



45

WINE
FRENCH
BISTRO

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

オリオンソーヴィニヨンブラン

Orion Sauvignon Blanc

爽やかな余韻を持つワイン

3,300 glass 730

ムーチョマス ビアンコ

Mucho Más Blanco

フルーティ&爽快な口当たり

3,700 glass 780

レアレス ビニエードス ブランコ

Reales Viñedos Blanco

まろやかな口当たりと味わい

3,800

フィラ ビアンコ サルトーリ

Sartori Villa Mura Fila Bianco

フレッシュでジューシーな味わい

4,000

リースリング カビネット

Riesling Kabinett

みずみずしい酸味のなかに穏やかな甘み

4,500

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ

Muscadet Sèvre et Maine

レモンやライムのような柑橘系果実の香り

5,500

ミレマージュ ソーヴィニヨンブラン

Millemages Sauvignon Blanc

白桃、ライチ、バーベナの花のアロマが豊かに香ります

6,300

ORANGE WINE

オリヴィエ・コスト・オレンジ

Olivier Coste Orange Star Vin de France

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

RED WINE

オリオン カベルネソーヴィニヨン

Orion Cabernet Sauvignon

熟したフルーツ、オーク香とバランスの良い

3,300 glass 730

ムーチョマス ティント

Mucho Más Tinto

ほのかな甘みのある美味しさ

3,700 glass 780

レアレス ビーニョドス カベルネソーヴィニヨン

Reales Viñedos Cabernet Sauvignon

凝縮した果実味と熟したタンニンの心地良さ

3,800

アバイ メルロー

Abai Merlot

力強く旨味もたっぷり感じられます

4,000

ミレジム ピノノワール

Millemages Pinot Noir

フレッシュな味わいが心地良く口内を満たします

4,500

オノロベラ

Honoro Vera

葡萄本来の果実味をより深く味わえる仕上がり

5,300

ヴィノヴァリー デーモン ノワール

Vinovie Démon Noir

ブラックベリーなどのジャミーな香りと味わいが特徴

5,800

SPARKLING WINE

フスタ・ノヴァ

Fusta Nova

オーガニックのスパークリングワイン(カヴァ)です

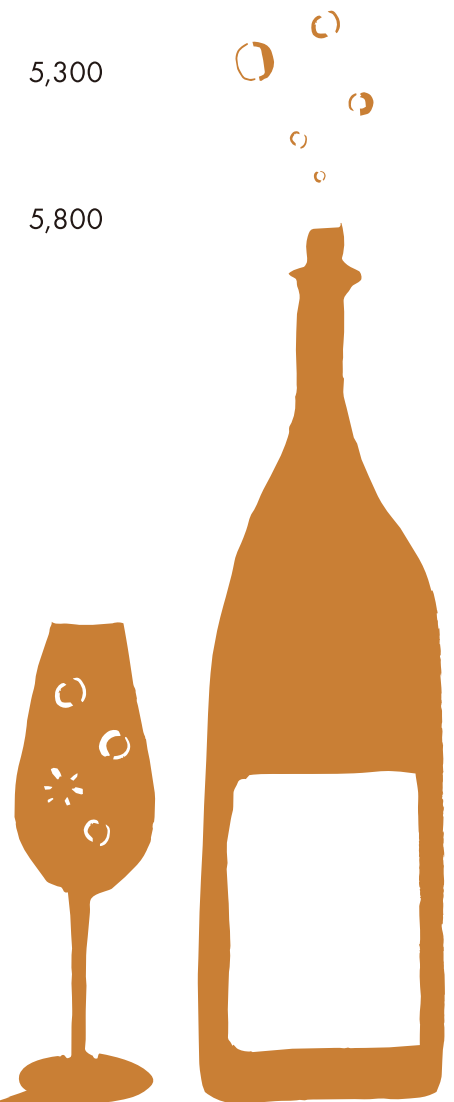
3,500

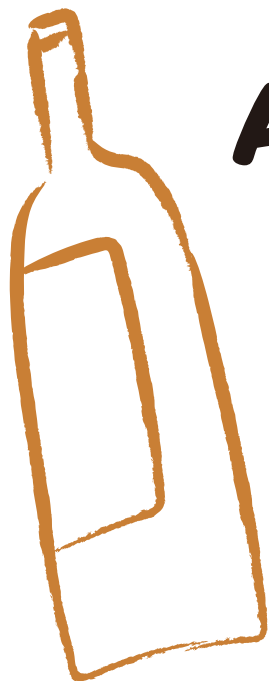
ラルス・スプマンテ・ブリュット

Larus Spumante Brut

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





HOUSE WINE



GLASS

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

DECANTER /500ml

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

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

RED BASE

キティ Kitty
カリモーチョ Kalimotoxo
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

SPARKLING COCKTAIL

スパークリングカクテル

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

ALL 720

ALCOHOLIC DRINK



BEER

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

HIGHBALL

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

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

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

ディタトニック
Ditatonik

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

RECOMMENDED

ACQUA PAZZA / KAGOSHIMA BLACK WAGYU STEAK



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。

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。お食事後はその旨味を1滴残らず吸寄せた『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
パルメジャーノチーズを
削りかけて提供します。



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

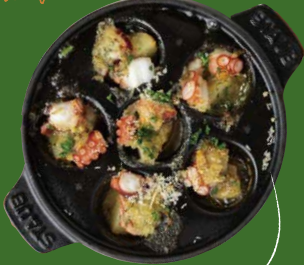
ガーリックハニーバターとサワークリームオニオン 2種のソースで

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

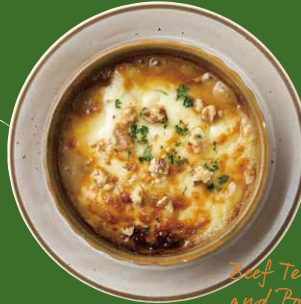
Our Top Picks
イチオシメニュー!

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



Beef Tendons and Potatoes Gratin

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ム 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

価格は1人前表記です。／ Prices are per person.

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、コスパ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ニー
ムール貝のアラビアータ
カルパッチョ
自家製バテドカンパーニュ
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。

Assorted Appetizers



Assorted Appetizers

45 BISTRO /これぞ45！趣向を凝らした一品

牛すじと 880

モッツアレラチーズのオムレツ

Beef Tendon and Mozzarella Omelette

田舎風パテ 780

～パテ・ド・カンパーニュ～

Pâté de Campagne

海老のカロステニー 680

～海老パン～

Shrimp Crostini

広島熟成鶏のレバーパテと 680

トースト

Hiroshima Aged Chicken Liver Pâté with Toast

どっさりパルミジャーノ 1,680

お肉のカルパッチョ

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 980

シーザーサラダ

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

～ベアルネーズソース～

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!



Salmon and Salmon Roe Cocotte Rice

サーモンといくらの
ココットごはん 2,480



Garlic Shrimp and Oba Cocotte Rice

ガーリックシュリンプと
大葉のココットごはん 2,380



Hiroshima Oyster and Greens Cocotte Rice

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

Today's Special Pasta

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!

ask



BACKGROUND ACTOR /名脇役達

スライスバゲット 330

Sliced Baguette

ミックスナッツ 380

Assorted Nuts

チーズ盛り合わせ 1,980

Cheese Platter



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。



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ずはコチラをどうぞ！！



Recommend 当店イチ押し！

スキレットポークジンジャー

Thick-Cut Pork Steak with Ginger Sauce

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！
生姜を効かせた自家製のジンジャーソースを熱々の鉄板に。

		＼最大¥280お得／
少し贅沢に	サラダ・ドリンク・デザートセット	1,580 yen
人気No.1！	サラダ・ドリンクセット	1,430 yen
サラダセット		1,330 yen
単品（ライス付き）		1,180 yen



スキレットハンバーグ

ケチャップソース or 玉葱と醤油のソース

Tomato and mozzarella cheese hamburger steak

熱々のハンバーグの上に、濃厚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。

		＼最大¥280お得／
少し贅沢に	サラダ・ドリンク・デザートセット	1,830 yen
人気No.1！	サラダ・ドリンクセット	1,680 yen
サラダセット		1,580 yen
単品（ライス付き）		1,430 yen



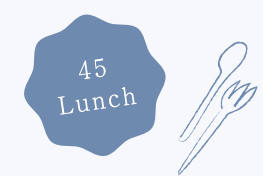
スキレットサイコロステーキ

玉葱と醤油のソース

Dice steak

牛リブブロッ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ビンソースと一緒に。

		＼最大¥280お得／
少し贅沢に	サラダ・ドリンク・デザートセット	1,930 yen
人気No.1！	サラダ・ドリンクセット	1,780 yen
サラダセット		1,680 yen
単品（ライス付き）		1,530 yen



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！

Pasta キャラントサンクのこだわりの詰まったパスタ



タコとジャガイモ、シラスの大葉ジェノベーゼ

Octopus, Potato & Shirasu Shiso Genovese

大葉たっぷり特製ジェノベーゼソースと釜揚げシラスの贅沢な一品。
ぷりぷりのタコと自家製ジャガイモのコンフィとの相性は抜群！

		＼最大¥350お得／
と褒美に	サラダ・ドリンク・フォカッチャ・デザート	1,860 yen
ふわふわ！	フォカッチャセット	1,530 yen
単品		1,280 yen



北海道モッツアレラと生ハムのトマトソース

Hokkaido Mozzarella & Prosciutto Tomato Sauce

とろける北海道産モッツアレラと生ハムの旨味が合う、
濃厚なトマトソースパスタ。ルッコラの爽やかな香りがアクセントに！

		＼最大¥350お得／
と褒美に	サラダ・ドリンク・フォカッチャ・デザート	1,860 yen
ふわふわ！	フォカッチャセット	1,530 yen
単品		1,280 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 Ichibu

お昼からお肉をがっつり、ちょっと贅沢にランチをされたい方には是非！！
黒毛和牛を150g使用しシャリアビンソースをかけ熱々鉄板スキレットで。

		＼最大¥280お得／
少し贅沢に	サラダ・ドリンク・デザートセット	2,980 yen
人気No.1！	サラダ・ドリンクセット	2,830 yen
サラダセット		2,730 yen
単品（ライス付き）		2,580 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 彩りサラダセット



人気No.1！ drinks and salad +250

彩りサラダ&ドリンクセット



dessert デザート



バスクチーズケーキ basque cheesecake	380
ガトーショコラ gateau chocolate	380
宇治抹茶のシフォンケーキ tiramisu	380
アイスクリーム[バニラ/抹茶/ほうじ茶] ice cream [Vanilla / Matcha / Hojicha]	380

rice / focaccia

ライス大盛り Large Portion of Rice	100
ライスのおかわり Rice Refill	150
フォカッチャ Focaccia	250

最初の一杯 all 450

ワイン [赤/白] Wine [Red/White]	ビール Beer
スパークリングワイン Sparkling Wine	

