

# Lunch

## Course



### キャラントサンク おすすめランチコース 3,000

- Amuse 菜の花と真蛸の土佐酢ジュレ
- Entree 新じゃがいものポタージュ ハーブクルトン
- Poison 鱈の炙り焼き グリーンマスタード
- Viande なかやま高原黒牛のローストビーフ タリオリーニ
- Dessert ブランマンジェ 季節のフルーツ
- Cafe 珈琲 or 紅茶

————— バケットのおかわりはスタッフまでお気軽にお声がけくださいませ —————

## Plate



### ジャルデイニエールプレート Jardinière plate

旬の野菜と昆布締めした鯛、  
自家製ハム、グリルチキンなどを彩りよく盛り付けた一品。  
お好みて自家製人参ドレッシングとマルドン・シーソルトをかけて  
味の変化もお楽しみください。

coffee or tea / バケット・スープ付き 1,850 | +デザート付き 2,300

## Pasta

### やりいかと菜の花のオイルパスタ

Oil pasta with Squid and Rape blossoms

旬のやりいかと、菜の花をオイルに香りをうつしてパスタに仕上げました。  
からすみの風味と一緒に召し上がりください。

coffee or tea / バケット・スープ付き 1,500 | +デザート付き 1,950

## Beef

### なかやま高原黒牛のローストビーフとマッシュポテト

Roast beef from nakayama plateau black beef with mashed potatoes

なかやま牧場で飼育された高原黒牛を低温でじっくり焼き上げたローストビーフです。  
赤味噌を加えた赤ワインソースと一緒に召し上がりください。

coffee or tea / サラダ・バケット・スープ付き 2,500 | +デザート付き 2,950

## Lunch Side Menu ランチサイドメニュー

ブランマンジェ 季節のフルーツ 450  
Blancmange with seasonal fruit

ベイクドチーズケーキ 450  
Baked cheese cake



当店の珈琲は  
24/7 coffee&roasterの  
豆を使っています



45 公式  
Instagram

### 最初一杯 all 450yen

ランチタイムに  
お酒を一杯いかが

- ・スパークリングワイン ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ビール ・ワイン 赤 / 白



価格は税込表記です。

# SALSICCIA

## 自家製サルシッチャ

サルシッチャとはイタリア語で「腸詰め」という意味。  
お肉にハーブやスパイスを加えた自家製のサルシッチャは  
ワインとの相性も良く、ぜひ一緒にご賞味ください。

サルシッチャ 豚	800
Salsiccia pork	
サルシッチャ 豚&大葉	850
Salsiccia pork & perilla	
サルシッチャ 豚&レモン	850
Salsiccia pork & lemon	
サルシッチャ 牛	950
Salsiccia beef	

### LES VIANDES

骨付き鴨モモ肉のコンフィ	2,000
Bone-in duck thigh confit	
松山豚のグリル マンゴーとサルサソース	2,100
Grilled Matsuyama pork with mango and salsa sauce	
瀬戸内六穀豚のロースト	2,750
Setouchi six grain pork roast	
瀬戸内産旬魚のハーブバターソテー	2,300
Setouchi seasonal fish sautéed in herb butter	
牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト ★	2,600
Braised beef cheek in red wine with mashed potatoes	
国産牛 なかやま高原黒牛のグリル ★	3,800
Grilled Japanese nakayama kogen black beef	
自家製サルシッチャと白いんげん豆のカスレ	1,980
Homemade salsiccia and white kidney bean cassoulet	

### PASTA

黒毛和牛のボロネーゼ ータリアテッレー	1,800
Japanese black beef bolognese -tagliatelle-	
広島県産牡蠣とサルシッチャのアラビアータ	1,650
Hiroshima oysters and salsiccia arrabiata	
牡蠣とパンチェッタのレモンクリーム	1,580
Oysters and pancetta with lemon cream	

### DESSERT

フランス産ヴァローナチョコのテリーヌ	750
French valrhona chocolate terrine	
ブリー・ド・モーとクリームチーズの	
ベイクドチーズケーキ	750
Bree de meaux and cream cheese baked cheesecake	
クレマカタラーナとコンポート	750
Crema catalana and compote	
無花果とピスタチオのカッサータ ★	750
Fig and pistachio cassata	

★おすすめ

SALADE	フレッシュブラウンマッシュルームと パルミジャーノのサラダ Fresh brown mushroom and parmigiana salad	900
	甘海老 アンディーブ ゴールデンキウイサラダ ★	900
	Sweet shrimp, endive, golden kiwi salad	
	ブッラータチーズ 無花果 ハモンセラーノ Burrata cheese, figs, jamon serrano	1,900
ENTREES FROIDES	田舎風パテ デイジョンマスタード Rustic pate dijon mustard	850
	瀬戸内産旬魚のカルパッチョ Setouchi seasonal fish carpaccio	950
	桜肉のタルタルステーキ Horse meat tartar steak	1,500
	国産牛なかやま高原黒牛のローストビーフ Japanese roast beef from nakayama kougen black beef	1,080
	北海道モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ Hokkaido mozzarella and tomato caprese	850
	真蛸と野菜グリルのセビーチェ ★ Octopus and grilled vegetable ceviche	850
	広島県産牡蠣のブルギニヨン ★ Hiroshima oyster bourguignon	950
	安芸津じゃがいもとブルーチーズのグラタン Akitsu potato and blue cheese gratin	800
ENTREES CHAUDES	ブリー・ド・モーのオムレット トリュフの香り Brie de meaux omelet with truffle fragrance	880
	安芸津ポテトフリット ミモレット掛け Akitsu potato frit with mimolette	700
	ヤリイカとトマトのアヒージョ Squid and tomato ajillo	900
	前菜盛り合わせ Appetizer platter	1,800
	チーズ盛り合わせ Cheese platter	1,800
FOR SHARE	ハム盛り合わせ Assorted ham	1,800
	ローストナッツ Roasted nuts	500
BAR FOOD	ハモンセラーノ Jamon serrano	600
	いぶりがっことクリームチーズのリエット Smoked packles and cream cheese rillettes	600
	ブリオッシュと生ハム Brioche and jamon serrano	500