きの方、是非お試しください。

**カルタガンタ・モンテクッコ バジレ** 辛口 イタリア 3,050  
生産量0.001ha、1種栽培、手摘み100%、有機栽培、熟しは黒いという意味を込めた名前前のトスカーナ ワインです。

**チェンティーネ トスカーナ ロッソ** 辛口 イタリア 3,300  
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。

**ロシオバンブルゴニョ ビノノール** 辛口 フランス 3,300  
手頃な価格で本場ブルゴニョのビノノールを仕入れました。

**カンビリーヨ レゼルバ** 辛口 スペイン 4,000  
オナー・ド・リゾに指定されている、とても高品質なバランセを持つフルボディ、大変美しい酸味を享受してください。

**シャトー ブビーユ** 辛口 フランス 4,000  
ブラインドステイングで醸造までベリユスと香り合った、時間を凝らせたワイン。

**レマンフレディアリアニコ** 辛口 イタリア 4,500  
小樽での醸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。

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  
程良い甘さが人気です。  
¥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  
**ラシブルスコ**  
¥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**  
北イタリアで作られる  
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