

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
大葉 海賊スパゲッティ
¥1,050 (税込 ¥1,155)



② エビ・ブロッコリー
タラコクリームスパゲッティ
¥1,050 (税込 ¥1,155)



③ 蒸し鶏・紀州梅・タラコ
スパゲッティ
¥1,050 (税込 ¥1,155)



④ ナス・モッツアレラ
パルメザン トマトソース
¥1,050 (税込 ¥1,155)



⑤ イカスミスパゲッティ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑥ シラス・青じそ・ゆず胡椒
ペペロンチーノ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑦ 自家製ミートボール・モッツアレラ
トマトソース 生スパゲッティ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑧ ナス・モッツアレラ
ミートソース タリアテッレ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑨ エビ・アボカド
トマトクリームタリアテッレ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑩ チキン・夏野菜・ほうれん草
ソースのスパゲッティ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑪ カルボナーラ
生スパゲッティ
¥1,150 (税込 ¥1,265)



⑫ ベーコン・焼きとうもろこし
ペペロンチーノ
¥1,150 (税込 ¥1,265)

Pizza



⑬ マルゲリータ
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 730 (税込 ¥803)



⑭ サラミ・モッツアレラ
ほうれん草のソース
レギュラー ¥1,480 (税込 ¥1,628)
スモール 830 (税込 ¥913)



⑮ しらす・カラスミ
モッツアレラチーズ
レギュラー ¥1,680 (税込 ¥1,818)
スモール 1,030 (税込 ¥1,133)



⑯ サラミ・モッツアレラ
トマトソース
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 730 (税込 ¥803)



⑰ タラコ・ポテト・チーズ
大葉
レギュラー ¥1,380 (税込 ¥1,518)
スモール 730 (税込 ¥803)



⑱ 生ハムピザ+マルゲリータ
ハーフ&ハーフ
レギュラーのみ ¥1,580 (税込 ¥1,738)



⑲ ハチミツ
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 730 (税込 ¥803)



⑳ 岩国レンコン・モッツアレラ
ドライマトのバジルソース
レギュラー ¥1,480 (税込 ¥1,628)
スモール 830 (税込 ¥913)



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 ¥1,480 (税込 ¥1,628)



㉒ 4種類のチーズ
レギュラー ¥1,580 (税込 ¥1,738)
スモール 930 (税込 ¥1,023)



㉓ 生ハム・温玉
モッツアレラ
レギュラー ¥1,680 (税込 ¥1,818)
スモール 1,030 (税込 ¥1,133)



㉔ レンコン・バジルソース+
マルゲリータのハーフ&ハーフ
レギュラーのみ ¥1,580 (税込 ¥1,738)

Salad



③⑩ 生ハム・半玉
シーザーサラダ
¥900 (税込¥990) 1/2サイズ ¥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サイズ ¥880 (税込¥968)

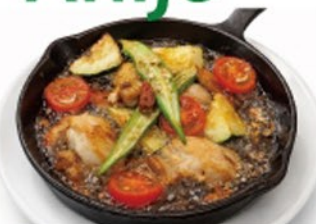


③⑫ 季節野菜・トマト
モッツアレラのサラダ
¥1,080 (税込¥1,188) 1/2サイズ ¥880 (税込¥968)

Ahijo



③⑭ エビたっぷりアヒージョ
¥1,180 (税込¥1,298)



③⑮ チキン・夏野菜・チーズ
¥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)

Bread



③⑲ チーズ入り
ミニフォカッチャ
¥400 (税込¥440)



④⑰ プレーンバケット
¥300 (税込¥330)



④⑱ バターバケット
¥350 (税込¥385)



④⑲ ガーリックバケット
¥380 (税込¥418)

アヒージョには
コレ!

Recommend menu



④⑳ 広島牛スネ肉の
赤ワイン煮込み
¥2,800 (税込¥3,080)



④⑳ 枝豆のペペロンチーノ
¥480 (税込¥528)



④⑲ 夏野菜・生ハム
チーズオムレツ
¥980 (税込¥1,078)



④⑳ トリュフポテト
¥480 (税込¥528)



④⑳ 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)



④⑲ 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 ローストチキン
魚がしバターソース
¥1,380 (税込¥1,518)



⑤⑱ イカと広島産小イワシ
フリット
¥980 (税込¥1,078)



⑤⑲ シラス・青じそ
アンチョビキャベツ
¥680 (税込¥748)



⑤⑳ 鶏胸肉のカツレツ
トマトソース
¥780 (税込¥858)

その日おすすまの新鮮な魚で
作りま〜す Fish



⑤⑲ ミックスフライドポテト
¥580 (税込¥638)



⑤⑳ 本日のカルパッチョ
3種盛り
¥1,280 (税込¥1,408)

PASTA LUNCH

サラダ付



¥955
(税込 ¥1,050)

パスタ大盛 + ¥227 (税込 ¥250)

サラダ・ドリンク付 ¥1,091
(税込 ¥1,200)



1 あさり・エビ・イカ・たらこ
大葉海賊スパゲッティ

FRESH PASTA

サラダ付



¥1,136
(税込 ¥1,250)

生パスタ大盛 + ¥227 (税込 ¥250)

サラダ・ドリンク付 ¥1,273
(税込 ¥1,400)



11 ベーコン・カルボナーラ
生スパゲッティ



12 自家製ミートボール
モッツアレラ・トマトソース



13 ベーコン・オニオン・赤唐辛子
辛口トマトソースタリアテッレ



14 エビ・アボカド
トマトクリーム

15 ナス・モッツアレラチーズ
ミートソースタリアテッレ



2 エビ・ブロッコリー
タラコクリーム



3 ベーコン・ほうれん草
パルメザンチーズ ガーリック



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 ベーコン・焼きとうもろこし
ペペロンチーノ



9 イカ・水菜・カラスミ
ペペロンチーノ



10 蒸し鶏・紀州梅のタラコ

PIZZA LUNCH

サラダ付



¥1,409
(税込 ¥1,550)

ピザランチ

サラダ・ドリンク付 ¥1,545
(税込 ¥1,700)



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・モッツアレラ
トマトソース



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

樽生詰 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めるワイン。

ワイン & フルーツのお酒
サングリア

赤サングリア ¥540 (税込 ¥594)

白サングリア 540 (594)

サワー



瀬戸内レモンサワー ¥500 (税込 ¥550)

巨峰サワー 500 (550)

トマトサワー 500 (550)

ホワイトサワー 500 (550)

梅酒

お好みの飲み方でどうぞ
ロック or ソーダ割

ブラッドオレンジ梅酒 ¥540 (税込 ¥594)

マンゴー梅酒 540 (594)

まっこい梅酒 540 (594)

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
麦本来のうまみを感じられる調和のとれた味

大 ¥940 (税込 ¥1,034)
中 590 (649)
小 440 (484)

Carlsberg カールスバーグ
ラガー 小瓶 ¥680 (税込 ¥748)

カールスバーグはラガー酵母を用いた下面発酵によるラガービールです。心地よいさわやかな苦味と、麦芽のマイルドな味わい、クセのない飲みやすさがどの世代にも愛される人気のビールです。

Asahi キリン晴れ風
ピルスナー
麦芽100%で、麦のうまみがしっかりと感じられ希少な国産ホップ「BUKI」による柑橘系の爽やかな香りが特徴

大 ¥940 (税込 ¥1,034)
中 590 (649)
小 440 (484)

Asahi スーパードライ
ピルスナー 中瓶 680 (748)

発酵由来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「キレのよさ」で躍動感あるうまさを楽しめます

瀬戸内 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 ¥1,040 (1,144)
中 640 (704)
小 490 (539)

PERONI ナストロアズーロ
ピルスナー 小瓶 680 (748)

苦味と柑橘類のスパイスな香りのさっぱりとした爽やかなビール。驚くほどキレがよく、すっきりとした後味が特徴

GREENS FREE グリーنزフリー
ノンアルコール 小瓶 500 (550)

すっきりした後味と飲みやすさ。ビールに近い美味しさのノンアルコールビール

カクテル 各 ¥600 (税込 ¥660)

青りんごソーダ
(青リンゴリキュール+ソーダ)

カシスオレンジ
(カシス+オレンジ)

カルーアミルク
(コーヒーリキュール+牛乳)

ラムコーク
(ラム+コーラ+レモン)

マンゴヤンオレンジ
(マンゴーリキュール+オレンジ)

パツォアオレンジ
(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
(ピーチ+オレンジ)

カンパリオレンジ
(カンパリオレンジ)



ハイボール

～角ハイボール～

角ハイボール ¥500 (税込 ¥550) 角ハイコーラ ¥570 (税込 ¥627)

広島レモン 角ハイボール 590 (649) 角ハイジンジャー 570 (627)

広島はっさく 角ハイボール 590 (649)

”ジムビーム”の
ハイボール

～世界No.1バーボン～

ビームハイ ¥500 (税込 ¥550)

ジンジャー ビームハイ 570 (627)

コーラ ビームハイ 570 (627)



すっきり爽快! こだわりレモネード



(税込 ¥360) (税込 ¥440) (税込 ¥540)
¥396 ¥484 ¥594

瀬戸内レモネード ¥430 (税込 ¥473)

スパークリングレモネード 480 (528)

ピーチスパークレモネード 530 (583)

グアバスパークレモネード 530 (583)

ソフトドリンク

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) ¥430 (473)

紅茶 (HOT or ICE) 430 (473)

カフェオレ (HOT or ICE) 430 (473)

エスプレッソ 400 (440)

ミネラルウォーター ガス入り 430 (473)

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

シラーズカベルネ ¥500

品種 シラーズ、カベルネソービニオン/オーストラリア
シラーズ由来のスパイスーさ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ワインです。

ロッソピチェーノ 750

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

キャンティクラシコ 900

品種 サンジョベーゼ/トスカナ
ソフトで繊細なお酒サンジョベーゼらしいフレッシュさが楽しめるワインです。

グラスワイン 白

シャルドネ ¥500

品種 シャルドネ/チリ
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。

グヴェルトツトラミネール 560

品種 グヴェルトツトラミネール/チリ
ライチ、マスカット、メロン、バラの花の甘くエキゾチックな香り、酸味がなく飲みやすい

リースリング 600

品種 リースリング/ロシバルディア州
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。

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)
コクのある味わい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)

ボトル ¥2,273 (2,500)

グラスあり



品種 シャルドネ/チリ

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 トレヴィアーノ、ファッシーナ/フリウリ州

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。シーフードなどの前菜に最適です。

11. グヴェルトツトラミネール

グラス ¥560 (616)

ボトル ¥2,800 (3,080)

グラスあり



品種 グヴェルトツトラミネール/チリ

ライチ、マスカット、メロン、バラの花の甘くエキゾチックな香り、酸味がなく飲みやすい

12. リースリング

グラス ¥600 (660)

ボトル ¥3,000 (3,300)

グラスあり



品種 リースリング/ロシバルディア州

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。酸味と甘い黄色い果実の風味が感じられます。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。

13. ソービニオンブラン

ボトル ¥3,000 (3,300)



品種 ソービニオンブラン/南アフリカ

口当たりは柔らかく、生き生きとしたジューシーさの中に緑のイチジクや青りんごのニュアンスが感じられます。清らかで非常にバランスのとれたワインに仕上がっています

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、酸味による心地よい爽快感が楽しめる、フ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 アイレン、ピウラ/スペイン

白い花や果実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、酸が心地よい酸味が全体を引き締めます。2019年ソムリエワインアワードで金賞受賞

16. ランブルスコロン
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

ぶちぶち微発泡の赤。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イプ。生ハムやバゲット・ピッツァに合わせてみて

17. パルディビエン

ボトル ¥2,900 (3,190)



品種 シャルドネ・ピノノワール/チリ

爽やかな柑橘系果実の酸味とふくよかな酸味が特徴的で心地よい酒が立ち上がります

18. ピノシャルドネ

ボトル ¥4,000 (4,400)



品種 ピノビアンコ/シャルドネ/ピエモンテ州

さめ細かい泡に、まるでお花のような香りの辛口スパークリングワイン。可愛らしいアラウワールが、お祝い事やハレの日に華を添えます。

赤ワイン

1. シラーズカベルネ

グラス ¥500 (550)

ボトル ¥2,273 (2,500)

グラスあり



品種 シラーズ、カベルネソービニオン/オーストラリア
シラーズ由来のスパイスーさ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

ボトル ¥2,600 (2,860)

品種 ガルナツァ/スペイン

果実味たっぷりです。濃い色調のワインです。酸味の全音受賞しています。おススメ

3. フィラ ロッソ

ボトル ¥3,300 (3,300)

品種 コルヴァーナ・メルロー、カベルネ/ヴェネト州

赤果実の優美な赤顔とバランスのとれたタンニンを持つワインです。

4. カントドーロ

ボトル ¥3,600 (3,960)

品種 ネロ・ダーヴォラ 80%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%/シチリア
シチリア島で愛された酒造り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 本格フルボディです。

5. ロッソピチェーノ

グラス ¥750 (825)

ボトル ¥3,600 (3,960)

グラスあり



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

6. キャンティ クラシコ

グラス ¥900 (990)

ボトル ¥4,500 (4,950)

グラスあり



品種 サンジョベーゼ/トスカナ
スマイルがかったルビー色。熟した果実の香りに、スパイス(ピペラヤシモン)も感じられます。ソフトで繊細なお酒サンジョベーゼらしいフレッシュさが素晴らしいバランスです

7. 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
深いカラーネット色。赤果実やバルリミコなどの香り。凝縮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。

8. ピノノワール

ボトル ¥5,000 (5,500)

品種 ピノノワール/チリ
明るいチェリーとイチゴの酸味が続き、酸味豊かな土の酸味とハーブとのバランスが取れ、酸がチョーキーなタンニンを伴うスパイスーな口当たりのワイン