

Salad



③⑩ 生ハム・半玉
シーザーサラダ
¥900 (税込¥990) 1/2+イキ ¥700 (税込¥770)



③⑪ サーモン・エビ・アボカド
サラダ
¥1,080 (税込¥1,188) 1/2+イキ ¥880 (税込¥968)



③⑫ 彩り野菜・カラフルトマト
サラダ
¥800 (税込¥880) 1/2+イキ ¥600 (税込¥660)

Ahijo



③⑭ 殻ごと食べられるエビ
¥1,180 (税込¥1,298)



③⑮ 広島カキ・あさり・青じそ・レモン
¥1,380 (税込¥1,518)



③⑯ ベーコン・卵・トマト
¥1,180 (税込¥1,298)

BEEF



③⑰ 国産牛ロースのステーキ 300g
¥3,800 (税込¥4,180)



③⑱ 自家製ローストビーフ
¥1,280 (税込¥1,408)

Baguette

アヒージョには
コレ!



④⑩ プレーンバケット
¥300 (税込¥330)



④⑪ バターバケット
¥350 (税込¥385)



④⑫ ガーリックバケット
¥380 (税込¥418)

Recommend menu



④⑬ 広島牛スネ肉の
赤ワイン煮こみ
¥2,800 (税込¥3,080)



④⑭ 枝豆のペペロンチーノ
¥480 (税込¥528)



④⑮ シラス・青じそ
アンチョビキャベツ
¥580 (税込¥638)



④⑯ トリュフポテト
¥480 (税込¥528)



④⑰ 自家製チキンナゲット
(ケチャップ or マスタード)
¥600 (税込¥660)



④⑱ スペイン産生ハム
¥780 (税込¥858)



④⑲ 広島産 牡蠣のオープン焼
2個 ¥980 (税込¥1,078)
4個 ¥1,960 (税込¥2,156)



⑤⑰ 鶏もも肉のロースト
ベーコン・キノコのクリームソース
¥1,280 (税込¥1,408)



⑤⑱ イカと広島産小イワシ
フリット
¥980 (税込¥1,078)



⑤⑲ 広島産 牡蠣
ガーリックバター焼き
¥1,280 (税込¥1,408)



⑤⑳ 鶏胸肉のカツレット
トマトソース
¥780 (税込¥858)



その日おすすすまの新鮮な魚で
作ります
Fish 入船

⑤⑳ 本日のカルパッチョ
3種盛り
¥1,280 (税込¥1,408)



⑤⑳ ミックスフライドポテト
¥580 (税込¥638)

Pasta

パスタ 大盛 + ¥227 (税込 ¥250)



+ ¥250 (税込 ¥275)
グルテンフリー スパゲッティに
変更できます



① あさり・エビ・イカ・タラコ
海賊スパゲッティ
¥980 (税込 ¥1,078)



② エビ・ブロッコリー
タラコクリームスパゲッティ
¥980 (税込 ¥1,078)



③ 蒸し鶏・紀州梅・タラコ
スパゲッティ
¥980 (税込 ¥1,078)



④ ナス・モッツアレラ
パルメザントマトソース
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑤ イカスミスパゲッティ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑥ シラス・青じそ・ゆず胡椒
ペペロンチーノ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑦ 自家製ミートボール・モッツアレラ
トマトソースリングイネ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑧ ナス・モッツアレラ
ミートソース タリアテッレ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑨ エビ・アボカド
トマトクリームタリアテッレ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑩ ベーコン・キノコ・パルメザン
ペペロンチーノ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑪ カルボナーラ
タリアテッレ
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑫ エビ・キノコ・ドライトマト
大葉ジェノベーゼ
¥1,080 (税込 ¥1,188)

Pizza



⑬ マルゲリータ
レギュラー ¥1,280 (税込 ¥1,408)
スモール 680 (税込 ¥748)



⑭ マルゲリータ ポテトのせ
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 780 (税込 ¥858)



⑮ クルミ・ハチミツ・さつまいも
、ゴルゴンゾーラクリーム
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 780 (税込 ¥858)



⑯ サラミ・オニオン
モッツアレラ
レギュラー ¥1,280 (税込 ¥1,408)
スモール 680 (税込 ¥748)



⑰ シーフード・オレガノ
ニンニク
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 780 (税込 ¥858)



⑱ 生ハムビザ+マルゲリータ
ハーフ&ハーフ
レギュラーのみ ¥1,480 (税込 ¥1,628)



⑲ ハチミツ
ゴルゴンゾーラ クリーム
レギュラー ¥1,280 (税込 ¥1,408)
スモール 680 (税込 ¥748)



⑳ 岩国レンコン・モッツアレラ
ドライトマトのバジルソース
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 780 (税込 ¥858)



㉑ ハチミツ・ゴルゴンゾーラ+
マルゲリータのハーフ&ハーフ
レギュラーのみ ¥1,380 (税込 ¥1,518)



㉒ 4種類のチーズ
レギュラー ¥1,480 (税込 ¥1,628)
スモール 880 (税込 ¥948)



㉓ 生ハム・ルコラ
モッツアレラ
レギュラー ¥1,580 (税込 ¥1,738)
スモール 980 (税込 ¥1,078)



㉔ 国産生モッツアレラ・バジル
マルゲリータ スペシャル
レギュラー ¥1,480 (税込 ¥1,628)
スモール 880 (税込 ¥948)

PASTA LUNCH

サラダ付



¥909
(税込¥1,000)

パスタ大盛り無料

サラダ・ドリンク付 ¥1,000
(税込¥1,100)



1 あさり・エビ・イカ
海賊スパゲッティ

FRESH PASTA

サラダ付



¥1,091
(税込¥1,200)

生パスタ大盛り+ ¥227 (税込¥250)

サラダ・ドリンク付 ¥1,182
(税込¥1,300)



11 ベーコン・カルボナーラ
タリアテッレ

12 自家製ミートボール
モッツアレラ・トマトソース

13 アサリ・エビ・イカ
トマトソースリングイネ

14 エビ・アボカド
トマトクリーム

15 温泉卵のボロネーゼ



2 エビ・ブロッコリー
タラコクリーム

3 ベーコン・キノコ・パルメザン
ペペロンチーノ

4 サルシッチャ・ほうれん草
レモンクリーム



5 チキン・ナス・アスパラ
モッツアレラのトマトソース

6 岩国レンコン・サルシッチャ
辛口トマトソース

7 シラス・青じそ・ゆず胡椒
ペペロンチーノ



8 サーモン・ほうれん草
トマトクリーム

9 エビ・キノコ・ドライトマト
大葉ジェノベーゼ

10 蒸し鶏・紀州梅のタラコ

PIZZA LUNCH

サラダ付



¥1,364
(税込¥1,500)

ピザランチ

サラダ・ドリンク付 ¥1,455
(税込¥1,600)



16 マルゲリータ

17 ハチミツ
ゴルゴンゾーラクリーム

18 岩国レンコン・モッツアレラ
ドライトマトのバジルソース

19 サラミ・オニオン
モッツアレラ

20 4種類のチーズ

ドリンク

- ・コーヒー (HOT or ICE)
- ・カフェオレ (HOT or ICE)
- ・紅茶 (HOT or ICE)

- ・レモネード
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ ・スプライト

- ・マンゴージュース
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース

樽生話 いつでもフレッシュ!! スパークリングワイン

《生スパークリングワイン》

白“プロドライ” 辛口 ¥636 (税込 ¥700)
色んな料理に合い、人気が高いワイン。

赤“ジラモンド” 甘口 636 (700)
コクのある味わいやブドウの果実の甘味を楽しむワイン。

ワイン&フルーツのお酒
サングリア
赤サングリア ¥500 (税込 ¥550)
白サングリア 500 (550)

サワー

瀬戸内レモンサワー ¥455 (税込 ¥500)
巨峰サワー 455 (500)
トマトサワー 455 (500)
ホワイトサワー 455 (500)

梅酒

お好みの飲み方どうぞ
ロック or ソーダ割
ブラッドオレンジ梅酒 ¥500 (税込 ¥550)
マンゴー梅酒 500 (550)
濃醇 梅酒 500 (550)

すっきり爽快! こだわりレモネード

瀬戸内レモネード ¥409 (税込 ¥450)
スパークリングレモネード 455 (500)
ピーチスパークレモネード 500 (550)
グアバスパークレモネード 500 (550)

やっぱりとりあえず 生ビール!!



一番搾り キリン一番搾り
ピルスナー
爽やかなうまみが感じられる調和のとれた味

大 ¥900 (税込 ¥990)
中 550 (605)
小 400 (440)

デイドリーム ジャパニーズホワイト
もっちり滑らかなビールと山梨の爽やかな酸味が魅力
魚介類や和食に合わせても楽しめます

中 ¥682 (750)
小 455 (500)

ブルックリン ラガー アンバーラガー
ビールづくりの町ブルックリンの傑作。
爽やかな飲み口と、豊やかなホップの香りや
カマメは度厚の香りが楽しめます。

中 ¥682 (750)
小 455 (500)

瀬戸内 レモン レモンラガー
瀬戸内ブランド認定のレモンシロップを使った
爽やかなビール。

大 ¥1,000 (1,100)
中 600 (660)
小 455 (500)



ハイボール

ハイボール ¥455 (税込 ¥500)
広島レモン ハイボール 500 (550)
広島はっさく ハイボール 500 (550)

コロナ エキストラ ビルスナー
生搾りでも飲まれているプレミアムエキストラビール
ライムを入れて爽やかに!

小瓶 ¥700 (税込 ¥770)

モレッティ ビルスナー
爽い口当たりで飲みもしつかりのイタリアンビール
ピザやフットとの相性バツグン!

小瓶 636 (700)

スーパードライ ビルスナー
爽やかなのビールらしい香りとホップの香りで飲みごたえのあるビール
「飲みごたえ」と「キレイのよさ」で運動後のうまさが楽しめます

中瓶 636 (700)

ナストロアズーロ ビルスナー
美味と相性のスパイスを香りのきつぱりとした爽やかなビール
書くほど爽やかに、そっくりとした風味が特徴

小瓶 636 (700)

グリーンズフリー ノンアルコール
すっきりした風味と飲みやすさ。ビールにない風味しさのノンアルコールビール

500 (550)

“ジムビーム”の ハイボール

～世界No.1パーボン～

ハイボール ¥409 (税込 ¥450)
ジンジャー ビームハイ 455 (500)
コーラ ビームハイ 455 (500)
広島レモン ビームハイ 500 (550)

ソフトドリンク

S ¥318 (税込 ¥350) M ¥409 (税込 ¥450) L ¥500 (税込 ¥550)
オレンジジュース ウーロン茶
アップルジュース コーラ
マンゴージュース ジンジャーエール
スプライト



カフェ

コーヒー (HOT or ICE) ¥409 (450)
紅茶 (HOT or ICE) 409 (450)
カフェオレ (HOT or ICE) 409 (450)
エスプレッソ 364 (400)
カプチーノ 455 (500)
ミネラルウォーター ガス入り 409 (450)

カクテル



ジン (トニック or ソーダ) ¥591 (税込 ¥650)
カシスオレンジ 591 (650)
(カシス+オレンジ)
カルーアミルク 591 (650)
(コーヒーリキュール+牛乳)
トロピカルマンゴー 591 (650)
(ライチ+マンゴー+アップル)
モスコミュール 591 (650)
(ウォッカ+ジンジャー)
パッソアオレンジ 591 (650)
(パッションフルーツ+オレンジ+トニック)
ファジーネーブル 591 (650)
(ピーチ+オレンジ)
レモンスカッシュ 591 (650)
(レモン+トニック)

アイス 各¥455 (税込 ¥500)

バニラ / ストロベリー
ラムネ / チョコレート
広島レモンシャーベット



色々お試し♪おすすめグラスワイン

グラスワイン 赤

イゲルエラ ¥520 (572)

品種 ガルナッチャ/スペイン
果実味たっぷりで濃い色調のワインです。数々の金賞受賞しています。おススメ

プリモ ロッソ 600 (660)

品種 サンジョベーゼ、アリアニコ、モンテプルチアーノ、ランブルスコ
気軽に飲めるスタイルのワインでいろいろな料理に合わせてやすい赤ワインです。

ロッソピチェーノ 750 (825)

品種 モンテプルチアーノ・サンジョベーゼ/マルケ州
2023年協定大賞ワイン。
酸味と甘味のバランスが抜群です。

グラスワイン 白

シャルドネ ¥500 (550)

品種 シャルドネ/イタリア
爽やかなシトラスの香りにトロピカルフルーツの果実味が感じられ、豊かでバランスのよい味わい。

リースリング 600 (660)

品種 リースリング/ロンバルディア州
シーフードを楽しむために造られた爽やかで華やかな白ワイン。ミディアムボディで柑橘系の爽やかな果実味が感じられます。

ソアヴェ 700 (770)

品種 ガルガネガ、トレビアーノ、シャルドネ/ヴェネト州
みずみずしい果実の豊かさが特徴。清涼感のあるブレイヴァーに、適度なボリュウム感。

樽生スパークリング

ブロードライ ¥636

生スパークリング 白 (辛口) (700)
色んな料理に合い、人気が高いワイン

ジラモルト 636

生スパークリング 赤 (甘口) (700)
コクのある華やかな果実味を楽しむワイン



白ワイン

9. **シャルドネ**

グラス ¥500 (550)

グラスあり

ボトル ¥2,273 (2,500)



品種 シャルドネ/イタリア
爽やかなシトラスの香りにトロピカルフルーツの果実味が感じられ、豊かでバランスのよい味わい。

10. **カステッリ・セヴェリーノ**

ボトル ¥2,500 (2,750)



品種 トレビアーノ、ファランキオ/ブリア州
淡い黄色。フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。シーフードなどの料理に最適です。

11. **リースリング**

グラス ¥600 (660)

グラスあり

ボトル ¥3,000 (3,300)



品種 リースリング/ロンバルディア州
シーフードを楽しむために造られた爽やかで華やかな白ワイン。緑を帯びた薄い黄色。柑橘系のノートが感じられます。ミディアムボディで柑橘系の爽やかな果実味が感じられます。

12. **ソアヴェ**

グラス ¥700 (770)

グラスあり

ボトル ¥3,500 (3,850)



品種 ガルガネガ、トレビアーノ、シャルドネ/ヴェネト州
みずみずしい果実の豊かさが特徴でパイナップル、グレープフルーツのような甘酸っぱい印象です。清涼感のあるブレイヴァーに、適度なボリュウム感。

13. **フラスカティ**

ボトル ¥3,455 (3,800)



品種 マルヴァジーア・トレッビアーノ/イタリア ラツィオ州
果実味たっぷりで、でもドライな酸味がとっても魅力的。どんな食事にもピッタリ合ってしまうオールマイティなデイリー白ワイン！

スパークリング

()表記の価格が税込です

14. **りんごのスパークリング
シードル (甘口)**

500ml ¥1,455 (1,600)



品種 りんご/日本
りんご本来の自然な甘さと酸味。殺菌効果による心地よい爽快感が楽しめる。ブルーティで飲みやすい味わいです。

15. **コント・ド・シャンペリ
ブリュット**

ボトル ¥2,273 (2,500)



品種 アイリッシュ、ピウラス/スペイン
白い花や蜂蜜のような爽やかな香りに柑橘系果実のフルーティな味わい。細かい泡と心地よい酸味が全体を引き締めます。2019年ソムリエワイナリアワードで金賞受賞

16. **ランブルスコ ロッソ
アマービレ (甘口)**

ボトル ¥2,000 (2,200)



品種 ランブルスコ/エミリアロマーニャ州
ぶちぶち微発砲の赤。軽く甘いタイプのランブルスコ。まるで大人のファンタグレープ。生ハムやパゲット・ピッツァに合わせてみて

17. **バルディピエン**

ボトル ¥2,900 (3,190)



品種 シャルドネ・ピノ/ヴェネト州
爽やかな柑橘系果実の酸味とふくよかな質感が特徴的で心地よい泡が立ち上がります

18. **トレ・オリア**

ボトル ¥2,900 (3,190)



品種 マカベオ/スペイン
瓶内で二次発酵をさせるトラディショナル方式で作られたスパークリングワインです。さめ細やかな泡とキレの良さをお楽しみください

1. シラズカベルネ

ボトル ¥2,273 (2,500)



品種 シラズ、カベルネソービニオン/オーストラリア
シラズ由来のスパイスとカベルネ由来のベリー系果実の風味がきれいに調和したミディアムボディのワインです。

2. **イゲルエラ**

グラス ¥520 (572)

グラスあり

ボトル ¥2,600 (2,860)



品種 ガルナッチャ/スペイン
果実味たっぷりで濃い色調のワインです。数々の金賞受賞しています。おススメ

3. **プリモ ロッソ**

グラス ¥600 (660)

グラスあり

ボトル ¥3,000 (3,300)



品種 サンジョベーゼ、アリアニコ、モンテプルチアーノ、ランブルスコ
気軽に飲めるスタイルのワインでいろいろな料理に合わせてやすい赤ワインです。

4. **フィラ ロッソ**

ボトル ¥3,300 (3,630)



品種 コルヴァーノ・メルロー・カベルネ/ヴェネト州
赤果実の美しい赤調とバランスのとれたタンニンを持つワインです。

5. カントドーロ

ボトル ¥3,600 (3,963)



品種 シコロ・ダーヴィオラ 80%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%/シリア
シチリア島で愛を込めた家族があしらわれています。太陽の恵みをたっぷり 芳醇な果実味とコクのあるボディが楽しめる 本格派フルボディです。

6. **ロッソピチェーノ**

グラス ¥750 (825)

グラスあり

ボトル ¥3,600 (3,960)



品種 モンテプルチアーノ・サンジョベーゼ/マルケ州
2023年協定大賞ワイン。
酸味と甘味のバランスが抜群です。

7. **キャンティ クラシコ**

ボトル ¥4,500 (4,950)



品種 サンジョベーゼ/トスカナ
スミレがかかったルビー色。熟した果実の香りに、スパイス (ピノラやシナモン) も感じられます。ソフトで繊細しておりサンジョヴェーゼらしいフレッシュさが素晴らしいバランスです

8. **カベルネソービニオン**

ボトル ¥4,800 (5,280)



品種 カベルネソービニオン/エミリアロマーニャ州
深いガーネット色。赤果実やパルピニコなどの香り。複雑感のある赤果実のような果実味と酸がバランスよく調和している。