

メニューがテイクアウトできます

※テイクアウトは税率 8%で  
税込価格が異なります

# Appetizers

おつまみに最高♥

本日のカルパッチョ 3種盛り

¥1,280  
(税込 ¥1,408)

**TAKE OUT** スペイン産生ハム ハモンセラノー

1,100  
(1,210)

**TAKE OUT** 自家製燻製 3種盛り

980  
(1,078)

**TAKE OUT** ワインのあてに チーズ 3種盛り

980  
(1,078)

**TAKE OUT** さっぱり! トマト&アボカドマリネ

980  
(1,078)

**TAKE OUT** モッツアレラチーズとミニトマトのカプレーゼ  
ワサビ漬けと一緒に

980  
(1,078)

**TAKE OUT** トリュフ香るフライドポテト



**M** 500 (550) **L** 650 (715)

ミックスナッツ

400  
(440)

# Anchovy

クセになっちゃう♪アンチョビメニュー

**TAKE OUT** 青じそ風味のシンプルなアンチョビキャベツ



¥500  
(税込 ¥550)

広島名物 和牛コーネとアンチョビキャベツの陶板焼き **NEW** 1,500  
(1,650)

# Salad

**TAKE OUT** 野菜ばっかり ヘルシーサラダ  
バリバリドレッシング

¥780  
(税込 ¥858)

サラダ

**TAKE OUT** スモークチキンのシーザーサラダ **NEW**

900  
(990)



**TAKE OUT** 生ハム・アボカドの  
コンビネーションサラダ **NEW**

1,000  
(1,100)

# Pizza

**TAKE OUT**

パリパリ生地のピッツァ

4種類のイタリアチーズ 白いピッツァ ¥980 (1,078)

トマトとバジリコのピッツァ マルゲリータ 980 (1,078)

生ハムとルッコラの白いピッツァ 1,200 (1,320)



# Ajillo アヒージョ!! バゲットと一緒に!

ベーコンといろいろキノコのアヒージョ ¥980 (税込¥1,078)

エビとブロッコリーとミニトマトのアヒージョ 980 (1,078)

## Baguette



TAKE  
OUT

プレーンバゲット

¥280 (308)

TAKE  
OUT

ガーリックバゲット

400 (440)

## Appetizers あったかおつまみ

TAKE  
OUT

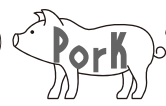
国産牛ハチノスのトマト煮込み (トリッパ) バゲット添え ¥1,000 (1,100)

マリオ名物! 魚介あつあつガーリックバター焼き 1,000 (1,100)

TAKE  
OUT

フィッシュ&チップス タルタルソース 1,000 (1,100)

## Meat



TAKE  
OUT

イタリアンなチキンカツ アンチョビクリームソース ¥980 (1,078)

TAKE  
OUT

皮パリ鶏モモ肉と温泉卵のレモン焦がしバターソース 1,200 (1,320)

TAKE  
OUT

子羊とジャガイモの鉄板焼き ローズマリー風味 1,480 (1,628)

TAKE  
OUT

和牛カイノミのニンニクステーキ 2,500 (2,750)

ガッツリ! Tボーンステーキ (600g) 6,000 (6,600)

## Rice & Pasta

青じそ風味のプレーンなガーリックライス ¥600 (660)

アサリ・エビ・イカの子供スパゲッティ (ガーリックソース or トマトソース) 1,100 (1,210)

炭焼き職人のカルボナーラスパゲッティ 1,050 (1,155)

ベーコンと赤唐辛子のトマトソーススパゲッティ アマトリチャーナ 1,050 (1,155)

真っ黒! 自慢のイカスミスパゲッティ 1,200 (1,320)

ペンネで (ゴルゴンゾーラクリーム or 辛口トマトソース) 1,000 (1,100)

リガトーニでおつまみカルボナーラ 1,000 (1,100)

リガトーニで辛辛トマトカルボナーラ 1,200 (1,320)





# Drink menu

おすすめワイン達をグラスでご用意しました  
料理に合わせてぜひ色々なワインをお楽しみ下さい







ロックで  
取しても  
OK

## イタリア直輸入 樽生スパークリングワイン







## おすすめ甘口ワイン

- |  |              |  |                   |   |                                   |                   |
|--|--------------|--|-------------------|---|-----------------------------------|-------------------|
|  | イタリア<br>ヴェネト | <b>プロドライ (白 辛口泡)</b>   | ¥580<br>(税込 ¥638) |  | フロンテラ モスカート                       | ¥580<br>(税込 ¥638) |
|  |              | 品種：クレラ (アロセッコ)・トレヴィピアーノ<br>フレッシュですっきり辛口<br>さまざまなジャンルのメニューによく合い、食前酒としては<br>もちろん食中にもお楽しみ頂けます |                   |   | 品種：モスカート<br>フレッシュな酸味にほのかな甘み。      |                   |
|  | イタリア<br>ヴェネト | <b>レガンディーノ (ロゼ 辛口泡)</b>  | 580<br>(638)      |  | <b>イエローテイル (ロゼ)</b>               | 580<br>(638)      |
|  |              | 品種：メルロー・トレヴィピアーノ・ピノビアンコ<br>深い蔭蔭の様な色と生き生きとした花の香りを持ち<br>優しく上品で心踊る味わいです                       |                   |   | 品種：モスカート・シラース<br>アルコール度数が低めでやや甘口。 |                   |



- |                         |   |    |   |                   |
|-------------------------|---|----|---|-------------------|
| <b>Glass White Wine</b> |    | 辛口 | <b>バスクア ビアンコ ヴェネト</b>                                 | ¥610<br>(税込 ¥671) |
|                         |   |    | 品種：ガルガーネガ・トレヴィピアーノ まろやかな味わいにおだやかな酸味の親しみやすいワイン         |                   |
|                         |    | 辛口 | <b>プリミ ビアンコ</b>                                       | 610<br>(671)      |
|                         |   |    | 品種：トレヴィピアーノ・ヴェルディッキオ・シャルドネ フルーティーな香りで、さわやかな味わい        |                   |
|                         |   | 辛口 | <b>テッレ・ダガラ・ビアンコ</b>                                   | 750<br>(825)      |
|                         |   |    | 品種：インヴェリア 爽やかで軽やかな飲み心地                                |                   |
|                         |  | 辛口 | <b>ラダチーニ ブラン</b>                                      | 810<br>(891)      |
|                         |   |    | 品種：カベルネ 赤ワインの品種カベルネソーヴィニオンで造られた珍しい白ワイン<br>フレッシュでアロマ豊か |                   |
|                         |  | 辛口 | <b>フラスカーティ</b>  | 860<br>(946)      |
|                         |   |    | 品種：トレヴィピアーノ・マルヴァジア 軽い口当たりとフレッシュな味わい                   |                   |
|                         |  | 辛口 | <b>シャルドネ ヴェネト</b>                                     | 890<br>(979)      |
|                         |   |    | 品種：シャルドネ バリック(小樽)で6ヶ月熟成 マイルドな酸味を持つ調和のとれた味わい           |                   |



- |                       |   |          |  |                   |
|-----------------------|---|----------|--|-------------------|
| <b>Glass Red Wine</b> |  | ミディアムボディ | <b>ロリマー シラース カベルネ</b>  | ¥580<br>(税込 ¥638) |
|                       |   |          | 品種：シラースカベルネ シラースのスパイスーさとカベルネのベリー系果実風味が<br>きれいに調和された赤ワイン                    |                   |
|                       |  | ライトボディ   | <b>プリミロツソ</b>  | 610<br>(671)      |
|                       |   |          | 品種：サンジョベーゼ・モンテアルチアーノ 豊かなフルーツの香りに<br>バランスのとれた酸味                             |                   |
|                       |  | ミディアムボディ | <b>イル・サローネ</b>   | 780<br>(858)      |
|                       |   |          | 品種：ネグロアマーロ・フリミティーボ・モンテアルチアーノ・ネーロ・ターウョラ<br>あえて産地を限定せず各地から厳選したブドウの華やかな香りのワイン |                   |
|                       |  | ミディアムボディ | <b>ロツソ ピチエーノ</b>   | 960<br>(1056)     |
|                       |   |          | 品種：モンテアルチアーノ・サンジョベーゼ<br>フレッシュで果実味溢れる風味 うまくバランスのとれたタンニン                     |                   |
|                       |  | フルボディ    | <b>チャンキー ジンファンデル</b>   | 990<br>(1089)     |
|                       |   |          | 品種：ジンファンデル 複雑なアロマ、濃厚な味わい、力強い飲みこたえ  |                   |
|                       |  | フルボディ    | <b>アウスト カベルネソーヴィニオン</b>  | 1,200<br>(1,320)  |
|                       |   |          | 品種：カベルネソーヴィニオン 凝縮感のある赤果実のような果実味と<br>酸がバランスよく調和している                         |                   |



# White Bottle Wine

	チリ	甘口	<b>フロンテラ モスカート</b> 品種: モスカート フレッシュな酸味にほのかな甘みが加わりそのままでも氷を入れてもOK	¥1,780 (税込¥1,958)
	イタリア ヴェネト	辛口	<b>アネツロ キュベ テゾーロ シャルドネ</b> 品種: シャルドネ 果実味豊かでフレッシュ&フルーティー	1,780 (1,958)
	スペイン	辛口	<b>ソルデ ラホズ</b> 品種: アイレン、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン 豊かな香りとさわやかな飲み心地	1,980 (2,178)
	オーストラリア	辛口	<b>ロリマー シャルドネ</b> 品種: シャルドネ・セミヨン 柑橘系の口当たりとクリーミーな後味	1,980 (2,178)
	イタリア プーリア	辛口	<b>カステッリ・ディ・セヴェリーノ・ピアンコ</b> 品種: トレヴィピアーノ・ファランギーナ フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香り	2,200 (2,420)
	イタリア ヴェネト	辛口	<b>バスクア ピアンコ ヴェネト</b> 品種: ガルガーネガ・トレヴィピアーノ まろやかな味わいに、おだやかな酸味の親しみやすいワイン	2,200 (2,420)
	イタリア マルケ	辛口	<b>プリミピアンコ</b> 品種: トレヴィピアーノ・ヴェルディッキオ・シャルドネ フルーティーな香りで、さわやかな味わい	2,200 (2,420)
	チリ	辛口	<b>コノスル・ソーヴィニヨン・ブラン</b> 品種: ソーヴィニヨン・ブラン 心地よいキリッとした酸味、ミネラル感のある味わい	2,200 (2,420)
	イタリア シチリア	辛口	<b>テツレ・ダガラ・ピアンコ</b> 品種: インツォリア 爽やかで軽やかな飲み心地	2,600 (2,860)
	イタリア シチリア	辛口	<b>ロチェーノ グリッロ</b> 品種: グリッロ シチリアを代表する地品種。ふくよかな果実味。	2,600 (2,860)
	モルドバ 共和国	辛口	<b>ラダチーニ ブラン・ド・カベルネ</b> 品種: カベルネ 赤ワイン品種カベルネ ソーヴィニヨンで造られた珍しい白ワイン。フレッシュでアロマ豊か	2,800 (3,080)
	イタリア ラツィオ	辛口	<b>フラスカーティ</b> 品種: トレヴィピアーノ・マルヴェジア 軽い口当たりとフレッシュな味わい	3,200 (3,520)
	イタリア マルケ	辛口	<b>ヴェルディッキオ・クラシコ</b> 品種: ヴェルディッキオ フレッシュでフルーティー	3,600 (3,960)
	イタリア ヴェネト	辛口	<b>シャルドネ ヴェネト</b> 品種: シャルドネ バリック(小樽)で6ヶ月熟成 マイルドな酸味を持つ調和のとれた味わい	3,600 (3,960)
	イタリア ピエモンテ	辛口	<b>ガヴィ・ディ・ガヴィ</b> 品種: コルテーゼ 辛口でバランスの取れたエレガントな味わい	5,500 (6,050)

# Red Bottle Wine

	スペイン	ミディアムボディ	<b>ソルデ ラホス</b> 品種：テンアラニーニョ 酸味やタンニンが豊富でフルーティーな味わい	¥1,780 (税込¥1,958)
	オーストラリア	ミディアムボディ	<b>ロリマー シラズ カベルネ</b> 品種：シラズ・カベルネ シラズのスパイシーさとカベルネのベリー系果実の風味がきれいに調和された赤ワイン	1,980 (2,178)
	イタリア マルケ	ライトボディ	<b>プリミロツソ</b> 品種：サンジョベーゼ・モンテアルチャーノ 豊かなフルーツの香りにバランスのとれた酸味	2,200 (2,420)
	イタリア プーリア	ミディアムボディ	<b>カステツリ・ディ・セヴェリーノ・ロツソ</b> 品種：カベルネ ソーヴィニヨン・サンジョベーゼ 赤身肉、チーズにぴったり	2,200 (2,420)
	イタリア シチリア	ミディアムボディ	<b>テツレ・ダガラ・ロツソ</b> 品種：ネーロ ターヴェラ シチリアの赤といえはネロダヴェラ	2,600 (2,860)
	イタリア 各州	ミディアムボディ	<b>イル・サローネ</b> 品種：ネグロアマーロ・フリミティーボ・モンテアルチャーノ・ネーロ ターヴェラ あえて産地を限定せず各地から厳選したブドウの華やかな香りのワイン	2,600 (2,860)
	イタリア ラツィオ	ミディアムボディ	<b>ローマロツソ</b> 品種：モンテアルチャーノ・チェサネーゼ・シラー モンテアルチャーノとチェサネーゼ・シラー 見事なバランス	2,800 (3,080)
	イタリア プーリア	ミディアムボディ	<b>サリーチェ サレンティーノ リゼルバ</b> 品種：ネグロアマーロ・マルヴァジアナ 完熟した果実やヴァニラの甘く厚みのある香り スムーズな口当たり	3,300 (3,630)
	イタリア マルケ	ミディアムボディ	<b>ロツソ ピチェーノ</b> 品種：モンテアルチャーノ サンジョベーゼ フレッシュで果実味溢れる風味 うまくバランスのとれたタンニン	3,900 (4,290)
	イタリア バジリカータ	ミディアムボディ	<b>アルスポエティカ ヴルカーノ</b> 品種：アリアニコ まろやかでほんのり感じる甘さと凝縮感が魅力	3,900 (4,290)
	イタリア シチリア	フルボディ	<b>カントドーロ シチリア</b> 品種：ネーロ・ターヴェラ カベルネソーヴィニヨン 芳醇な果実味、コクのあるボディ	4,300 (4,730)
	イタリア プーリア	フルボディ	<b>チャンキー ジンファンデル</b> 品種：ジンファンデル 複雑なアロマ、濃厚な味わい、力強い飲みごたえ	4,300 (4,730)
	チリ	フルボディ	<b>プール・マ・ギュール ピノ・ノワール</b> 品種：ピノノワール ブラインド・テイस्टィング大会で見事世界一位のピノ・ノワール	4,800 (5,280)
	イタリア エミリアローマニャ	フルボディ	<b>アウスト カベルネソーヴィニヨン</b> 品種：カベルネソーヴィニヨン 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	4,800 (5,280)

# High Ball



超炭酸 角ハイボール	¥500 (税込¥550)	メーカーズクラフトハイボール	¥550 (税込¥605)
広島レモン 角ハイボール	570 (627)	角ハイジンジャー	550 (605)
広島はっさく 角ハイボール	570 (627)	角ハイコーラ	550 (605)
超炭酸 ジムビーム ハイボール	500 (550)	カンパリソニックハイボール	570 (627)
広島レモン ジムビーム ハイボール	570 (627)	ブラッドオレンジハイボール	570 (627)
広島はっさく ジムビーム ハイボール	570 (627)	ストロングハイボール	650 (715)



# Beer

キリン一番搾り 生ビール	(小グラス) ¥400 (税込¥440)	(中ジョッキ) ¥550 (¥605)	(大ジョッキ) ¥1,000 (¥1,100)
瀬戸内レモンビール	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		600 (660)
サッポロ 赤星 (中瓶)			650 (715)
サントリー 生ビール (中瓶)			650 (715)
アサヒスーパードライ (中瓶)			650 (715)
ハートランド (中瓶)			650 (715)
モレッティ (イタリアビール 小瓶)	ビール特有の苦みである麦芽の味がしっかり効いている		720 (792)
ナストロアズーロ (イタリアビール小瓶)	透明感とコショウの辛みを思わせるドライテイストビール		620 (682)
ギネス (黒ビール 小瓶)			620 (682)
キリン グリーンスフリー (ノンアルコールビール)			480 (528)



# Sour

¥500

(税込¥550)

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

梅サワー      ゆずサワー  
ブドウサワー      ライチサワー



# Non Alcohol Cocktail ¥480

(税込¥528)

ヴァージン ピニャコラーダ  
(パインアップルジュース+ミルク+ココナッツシロップ+ブルーキュラソー)

シチリアン スカッシュ  
(レモンシロップ+トニックウォーター)

トロピカルボール  
(メロンシロップ+パインアップルジュース+ジンジャーエール)

チャイナブルー  
(ライチシロップ+トニックウォーター+ブルーキュラソー)



# Sangria





¥550  
(税込¥605)



白サングリア (グレープフルーツ & ビーチ)



赤サングリア (りんご & オレンジ)

## Spumante Bottle

	イタリア エミリア・ロマーニャ	辛口	アットゥアーレ スプマンテ 品種：トレッビアーノ / トレッビアーノ種の酸と軽やかさを生かしたきめ細かな泡立ち	¥2,700 (税込¥2,970)
	チリ	辛口	バルディビエソ ブリュット 品種：シャルドネ・ピノノワール フランスシャンパンと同じブドウ品種です。	2,700 (2,970)
	イタリア ピエモンテ	甘口	アスティ スプマンテ 品種：モスカート マスカートの自然な味わい。程良い甘さが人気です。	3,200 (3,520)
	イタリア ヴェネト	辛口	プロセッコ スプマンテ 品種：グレラ 果実味が豊かに感じられる、しっかりとしたワイン。	3,500 (3,850)

## Frizzante Bottle

泡立ちの柔らかさが魅力で料理に合わせやすいと評判の「微発泡ワイン」  
シュワ〜の新しい出会いをぜひお楽しみください

	オーストラリア	甘口	イエローテイル ピンクモスカート (ロゼ) 品種：モスカート・シラーズ アルコール度数が低めでやや甘口。	¥1,980 (税込¥2,178)
	イタリア エミリア・ロマーニャ	甘口	ランブルスコ (赤) 品種：ランブルスコ・ランチェロッタ ほどよい甘さでアマリワインを飲まない方にもオススメ 生ハムやサラミと相性OK	2,500 (2,750)

# Syoutyu ロック・水割・お湯割

**麦** 中々 (宮崎) ¥490  
 なかなか おいしいですよ (税込¥539)

つくし黒 (大分) 490  
 黒麹を使った深みのある味わいです。 (539)

**泡盛** うみんちゆ 海人の風 (沖縄) 490  
 マイルドな飲み口。ロックがおすすめ!! (539)

**梅酒** 鶴梅 (紀州の梅) 530  
 とってもジューシー♪  
 太陽を浴びた完熟梅の香りと甘み。 (583)

**芋** 島美人 (鹿児島) ¥470  
 世の男性にいつまでも愛されることを願  
 います。さつま島美人と命名。 (税込¥517)

あらわざ (鹿児島) 470  
 コクのある味わいの桜島焼酎です。 (517)

六代目百合 (鹿児島) 490  
 百合飲んでも飲み飽きない美味しさです。 (539)

芋 (鹿児島) 490  
 芋好きな方、是非飲んでみてください!! (539)

富乃宝山 (鹿児島) 590  
 黄麹を使った宝山。なめらかな口当たりです。 (649)

## Cocktail ¥550 (税込¥605)

ベリーニ (ピーチ+スパークリング)

ミモザ (オレンジ+スパークリング)

キールロワイヤル (カシス+スパークリング)

モスコミュール (ウォッカ+ジンジャー)

ファジーネーブル (ピーチ+オレンジ)

マンゴヤンオレンジ (マンゴー+オレンジ)

ラムコーラ (ラム+コーラ)

スプモーニ (カンパリ+グレープフルーツ+トニック)

ジン (トニック又はソーダ)

ディタ (グレープフルーツ又はトニック)

カシス (オレンジ又はソーダ又はグレープフルーツ)

カンパリ (ソーダ又はオレンジ又はグレープフルーツ)

ウォッカ (トニック又はグレープフルーツ又はオレンジ)

テキーラトニック

チンザノロツソ ロック

## Softdrink

レッドオレンジ ジュース ¥450 (税込¥495) ウーロン茶 ¥450 (495)

ピンクグレープフルーツ 450 (495) ガス入りミネラルウォーター 450 (495)

マンゴー ジュース 450 (495) エスプレッソ 400 (440)

コーラ 450 (495) カプチーノ 500 (550)

ジンジャーエール 450 (495)



## Dessert

ジェラート ¥400 (税込¥440) アフォガード ¥500 (550)

(バニラ・抹茶・いちご・チョコレート) 本日のおすすめケーキ 550~ (605)