

Pasta

パスタ + ¥227
大盛 (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)



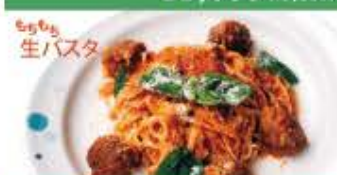
④ ナス・モッツアレラ
パルメザントマトソース
¥1,050 (税込 ¥1,155)



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 エビ・キノコ・ドライマト
大葉ジェノベーゼ
¥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・さつまいも
クリームソース
¥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 (¥803)



⑭ マルゲリータ ポテトのせ
レギュラー ¥1,480 (税込 ¥1,628)
スモール 830 (¥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 (¥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 (¥803)



⑰ シーフード・オレガノ
ニンニク
レギュラー ¥1,480 (税込 ¥1,628)
スモール 830 (¥913)



⑱ 生ハムビザ+マルゲリータ
ハーブ&ハーブ
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 (¥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 (¥913)



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 ¥1,480 (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 (¥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 (¥1,133)



㉔ レンコン・バジルソース+
マルゲリータのハーブ&ハーブ
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)

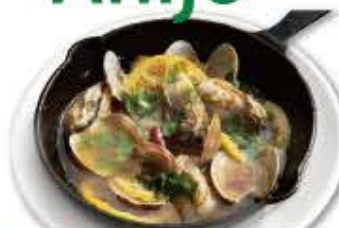


③⑫ 季節野菜・トマト
モッツアレラのサラダ
¥1,080 (税込¥1,188) 1/2サイズ ¥880 (税込¥968)

Ahijo



③⑭ エビたっぷりアヒージョ ③⑮ 広島カキ・あさり・青じそ・レモン ③⑯ ベーコン・卵・トマト
¥1,180 (税込¥1,298) ¥1,380 (税込¥1,518) ¥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



④⑬ 広島牛スネ肉の
赤ワイン煮込み
¥2,800 (税込¥3,080)



④⑭ 枝豆のペペロンチーノ
¥480 (税込¥528)



④⑮ 生ハム・きのこ
チーズオムレツ
¥980 (税込¥1,078)



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 鶏もも肉とキノコ
トマト煮
¥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 サーモンのロースト
アンチョビガーリック
¥1,280 (税込¥1,408)



⑤⑳ 鶏胸肉のカツレツ
トマトソース
¥780 (税込¥858)



その日おすすみの新鮮なお魚で
作ります Fish



⑤⑱ ミックスフライドポテト
¥580 (税込¥638)



⑤⑱ エビのグリル
6尾 ¥1,180 (税込¥1,298) 12尾 ¥2,360 (税込¥2,596)



⑤⑱ 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)



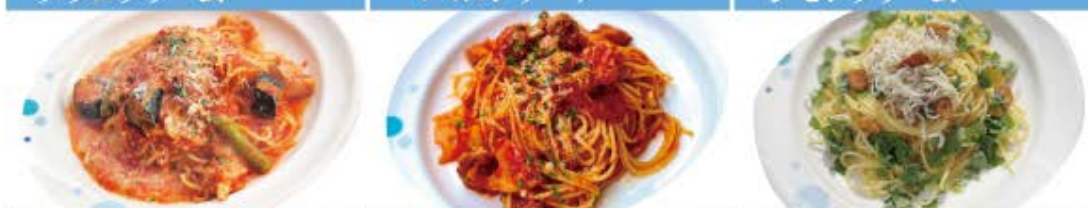
1 あさり・エビ・イカ・たらこ
大葉海賊スパゲッティ



2 エビ・ブロッコリー
タラコクリーム

3 ベーコン・きのこ
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
モッツァ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 エビ・キノコ・ドライトマト
大葉ジェノベーゼ

9 ベーコン・さつまいも
クリームソース

10 蒸し鶏・紀州梅のタラコ

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
モッツァレラ・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・モッツァレラチーズ
ミートソースタリアテッレ

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・モッツァレラ
ドライトマトのバジルソース

19 サラミ・モッツァレラ
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)	・レモネード	・マンゴージュース
	・カフェオレ (HOT or ICE)	・ジンジャーエール	・オレンジジュース
	・紅茶 (HOT or ICE)	・コーラ ・スプライト	・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)

まっかい 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

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「IBUKI」による
柑橘系の爽やかな香りが特徴

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。

Carlsberg カールスバーグ
ラガー
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。



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



モレッティ
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
ビザやアリットとの相性バツグン!

小瓶 ￥680 (税込 ¥748)



スーパードライ
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

小瓶 680 (748)



ナストロアズーロ
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

中瓶 680 (748)



グリーンズフリー
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

小瓶 500 (550)



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

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

S ￥360 (税込 ¥396) M ￥440 (税込 ¥484) L ￥540 (税込 ¥594)

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

シラズカベルネ ¥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・サンジョヴェーゼ/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。

キャンティクラシコ 900

品種 サンジョヴェーゼ/トスカナ
ソフトで繊細な味わい。酸味が爽やかに口を清くし、フレッシュさが心地よいワインです。

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、豊かなバランスのよい味わい。

グヴェルツラミネール ¥560

品種 グヴェルツラミネール/チリ
ライチ、マスカット、メロン、バラの花の甘い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/ロバールディア州
シーフードを楽しむのに最適な爽やかな白ワイン。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)
豊かな酸味に合い、人気が高いワイン。

ジラモルト 636

生スパークリング 白 (甘口) (700)
コクのある味わい。果実味を楽しむのに最適。



白ワイン

9. シャルドネ

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、豊かな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、ファロンキナ/プーリア州

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。シーフードなどの前菜に最適です。

11. グヴェルツラミネール

グラス ¥560 (616)

ボトル ¥2,800 (3,080)



品種

グヴェルツラミネール/チリ

ライチ、マスカット、メロン、バラの花の甘い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)



品種

リースリング/ロバールディア州

シーフードを楽しむのに最適な爽やかな白ワイン。酸味が爽やかに口を清くし、フレッシュさが心地よいワインです。

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、生きた生き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広がります。清々とした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、ピュラメーレン

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。酸味が心地よく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 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酸が立ち上がります。

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

さめ細かい酸に、まるでお花のような香りの辛口スパークリングワイン。可愛らしいアラヴァラベルが可愛い事やハレの日に華を添えます。

赤ワイン

1. シラズカベルネ

グラス ¥500 (550)

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

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. フィラ ロッソ

ボトル ¥3,300 (3,600)



品種 コルヴァーノ・メルロー、カベルネ/ヴェネト州

赤果実の豊かな余韻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栽培が知られています。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 本格的フルボディです。

5. ロッソピチェーノ

グラス ¥750 (825)

ボトル ¥3,600 (3,960)



品種 モンテプルチアーノ・サンジョヴェーゼ/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。

6. キャンティ クラシコ

グラス ¥900 (990)

ボトル ¥4,500 (4,950)



品種 サンジョヴェーゼ/トスカナ

スミレがかったルビー色。熟した果実の香りに、スパイス (ピペラやシナモン) も感じられます。ソフトで繊細な味わい。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。

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

深いガーネット色。香果実やバジルミックスなどの香り。凝縮感のある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

明るいチャイロとイチゴの酸味が爽やか。酸味豊かな土の酸味とハーブとのバランスが整い、酸がイチゴやチェリーをタンニンで包みこみ、スパイスな口当たりのワイン。