

# Skillet Lunch

## キャラントサンク特製 スキレットランチ

当店が自信を持ってオススメする自慢の料理を一番美味しい状態でお召し上がりいただけるよう、熱々のスキレットでご提供します。  
キャラントサンクに来たらまずはコチラをどうぞ!!



### Recommend 当店イチ押し!

**ポークステーキ  
ジンジャーソース**  
Thick-Cut Pork Steak with Ginger Sauce

ライス付き 1,100 yen

キャラントサンクが自信を持ってお届けする唯一無二の一品。  
豚肩ロースを香ばしく焼き上げてジューシーなステーキに!  
付け合わせのローズマリーポテトとほうれん草ソテーとも相性抜群。  
生姜を効かせた自家製ジンジャーソースをつけてお召し上がりください。  
熱々のスキレットでご提供いたします。



**トマトモッツアレラハンバーグ**  
Tomato and mozzarella cheese hamburger steak

ライス付き 1,430 yen

熱々のハンバーグの上には、とろり濃厚なモッツアレラチーズをたっぷりトッピング。ジューシーな肉汁と、フレッシュトマトソースでさっぱりと仕上げました。そしてとろけるチーズが三位一体となった、やみつきになる一品です。  
熱々のスキレットでご提供いたします。



**サイコロステーキ**  
Dice steak

ライス付き 1,530 yen

食べやすい大きさにカットした牛リブロースを、香ばしく焼き上げたサイコロステーキをご用意しました。  
玉ねぎの甘みが溶け込んだ特製のシャリアピンソースと一緒に、お召し上がりください。  
熱々のスキレットでご提供いたします。

45  
Lunch



こだわりの詰まったパスタや、ちょっと贅沢にステーキも。お好みでセットメニューを追加してお楽しみください!  
※写真はサラダ、ドリンクセットのイメージ写真です。

## Pasta キャラントサンクのこだわりの詰まったパスタ



**ナスと牛挽肉のアーリオオーリオ  
レモンの香り**

Eggplant and Ground Beef in Garlic and Olive Oil with a Hint of Lemon

ナスをたっぷりを使用したナス好きにはたまらない一品。  
牛挽肉と合わせてアーリオオーリオに仕上げました。  
仕上げにレモンのピールを振りかけ、香り豊かにさっぱりとお召し上がりください。

1,180 yen



**女鹿平舞茸の濃厚チーズクリームパスタ**

Rich Cheese Cream Pasta with Megahira Maitake Mushrooms

希少な広島県産女鹿平舞茸を濃厚なチーズクリームと合わせた和洋の絶妙なハーモニーが詰まった一品。  
舞茸の香り、生クリームのまろやかさ、チーズのコクがバランスよく口の中に広がり、黒コショウでピリッとアクセントも加えました。

1,380 yen

## Special スペシャルなひとときを



**熱々!! 黒毛和牛イチボのスキレットステーキ**

Steak of Japanese Black Beef Ichibo

お昼から少し贅沢にお肉をがっつりと、貴重な黒毛和牛イチボ150gと熱々鉄板スキレットで。赤ワインとお醤油の特製ステーキソースでどうぞ。

バケット or ライス付き 2,520 yen

### Set Menu

お好みで  
セットメニューを  
お選びください

drink +150  
ドリンク



コーヒー [hot / iced]  
Coffee [hot / iced]

紅茶 [hot / iced]  
Black tea [hot / iced]

自家製レモンスカッシュ  
Homemade Lemon Squash

salad +150  
サラダ



drinks and salad +250  
ドリンクとサラダ



dessert  
デザート



バスクチーズケーキ 380  
basque cheesecake

ガトーショコラ 380  
gateau chocolate

イタリアマスカルポーネのティラミス 580  
tiramisu

アイスクリーム 380  
[バニラ/抹茶/ほろじ茶]  
ice cream [Vanilla / Matcha / Hojicha]



最初一杯 all 450

ワイン [赤/白] ビール  
Wine [Red/White] Beer

スパークリングワイン  
Sparkling Wine



食物アレルギーが心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください/写真はイメージです/価格は税込表記です

# DESSERT

## SUGAR SLAVE 砂糖のトリコ

バスクチーズケーキ 780  
藤井茶園の抹茶アイス

Basque Cheesecake with Matcha Ice Cream  
from Fujii Tea Garden

ガトーショコラ バニラアイス 780

Gateau au Chocolat with Vanilla Ice Cream

クレームブリュレ 780

ほうじ茶アイス

Crème Brûlée with Hojicha Ice Cream

季節のアイスクリーム 500

Seasonal Ice Cream



## CAFÉ

24/7coffee [HOT/ICED] 630

Coffee

カフェオレ [HOT/ICED] 680

Café au lait

アールグレイティー [HOT/ICED] 630

Earl Grey Tea

純白桃ティー [HOT] 650

White Peach Tea

キャラメルティー [HOT] 650

Caramel Tea

当店の珈琲は 24/7 coffee&roaster の豆を使用しています

珈琲好きな方はもちろん、苦手な方や、紅茶やハーブティーがお好きな方にも。  
産地や品種を混ぜない厳選した果実味あふれる単一豆だけをすっきりとした飲みやすい味わいの自家焙煎でお届けします。



After 17:00, There is a charge of 300yen. / 17時以降チャージ料金としてお一人様ごとに300円を頂戴しております。



45.quarante\_cinq



食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください  
/ 当店はワンドリンクオーダー制です。お一人様1杯以上のご注文をお願いしております  
/ 17時以降チャージ料金としてお一人様ごとに300円を頂戴しております  
/ 価格は税込表記です

If you have any food allergies, please let our staff know.  
/ We ask that you order at least one drink per customer.  
/ After 17:00, There is a charge of 300yen.  
/ Prices include tax.

# WINE BY THE BOTTLE

## WHITE WINE

エゴット・トレ비아ーノ&シャルドネ <small>E GOT Trebbiano Chardonnay</small> すっきりとした酸味が特徴	3,300	glass 730
カステッリ・セヴェリーノ・トレ비아ーノ <small>Castelli di Severino" Puglia Bianco Trebbiano &amp; Falanghina</small> フレッシュな酸味が特徴で味わいまろやか	3,300	
アネッロ・キュヴェ・テゾーロ・シャルドネ <small>Anello Cuvee Tesoro Chardonnay</small> フローラルなアロマと淡いフルーツの香りが広がります	3,500	
ムーチョマス 白 <small>Mucho Mas Blanco</small> 熟した果実やシトラスの香りがあり、バランスの良い酸味	3,700	glass 780
クラボ・リースリング <small>Crabo Riesling</small> リンゴ、白桃のアロマに、柑橘類を思わせるノート	4,500	
マーレ・マンニウム・ビアンコ <small>Mare Magnum Crudo Bianco</small> フレッシュでフルーティなワインです	5,000	
ヴェルメンティーノ・トスカーナ <small>Vermentino Toscana</small> スパイスの効いた香りと味わいが楽しめます	5,800	
レ・リメ・トスカーナ <small>Le Rime Toscana</small> フルーツやフローラルな香りの後にミネラルが感じられキレの良い酸味の後味	6,800	

## ORANGE WINE

オリヴィエ・コスト・オレンジ <small>Olivier Coste Orange Star Vin de France</small> キレの良さと繊細なタンニンによるコクを併せ持つスマートな味わい	5,800	glass 780
---	-------	-----------

We ask that you order at least one drink per customer.  
当店はワンドリンクオーダー制です。お一人様1杯以上のご注文をお願いしております。

+

## RED WINE

エゴット・カベルネ&メルロー <small>E GOT Cabernet Merlot</small> やわらかな口当たり仕上げています	3,300	glass 730
カステッリ・セヴェリーノ・カベルネ&サンジヨヴェゼ <small>"Castelli di Severino" Puglia Rosso Cabernet &amp; Sangiovese</small> 凝縮した果実味と熟したタンニンの心地よさが特徴	3,300	
カーサ・モレナ <small>Casa Morena Tinto</small> 口当たりが非常に滑らかでバランスが良くタンニンが柔らかい	3,500	
ムーチョマス 赤 <small>Mucho Más Tinto</small> 口いっぱいに広がるマイルドなヴァニラの風味	4,000	glass 780
イ・ピアニー・ロッソ <small>I Piani Rosso</small> 優しく軽やかな味わい	4,500	
オノロ・ベラ <small>Honoro Vera</small> 濃厚で少し甘みのあるフルボディの赤ワイン	5,000	
イル・ネーロ・トスカーナ・サンジヨベーゼ <small>"Il Nero di Casanova" Toscana Sangiovese</small> 果実の甘みとしなやかなタンニンがあり、パワフルですが親しみやすさも感じられます	5,500	
サン・ロレンツォ・ロッソ <small>"San Lorenzo" Rosso Conero</small> ベリーやチェリーの香りに酸味のバランスがよくお料理との相性が良い	6,800	

## SPARKLING WINE

フスタ・ノヴァ <small>Fusta Nova</small> オーガニックのスパークリングワイン(カヴァ)です	3,500	
ラルス・スプマンテ・ブリュット <small>Larus Spumante Brut</small> ラルスはラテン語でカモメを意味し、味わいはフレッシュで爽やか	5,000	glass 750

LA VIANDE FAIT LA CHAIR, LE PAIN FAIT LE VENTRE ET LE VIN MENE LA DANSE.



# HOUSE WINE



## GLASS

- ハウスワイン [赤] 600  
House Wine [Red]
- ハウスワイン [白] 600  
House Wine [White]
- ハウススパークリングワイン 680  
House Wine [White]

## DECANTER / 500ml

- ハウスワイン デキャンタ [赤] 1,980  
House Wine Decanter [Red]
- ハウスワイン デキャンタ [白] 1,980  
House Wine Decanter [White]

### RED BASE

- キティ  
Kitty
- カリモーチョ  
Kalimotxo
- アメリカンレモネード  
American Lemonade

### WHITE BASE

- スプリッツァー  
Spritzer
- オペレーター  
Operator
- キール  
Kir

## WINE COCKTAIL

ワインカクテル

## SPARKLING COCKTAIL

スパークリングカクテル

ALL 720

### SPARKLING WINE BASE

- ミモザ  
Mimosa
- キールロワイヤル  
Kir Royale

- カルテッドベリー  
Cultivated Berry
- ピーチ  
Peach

- パイン  
Pineapple

# ALCOHOLIC DRINK



## BEER

- アサヒスーパードライ 750  
Asahi Super Dry
- コロナエキストラ 780  
Corona Extra
- アサヒドライゼロ 650  
Asahi Dry Zero [non-alcoholic]
- シャンディガフ 720  
Shandy Gaff
- レッドアイ 750  
Red Eye

## HIGHBALL

- ブラックニッカ 580  
Black Nikka Whisky
- サントリー角瓶 680  
Suntory Whisky Kakubin
- ソガイニ (広島産ウイスキー) 750  
BLENDED JAPANESE WHISKY SOGAINI

割り方をお選びください Please choose your mixer.

- 炭酸水 / ジンジャーエール / コーラ  
Sparkling water / Ginger ale / Cola

We ask that you order at least one drink per customer. / 当店はワンドリンクオーダー制です。お一人様1杯以上のご注文をお願いしております。

+

## SOUR / ALL 650

- 生搾りレモンサワー  
Freshly Squeezed Lemon Sour
- カルテッドベリーサワー  
Canned Berry Sour
- マンゴーサワー  
Mango Sour
- ピーチサワー  
Peach Sour
- パインサワー  
Pineapple Sour

## COCKTAIL / ALL 720

- ジントニック  
Gin and Tonic
- モスコミュール  
Moscow Mule
- ミスティアジンジャー  
Misty Ginger
- ディタニック  
Ditonic
- ファジーネーブル  
Fuzzy Navel
- カシスソーダ  
Cassis Soda

## SHOCHU

- 黒霧島 [芋] 630  
Kurokirishima [Sweet Potato]
- 二階堂 [麦] 630  
Nikaido [Barley]



# NON-ALCOHOLIC



## MOCKTAIL / ALL 650

モクテルはノンアルコールのカクテルです

- ピーチオレンジーナ  
Peach Orangina
- ベリーオレンジーナ  
Berry Orangina
- ベリーコーク  
Berry & Coke

- ピンクグレープクーラー  
Pink Grape Cooler
- アップルマンゴー  
Apple Mango

## SOFT DRINK

- レモンスカッシュ 580  
Lemon Squash
- カルテッドベリースカッシュ 580  
Berry Squash
- ピーチスカッシュ 580  
Peach Squash
- パインスカッシュ 580  
Pine Squash
- マンゴースカッシュ 580  
Mango Squash

- オレンジジュース 580  
Orange Juice
- リンゴジュース 550  
Apple Juice
- グレープフルーツジュース 550  
Grapefruit Juice
- トニックウォーター 550  
Tonic Water
- コーラ 550  
Coca Cola

- ジンジャーエール 550  
Ginger Ale
- 烏龍茶 550  
Oolong Tea
- ペリエ 580  
Perrier
- ジャスミンティー 550  
Jasmine tea
- コーン茶 550  
Corn tea

We ask that you order at least one drink per customer. / 当店はワンドリンクオーダー制です。お一人様1杯以上のご注文をお願いしております。

# RECOMMENDED

ACQUA PAZZA / KAGOSHIMA BLACK WAGYU STEAK



贅沢に2度美味しい!! メの特製リゾット付き

本日の鮮魚とたっぷり貝類の  
アクアパッツァ 2,580

今朝仕入れた新鮮な魚を香ばしく焼き、たっぷりの貝類とトマトで煮込みました。魚介の旨みが詰まったスープ、熱したトマトの酸味や甘味、ふっくらジューシーなお魚が絶品です。お食事後はその旨みを1滴残らず吸わせた『特製のリゾット』に。魚介の旨みを余すことなく、存分にお楽しみください!

メの特製リゾット 残ったスープでリゾットをお作りします / I'll make risotto with the leftover soup.



お客様のテーブルにて  
バルメジャーノチーズを  
削りかけて提供します。

その日の仕入れにより変わる

主役の魚は黒板をご覧ください。



Great Combos /

Addictive Garlic Toast Garlic Honey Butter

オススメの組み合わせ! ハニーガーリックバターの沼トースト 580

ニンニクの深み、バターのコクやハニーの甘み、色々な旨味が味わえるまさに沼ってしまう一品。そのまま食べてもよし、他メニューと一緒に召し上がりがいただくのもまた格別です。

鹿児島産黒毛和牛の  
ステーキフリット 3,980

ガーリックハニーバターとサワークリームオニオン 2種のソースで

当店が自信を持ってお届けする  
スペシャリテ。和牛の赤身の  
旨味や脂のコクを一層引き出  
す2種のソースで楽しむオリ  
ジナリティ溢れる一皿。当店  
でしか味わえない一品を是非  
ご賞味あれ!!



# COCOTTE & SKILET HACK

Octopus and Potatoes Baked  
in Garlic Butter



タコとジャガイモの  
ガーリックバター焼き 980

Margherita on a Sizzling  
Hot Iron Plate



スキレット  
マルゲリータ 780

Oven-Baked  
Chicken Gizzards  
and Mushrooms



砂肝と  
マッシュルームの  
オープン焼き 880

Our Top Picks  
イチオシメニュー!

Gnocchi and Gorgonzola  
Gratin



ニョッキとゴルゴンゾーラの  
グラタン 880

牛すじとジャガイモの  
グラタン 880



Shrimp and  
Mushroom Ajillo



エビと  
マッシュルームの  
アヒージョ 950



帆立と蟹味噌のグラタン 1,030

Scallop and Crab Roe Gratin



サイコロステーキ  
玉葱の甘辛ソース 1,180

Diced Steak with Sweet and Spicy Onion Sauce



トマトとモッツアレラチーズの  
オープン焼き 950

Oven-Baked Tomatoes and Mozzarella Cheese



広島産牡蠣と  
ほうれん草のボンファミ 1,080

Hiroshima Oysters and Spinach à la Bonfam



アンチョビキャベツ 680

Anchovy Cabbage

一緒にどうぞ!

スライスバゲット 330

Sliced Baguette

Great Combos



# À LA CARTE



写真は4人前です

## 前菜盛合せ 1,380円～

価格は1人前表記です。ご注文は2人前からお願致します。  
/ Prices are per person. Minimum order of 2 servings required.

### まずはワインで乾杯、そして前菜盛合せ

季節、地物の食材をふんだんに使用した  
ボリューム満点、コスバ抜群で大満足のイチ押しプレート。  
ワイン片手にゆっくりつまみながらお楽しみください

#### Platter Selection:

- オレンジ風味のキャロットラペ
- レッドキャベツのカレー風味マリネ
- 地物のエスカベッシュ
- スパニッシュオムレツ
- ホイップバターのカロスティーニ
- ムール貝のアラビアータ
- カルパッチョ
- 自家製パテドカンパーニュ
- 砂肝コンフィのピンチョス
- ローストポーク …etc

\*内容は仕入れ状況によって変更します。



## 45 BISTRO /これぞ45! 趣向を凝らした一品

- 牛すじとモッツアレラチーズのオムレツ 880  
Beef Tendon and Mozzarella Omelette
- 田舎風パテ 780  
～パテ・ド・カンパーニュ～  
Pâté de Campagne
- 海老のカロスティーニ 680  
～海老パン～  
Shrimp Crostini
- 広島熟成鶏のレバーパテとトースト 680  
Hiroshima Aged Chicken Liver Pâté with Toast
- どっさりパルミジャーノ お肉のカルパッチョ 1,680  
Beef Carpaccio Loaded with Parmigiano Cheese
- ポップコーンシュリンプ 780  
Popcorn Shrimp

- ポテトフリット 680  
～ローズマリー&ニンニク風味～  
Potato Frites (Rosemary & Garlic Flavor)
- 手羽中のピリ辛フリット 880  
Spicy Fried Chicken Wings (Mid-Wings)
- FISH & CHIPS 980  
～柴漬けとゆかりのタルタル～  
Fish & Chips with Shibazuke Pickles & Yukari Tartar Sauce
- ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ 980  
Bacon and Romaine Lettuce Caesar Salad
- 贅沢なニース風サラダ 980  
Deluxe Niçoise Salad



# MAINS

## LOVE MEAT /みんな大好き肉料理!



- 瀬戸内六穀豚のロースト 2,380  
～アルネーズソース～  
Roasted Setouchi Rokkoku Pork with Béarnaise Sauce
- 鴨のロースト ～ソースポワブル～ 2,380  
Roasted Duck with Sauce Poivre (French Pepper Sauce)
- 牛頬肉の赤ワイン煮込み 3,480  
Beef Cheeks Braised in Red Wine

- ビーフカツレツ ～デミグラスソース～ 2,380  
Beef Cutlet with Demi-Glace Sauce
- サーモンのレアグリル 2,380  
～レモンクリームソースとポーチドエッグ～  
Rare-Grilled Salmon with Lemon Cream Sauce & Poached Egg

## CARBOHYDRATES /主食だって主役級

elaborate dish

ココットでじっくりと熱を通し、食材の旨みがぎゅっと濃縮されたご飯をご堪能いただける逸品です。  
ご注文いただいてから炊き上げるため少々お時間をいただきますが、炊き立ての美味しさをぜひお楽しみください!



サーモンといくらのココットごはん 2,480



ガーリックシュリンプと大葉のココットごはん 2,380



広島牡蠣と広島菜のココットごはん 2,380

- 海老のサフランリゾット 1,380  
Shrimp Saffron Risotto
- イカ墨のリゾット 1,380  
Squid Ink Risotto

本日のパスタ ask

パスタの内容は黒板をご覧くださいか  
スタッフまでお尋ねください!



## BACKGROUND ACTOR /名脇役達

- スライスバゲット 330  
Sliced Baguette
- チーズ盛り合わせ 1,980  
Cheese Platter
- ミックスナッツ 380  
Assorted Nuts

