

# Pasta パスタ

大盛 ¥227 (税込 ¥250)



① あさり・エビ・イカ  
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・夏野菜  
ペペロンチーノ  
¥1,080 (税込 ¥1,188)



⑪ トマトカルボナーラ  
リガトーニ (種太マカロニ)  
¥1,180 (税込 ¥1,298)



⑫ 生ハム・ポルチーニ茸  
クリームソース パッパルデッレ  
¥1,380 (税込 ¥1,518)

# Pizza ピザ



⑮ 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)



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 生ハムピザ+マルゲリータ  
ハーブ&ハーブ  
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 夏野菜・モッツアレラ  
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ブ&ハーブ  
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 ¥968)



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 ¥968)



# Salad サラダ



③⑩ 生ハム・半玉シーザーサラダ  
¥900 (税込¥990)



③① サーモン・エビ・アボカドサラダ  
¥1,080 (税込¥1,188)



③② 彩り野菜・カラフルトマトサラダ  
¥800 (税込¥880)

# Ahijo アヒージョ



③④ 殻ごと食べられるエビ  
¥1,180 (税込¥1,298)



③⑤ 広島カキ・あさり・青じそ・レモン  
¥1,380 (税込¥1,518)



③⑥ タコ・ジャガイモ・タラコ  
¥1,180 (税込¥1,298)

# BEEF ビーフ



③⑦ 牛ロースのにんにくステーキ  
¥2,180 (税込¥2,398)



③⑧ 自家製ローストビーフ  
¥1,280 (税込¥1,408)

# Baguette バゲット

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 袋町店のオススメ



④③ サーモンのシチリア風カツレツ  
¥1,180 (税込¥1,298)



④④ 枝豆のペペロンチーノ  
¥480 (税込¥528)



④⑤ シラス・青じそアンチョビキャベツ  
¥580 (税込¥638)



④⑥ トリュフポテト  
¥480 (税込¥528)



④⑦ 自家製ソーセージ&ポテト  
¥880 (税込¥968)



④⑧ スペイン産生ハム  
¥780 (税込¥858)



④⑨ 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)



⑤⑩ 鶏モモ肉・とうもろこしのロースト  
レモンバターソース  
¥1,180 (税込¥1,298)



⑤⑪ イカと広島産小イワシフリット  
¥980 (税込¥1,078)



⑤⑫ 広島産牡蠣ガーリックバター焼き  
¥1,280 (税込¥1,408)



⑤⑬ 鶏胸肉のカツレツ  
トマトソース  
¥780 (税込¥858)



⑤⑭ ミックスフライドポテト  
¥580 (税込¥638)



⑤⑮ 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



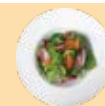
¥909  
(税込¥1,000)

パスタ大盛り無料

サラダ・ドリンク付 ¥1,000  
(税込¥1,100)

# FRESH PASTA

サラダ付



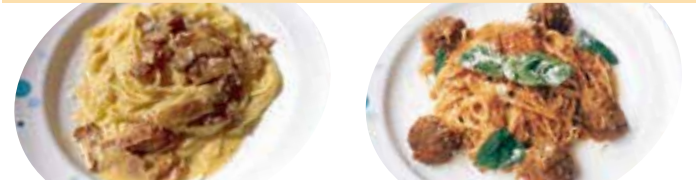
¥1,091  
(税込¥1,200)

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)



1 あさり・エビ・イカ  
海賊スパゲッティ



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 ポルチーニ茸・ベーコン  
クリームソース パッパルデルレ

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・焼きとうもろこし  
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 ベーコン・オニオン  
赤唐辛子のトマトソース

7 シラス・青じそ・ゆず胡椒  
ペペロンチーノ



8 とっても辛い!!  
ベーコンのトマトカルボナーラ

9 オイルサーディン・トマト  
青じそのシチリア風

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 夏野菜・モッツアレラ  
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
- ・アップルジュース
- ・ジンジャーエール

- ・マンゴージュース
- ・オレンジジュース
- ・コーラ



# 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 ¥546 (税込 ¥600)  
色んな料理に合い、人気が高いワイン。

赤 “ジラモンド” 甘口 546 (600)  
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 ¥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** お好みの飲み方でどうぞ  
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  
麦本来のうまみが感じられる調和のとれた味  
中 ¥545 (税込 ¥600)  
小 ¥400 (440)

**Daydream** デイドリーム  
ジャパニーズホワイト  
もっちり泡で柚子ピールと山椒の爽やかさが魅力  
魚介類や和食に合わせて楽しめます  
中 682 (750)  
小 455 (500)

**九州クラフト日向夏**  
フルーツビールタイプ  
宮崎県産の日向夏（ひゅうがなつ）を使用。  
ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ  
軽快に鼻を抜ける柑橘香と上品な余韻が特徴のフルーツビールタイプ  
中 682 (750)  
小 455 (500)

**ゼロイチ**  
ノンアルコール  
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  
500 (550)

**Corona Extra** コロナ エキストラ 小瓶 ¥700 (税込 ¥770)  
ピルスナー  
世界で最も飲まれているプレミアムメキシコビール  
ライムを入れて爽やかさUP

**Moretti** モレッティ 小瓶 636 (700)  
ピルスナー  
軽い口当たりで苦みもしっかりのイタリアンビール  
ビザやフリットとの相性バツグン!

**Asahi** スーパードライ 中瓶 636 (700)  
ピルスナー  
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

**Peroni** ナストロアズーロ 小瓶 636 (700)  
ピルスナー  
苦味と柑橘類のスパイシー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



## ハイボール

～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)

## “ジムビーム”の ハイボール

～世界No.1バーボン～

ビームハイ ¥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)



## カクテル



ジン ¥591 (税込 ¥650)  
(トニック or ソーダ)

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)  
(ウオッカ+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)

ミルク / 苺ミルク 

宇治抹茶 / つぶチョコ

広島レモンシャーベット

**デザート** ¥545～  
(税込 ¥600)

本日のマリオのケーキ



## 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



## 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)

# ソムリエ厳選ワイン

## Marioのハウスワイン “ペッシェビーノ”

ペッシェビーノ 赤・白・ロゼ

グラス (150ml) ¥455 (500)    デキャンタ (500ml) ¥1,518 (1,670)

デキャンタ (250ml) ¥758 (834)    ボトル1本 (750ml) ¥2,273 (2,500)



### 1. プリミ ロッソ

赤ワイン

ボトル ¥1,773 (1,950)

品種  
サンジョベーゼ・モンテプルチアーノ / マルケ州  
魅力的で複雑性のある赤ワイン。  
フルーティーでさわやかなチェリーの香りに  
バランスのとれた酸味が特徴です。



### 2. セニョリオ デ オルガス

ボトル ¥1,864 (2,050)

品種  
テンブラニーニョ・メルロー / スペイン  
豊かな果実味と存在感あるタンニンを感じる。  
肉料理に合うワイン。



### 3. イゲルエラ

グラス ¥520 (572)

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



### 4. キャンティ

ボトル ¥2,727 (3,000)

品種  
サンジョベーゼ / トスカーナ  
バランスの良い味わいで、辛口です。  
旨味があり、サンジョヴェーゼらしいスマイルの芳香、  
チェリーなどの小さな果実の香り。



### 5. 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シ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。



### 6. ロッソピチエーノ

グラス ¥750 (825)

ボトル ¥3,750 (4,125)

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



### 7. フィラ ロッソ

ボトル ¥3,300 (3,630)

品種  
コルヴィーナ・メルロー・カベルネ/ヴェネト州  
赤果実の優美な余韻と  
バランスのとれたタンニンを持つワインです。



### 8. コート・ド・ブッフ

グラス ¥720 (792)

ボトル ¥3,600 (3,960)

品種  
シラー/フランス  
フランスの大手ワインメーカー、グラン・シェ・ド・フランスが  
手掛けるワイン。牛肉と見事に合う一本です。



### 9. プリミ ビアッコ

白ワイン

ボトル ¥1,773 (1,950)

品種  
シャルドネ・トレピアーノ・ヴェルディッキオ / マルケ州  
フレッシュでさわやかな味わい。  
シーフードと合わせて、ぐいぐい飲んじゃうワイン。



### 10. シャルドネ

レゼルバ グラス ¥500 (550)

ボトル ¥2,273 (2,500)

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。



### 11. ムーチョ マス

グラス ¥545 (600)

ボトル ¥2,728 (3,000)

品種  
ヴェルデホ、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ/スペイン  
パイナップルやマンゴーのような南国フルーツの香りと  
風味があります。後味はキリッとドライで、  
何杯でもおかわりしたくなる味わいです。



### 12. グリッロ

ボトル ¥2,728 (3,000)

品種  
グリッロ/シチリア  
モモやアプリコット等のジューシーな香り。  
余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め  
スッキリとした後味が特徴です。



### 13. ソアヴェ

グラス ¥682 (750)

ボトル ¥3,455 (3,800)

品種  
ガルガネガ / ヴェネト州  
清涼感たっぷりの香り、しっかりとした  
飲みごたえのプレミアム ソアヴェ。  
シーフードやパスタ・お肉料理にあう万能ワイン。



### 14. フラスカティ

ボトル ¥3,455 (3,800)

品種  
マルヴァジア・トレピアーノ / イタリア ラツィオ州  
果実味たっぷり、でもドライな風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！



( )表記の価格が税込です

### 15. キュベ ブリュット

スパークリング

ボトル ¥2,727 (3,000)

品種  
グレーラ / ヴェネト州  
アロマティックで濃厚な力強さながら  
フレッシュでバランスのとれた味わい。



### 16. 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、  
微発泡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。



### 17. ラルス スプマンテ

ブリュット

ボトル ¥1,819 (2,000)

品種  
トレピアーノ / エミリア ロマーニャ州  
フレッシュで爽やかな味わい。  
余韻にほのかにほろ苦さを感じます。



### 18. 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ープ。  
生ハムやバゲット・ピッツアに合わせてみて



### 19. バルディビエン

ボトル ¥2,900 (3,190)

品種  
シャルドネ・ピノワール/チリ  
爽やかな柑橘果実の風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やす



### 20. 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。  
きめ細やかな泡とキレの良さをお楽しみください

