

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

¥1,320
(税込 ¥1,452)

TAKE OUT スペイン産生ハム ハモンセラノ

1,100
(1,210)

TAKE OUT 自家製燻製 3 種盛り

1,000
(1,100)

TAKE OUT ワインのあてに チーズ 3 種盛り

1,000
(1,100)

TAKE OUT さっぱり！ トマト & アボカドマリネ

1,000
(1,100)

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

1,000
(1,100)

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



¥550
(税込 ¥605)

広島名物 和牛コーネとアンチョビキャベツの陶板焼き

1,600
(1,760)

Salad

サラダ



TAKE OUT 野菜ばかり ヘルシーサラダ
バリバリドレッシング

¥800
(税込 ¥880)

TAKE OUT スモークチキンのシーザーサラダ

900
(990)

TAKE OUT 生ハム・アボカドの
コンビネーションサラダ

1,000
(1,100)

広島名物 和牛コーネの炙り焼き
バルサミコソース 野菜サラダと一緒に

1,600
(1,760)

Pizza

TAKE OUT

バリバリ生地のパッツァ

4 種類のイタリアチーズの白いピッツァ ¥1,000 (1,100)

トマトとバジリコのピッツァ マルゲリータ 1,000 (1,100)

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 ￥1,000 (税込 ￥1,100)

エビとブロッコリーとミニトマトのアヒージョ 1,000 (1,100)

Baguette



TAKE
OUT

プレーンバゲット ￥300 (330)

TAKE
OUT

ガーリックバゲット 400 (440)

Appetizers あったかおつまみ

TAKE OUT 黒毛和牛ハチノスのトマト煮込み (トリッパ) バゲット添え ￥1,050 (1,155)

マリオ名物! 魚介あつあつガーリックバター焼き 1,050 (1,155)

TAKE OUT フィッシュ&チップス タルタルソース 1,050 (1,155)

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 ￥1,000 (1,100)

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 1,280 (1,408)

TAKE OUT 子羊とジャガイモの鉄板焼き ローズマリー風味 1,580 (1,738)

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) 6,500 (7,150)

Rice & Pasta

TAKE
OUT

青じそ風味のプレーンなガーリックライス

食べなきゃ
帰れない!

￥600 (660)

アサリ・エビ・イカの海賊スパゲッティ (ガーリックソース or トマトソース) 1,150 (1,265)

炭焼き職人のカルボナーラスパゲッティ 1,100 (1,210)

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 1,100 (1,210)

真っ黒! 自慢のイカスミスパゲッティ 1,200 (1,320)

ペンネ (ペン型ショートパスタ) で 1,000 (1,100)

ゴルゴンゾーラクリーム or 辛口トマトソース

リガトーニ (太口マカロニ) でおつまみカルボナーラ 1,100 (1,210)

リガトーニで辛辛トマトカルボナーラ 1,200 (1,320)

リガトーニで子羊の少しくリーミーなラグー (ミートソース) 1,500 (1,650)

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
飲んでも
OK

イタリア直輸入 樽生スパークリング



プロドライ (白辛口泡)

¥630

品種: グレフ (アロセッコ)・トレヴィピアーノ

フレッシュですっきり辛口

さまざまなジャンルのメニューによく合い、食前酒としてはもちろん食中にもお楽しみ頂けます

イタリア
ヴェネト

おすすめ甘口ワイン



フロンテラ モスカート

¥630

品種: モスカート

フレッシュな酸味にほのかな甘み。

(税込 ¥693)



レガンディーノ (ロゼ辛口泡)

630

品種: メルロー・トレヴィピアーノ・ピノビアンコ

深い香りの様な色と生き生きとした花の香りを持ち

優しく上品で心躍る味わいです

イタリア
ヴェネト



イエローテイル (ロゼ) 微発泡

630

品種: モスカート・シラズ

アルコール度数が低めでやや甘口。

(税込 ¥693)

Glass White Wine



辛口 ソアーヴァ

¥630

品種: ガルガーネガ・トレヴィピアーノ

新鮮で爽やかな風味が心地よい辛口

(税込 ¥693)



辛口 プリミ ヒアンコ

630

品種: トレヴィピアーノ・ヴェルディヤオ・シャルドネ フルーティーな香りで、さわやかな味わい

(税込 ¥693)



辛口 テツレ・ダガラ・ヒアンコ

770

品種: インゾーリア 爽やかで軽やかな飲み心地

(税込 ¥847)



辛口 ラダチーニ ブラン

830

品種: カベルネ

赤ワインの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

(税込 ¥913)



辛口 フラスカーティ

880

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

(税込 ¥968)



辛口 シャルドネ ヴェネト

910

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

(税込 ¥1,001)

Glass Red Wine



ミディアムボディ ロリマー シラズ カベルネ

¥630

品種: シラズカベルネ シラズのスパイスさとカベルネのベリー系果実酸味が(税込 ¥693)

きれいに調和された赤ワイン



ライトボディ プリミロツソ

630

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

バランスのとれた酸味

(税込 ¥693)



ミディアムボディ イル・サローネ

800

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・ダーヴェラ

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

(税込 ¥880)



ミディアムボディ ロツソ ピチエーノ

980

品種: モンテアルチアーノ・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

(税込 ¥1,078)



フルボディ チャンキー ジンファンデル

1,000

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

(税込 ¥1,100)



フルボディ アウスト カベルネソーヴィニヨン

1,250

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

(税込 ¥1,375)

White Bottle Wine

	チリ	辛口	インドミタ シャルドネ 品種・シャルドネ フレッシュなミネラルや柔らかな酸と果実味とのナイスなバランス	¥2,080 (税込¥2,288)
	スペイン	辛口	ソルデ ラホズ 品種・アイルン、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	2,080 (2,288)
	オーストラリア	辛口	ロリマー シャルドネ 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	2,080 (2,288)
	イタリア プーリア	辛口	カステッリ・ディ・セヴェリーノ・ピアンコ 品種・トレッビアーノ・フッパンゲーナ フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香り	2,300 (2,530)
	イタリア ヴェネト	辛口	ソアーヴァ 品種・ガルガーネガ・トレッビアーノ 新鮮で爽やかな風味が心地よい辛口	2,300 (2,530)
	イタリア マルケ	辛口	ブリミピアンコ 品種・トレッビアーノ・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	2,300 (2,530)
	チリ	辛口	コノスル・ソーヴィニヨン・ブラン 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	2,300 (2,530)
	イタリア シチリア	辛口	テツレ・ダガラ・ピアンコ 品種・インツォリア 爽やかで軽やかな飲み心地	2,700 (2,970)
	モルドバ 共和国	辛口	ラダチーニ ブラン・ド・カベルネ 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	2,900 (3,190)
	イタリア ラツィオ	辛口	フラスカーティ 品種・トレッビアーノ・マルヴェジア 軽い口当たりとフレッシュな味わい	3,300 (3,630)
	イタリア マルケ	辛口	ヴェルディッキオ・クラシコ 品種・ヴェルディッキオ フレッシュでフルーティー	3,700 (4,070)
	イタリア ヴェネト	辛口	シャルドネ ヴェネト 品種・シャルドネ シバリック(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	3,700 (4,070)
	イタリア ピエモンテ	辛口	ガヴィ・ディ・ガヴィ 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	5,600 (6,160)

Red Bottle Wine

	スペイン	ミディアムボディ	ソルデ ラホズ 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	¥2,080 (税込 ¥2,288)
	オーストラリア	ミディアムボディ	ロリマー シラズ カベルネ 品種：シラズ・カベルネ シラズのスパイス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	2,080 (2,288)
	イタリア マルケ	ライトボディ	プリミロッソ 品種：サンジョヴェーゼ・モンテアルチアーノ 豊かなフルーツの香りにバランスのとれた酸味	2,300 (2,530)
	イタリア プーリア	ミディアムボディ	カステッリ・ディ・セヴェリーノ・ロッソ 品種：カベルネ ソーヴィニヨン・サンジョヴェーゼ 赤身肉、チーズにぴったり	2,300 (2,530)
	イタリア シチリア	ミディアムボディ	テツレ・ダガラ・ロッソ 品種：ネーロ・デーヴェラ シチリアの赤といえばネロダヴァーラ	2,700 (2,970)
	イタリア 各州	ミディアムボディ	イル・サローネ 品種：ネグロアマーロ・アリミティーボ・モンテアルチアーノ・ネーロ・デーヴェラ 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	2,700 (2,970)
	イタリア プーリア	ミディアムボディ	サリーチェ サレンティーノ リゼルバ 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	3,400 (3,740)
	イタリア マルケ	ミディアムボディ	ロッソ ビチューノ 品種：モンテアルチアーノ・サンジョヴェーゼ 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	4,000 (4,400)
	イタリア バジリカータ	ミディアムボディ	アルスポエティカ ヴルカーノ 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	4,000 (4,400)
	イタリア シチリア	フルボディ	カントドーロ シチリア 品種：ネロ・デーヴェラ・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	4,400 (4,840)
	イタリア プーリア	フルボディ	チャンキー ジンファンデル 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	4,400 (4,840)
	チリ	フルボディ	プール・マ・ギュール ビノ・ノワール 品種：ビノ・ノワール フラインド・テイスティング大会で見事世界一位のビノ・ノワール	4,900 (5,390)
	イタリア エミリアロマーニャ	フルボディ	アウスト カベルネソーヴィニヨン 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	4,900 (5,390)

High Ball



超炭酸 角ハイボール

¥550
(税込 ¥605)

広島レモン 角ハイボール

610
(671)

広島はっさく 角ハイボール

610
(671)

超炭酸 ジムビーム ハイボール

550
(605)

広島レモン ジムビーム ハイボール

610
(671)

広島はっさく ジムビーム ハイボール

610
(671)

角ハイジンジャー

¥590
(税込 ¥649)

角ハイコーラ

590
(649)

カンパリソニックハイボール

(角ハイ+カンパリ+トニックウォーター+レモン)

610
(671)

ブラッドオレンジハイボール

(角ハイ+ブラッドオレンジジュース)

640
(704)

メーカーズクラフトハイボール

620
(682)

ストロングハイボール

(角ハイ+山崎)

800
(860)



Beer

キリン一番搾り 生ビール

(小グラス) ¥430
(税込 ¥473)

(中ジョッキ) ¥590
(税込 ¥649)



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

640
(704)

サッポロ 赤星 (中瓶)

690
(759)

サントリー 生ビール (中瓶)

690
(759)

アサヒスーパードライ (中瓶)

690
(759)

ハートランド (中瓶)

740
(814)

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

650
(715)

ギネス (黒ビール 小瓶)

650
(715)

キリン グリーンスフリー (ノンアルコールビール)

500
(550)

Sour

¥570

(税込 ¥627)

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

ブドウサワー

ゆずサワー

ライチサワー



Non Alcohol Cocktail

¥550

(税込 ¥605)

ヴァージン ピニャコラーダ

(パイナップルジュース+ミルク+ココナッツシロップ+ブルーキュラソー)

トロピカルボール

(メロンシロップ+パイナップルジュース+ジンジャーエール)

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)

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 ¥570

(税込¥627)

白サングリア (グレープフルーツ & ピーチ)

赤サングリア (りんご & オレンジ)



Sweet Sparkling Bottle (甘ロスパークリングボトル)



イタリア
ピエモンテ

アスティ スブマンテ (白)

品種: モスカート
マスカットの自然な味わい。程良い甘さが人気です

¥3,300
(税込¥3,630)



イタリア
エミリア・ロマーニャ

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 あまりワインを飲まない方にもオススメ
生ハムやサラダと相性 OK

3,000
(3,300)

Dry Sparkling Bottle (白辛ロスパークリングボトル)



イタリア
エミリア・ロマーニャ

アットゥアーレ スブマンテ

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

¥3,100
(税込¥3,410)



チリ

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

3,100
(3,410)



イタリア
ピエモンテ

サンテロ ブラック ブリュット

品種: グレラ・シャルドネ・ピノ・ビアンコ
泡立ちは強く、花のようなアロマに新鮮なフルーツの香り

3,600
(3,960)

Sweet Wine bottle (甘ロワインボトル)



チリ

フロンテラ モスカート (白)

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

¥2,080
(税込¥2,288)



オーストラリア

イエローテイル ピンクモスカート (ロゼ)

品種: モスカート・シラズ
アルコール度数が低めでやや甘口

2,080
(2,288)

Syoutyu ロック・水割・お湯割

麦	中々 (宮崎) なかなか おいしいですよ	¥530 (税込¥583)	芋	島美人 (鹿児島) 世の男性にいつまでも愛されることを願い さつま島美人と命名。	¥530 (税込¥583)
	つくし黒 (大分) 黒麹を使った深みのある味わいです。	530 (583)		六代目百合 (鹿児島) 百合飲んでも飲み飽きない美味しさです。	530 (583)
泡盛	春雨カリー (沖縄) 口当たり柔らかく、複雑で濃厚な香り	530 (583)		芋 (鹿児島) 芋好きな方、是非飲んでみてください!!	530 (583)
梅酒	鶴梅 (紀州の梅) とってもジューシー 太陽を浴びた完熟梅の香りと甘み。	570 (627)		富乃宝山 (鹿児島) 黄麹を使った宝山。なめらかな口当たりです。	630 (693)

Cocktail ¥590 (税込¥649)

ベリーニ (ピーチ+スパークリング)	スプモーニ (カンバリ+グレープフルーツ+トニック)
ミモザ (オレンジ+スパークリング)	ジン (トニック又はソーダ)
キールロワイヤル (カシス+スパークリング)	ディタ (グレープフルーツ又はトニック)
モスコミュール (ウォッカ+ジンジャー)	カシス (オレンジ又はソーダ又はグレープフルーツ)
ファジーネーブル (ピーチ+オレンジ)	カンバリ (ソーダ又はオレンジ又はグレープフルーツ)
マンゴヤンオレンジ (マンゴー+オレンジ)	ウォッカ (トニック又はグレープフルーツ又はオレンジ)
ラムコーラ (ラム+コーラ)	テキーラトニック
	チンザノロッソ ロック

Softdrink

レッドオレンジ ジュース	¥500 (税込¥550)	ウーロン茶	¥500 (550)
ピンクグレープフルーツ	500 (550)	ガス入りミネラルウォーター	500 (550)
マンゴー ジュース	500 (550)	エスプレッソ	450 (495)
コーラ	500 (550)	カプチーノ	550 (605)
ジンジャーエール	500 (550)		



Dessert

ジェラート (バニラ・抹茶・いちご・チョコレート)	¥450 (税込¥495)	アフォガード	¥550 (605)
		本日のおすすめケーキ	600 ~ (660)