

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。

desserts

フランス産ヴァローナチョコのテリーヌ French Valrhona chocolate terrine	750
宇治抹茶のチーズケーキ Uji green tea cheesecake	750
ほうじ茶のクレームブリュレ Houjicha creme brulee	750
和三盆のブランマンジェ Blancmange with wasanbon	750

coffee

当店の珈琲は 24/7 coffee&roaster の豆を使っています

コーヒー Coffee	550	カフェモカ HOT/ICE Cafe Mocha	660
アイスコーヒー Iced coffee	550	カプチーノ Cappuccino	660
カフェラテ HOT/ICE Cafe Latte	660	エスプレッソ Espresso	440

24/7 coffee&roaster

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。



web shop
247coffeeandroaster.stores.jp



tea

アールグレイ HOT/ICE Earl Grey	600	カモミール Chamomile	630
白桃 HOT/ICE White Peach	600	レモングラススペアミント Lemongrass spearmint	630
完熟林檎 HOT/ICE Ripe Apple	600	緑茶ラテ green tea latte	630
キャラメルティー HOT/ICE Caramel Tea	600	焙じ茶ラテ roasted tea latte	630

当店はワンドリンクオーダー制です。お一人様一杯以上のご注文をお願いしております。
We ask that you order at least one drink per customer.

45

Food Menu

広島伝統ある懐石「太田荘」の場所を継いだ
ワインビストロ「45 - キャラントサンクー」。

瀬戸内海の新鮮な魚介など

広島生まれの美味しい食材を使用し

フレンチと和食の技法で丁寧に仕上げたお料理が

厳選されたワインを引き立たせます。

洋と和の調和が心地よい「45」のお食事で

至福のひと時を。

RECOMMEND シェフ自慢のおすすめメニュー

炙り鰯 ドライトマトの出汁醤油ジュレで Seared Yellowtail with Dried Tomatoes in Dashi Soy Sauce Jus	880
本鮪とアボカドのタルタル カラスミのソースと山葵 Tuna and Avocado Tartar with Carrasse Sauce and Wasabi	980
瀬戸内真鯛 なめろう Miso based fish tartar	850

3種盛り合わせ Assorted three recommended	1,500

*This dish contains raw fish.

Salade

砂肝のコンフィと胡桃のサラダ Gizzard confit and walnut salad	900
甘海老とアンディーブゴールデンキウイのサラダ Sweet Shrimp and Andive Golden Kiwi Salad	950

Appetizer

田舎風パテ Rustic pate	880
中山高原黒牛のローストビーフ 昆布めで Nakayama Kogen Black Beef Roast Beef with Kombu-Jime	1,000
瀬戸田きよみと北海道産モッツアレチーズの カプレーゼ Caprese with Orange and Hokkaido Mozzarella Cheese	880
甲田町産アスパラガスバターソテー ハモンセラーノと半熟卵添え asparagus sautéed in butter with jamon serrano and half-boiled egg	880
真っ赤な欄王卵と ブリー・ド・モーの濃厚オムレツ Rich omelette with bright red Ranou egg and Brie de Meaux	800
新ジャガイモのロースト ブルーチーズソース Roasted New Potatoes with Blue Cheese Sauce	800
季節のアヒージョ ヤリイカとトマト Seasonal ajillo with squid and tomato	900
新じゃがのポテトフリット Potato fritters with new potatoes	680
海老のカダイフ揚げ アメリカーナとラビゴットソースの2種で Deep-fried shrimp kadaihu with americaine and ravigotte sauce	1,200
シェフおまかせ前菜3種盛り Chef's choice of three appetizers	1,980

チャージ料金としておひとり様ごとに300円を頂いています。価格は税込表記です。 There is a charge of 300yen.

Food and Wine PAIRINGS

イチオシペアリング

ドリンクメニューに記載の
当店自慢のワインから
特におすすめしたいお料理との
組み合わせをシェフが厳選!
ぜひ一緒に楽しんでください



本鮪とアボカドの
ぬつとりとした旨味には
フレッシュなワインと
引き算の組み合わせ
期待感の高まる軽やか
な食事のスタートを



胡椒の効いたサラダ
にはワインもピリッヒ
スパイスシーに



キウイのさつぱりとした
サラダには、ピンク
グレープフルーツを
思わせるフレッシュで
ジューシーなイタリア
ワインを



清美みかんとモッツレラの
優しくフレッシュな
前菜はドイツワインの
フルーティーな酸味と
相性抜群



味の濃い旬のアスパラ
と半熟卵の旨みには
まろやかなテイストの白が
美味しい相乗効果



上質で柔らかなロドリ
きめ細かい泡が
海老自体の甘みと
2種のソースに好相性

SPECIALITY 当店看板メニュー

自家製サルシッチャ Homemade salsiccia 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抜群、 ぜひ一緒にご賞味ください。	
自家製サルシッチャ -ポークと大葉- Salsiccia pork & perilla	880
自家製サルシッチャ -ポークとレモン- Salsiccia pork & lemon	880

Food and Wine PAIRINGS

イチオシペアリング

ドリンクメニューに記載の
当店自慢のワインから
特におすすめしたいお料理との
組み合わせをシェフが厳選!
ぜひ一緒に楽しんでください



スパイスの効いた
サルシッチャには辛口
スパークリングがベスト
マッチ



数種類の肉が織りなす
旨みの詰まった煮込み
料理には、しっかりと
ボディを感じつつ
フルーティーな赤を



やわらかく照焼きのよう
に仕上げているので、
ほのかに甘味とバワフル
でいてすっきりした風味
を感じれるものを



自家製の濃厚な
バスタソースには
様々な風味で料理を
彩り、ガツンと旨みを
引き立てる個性的な
ワインを



ぬか漬けしたアボカドの
普段とは違う一面、
旨味と個性が引き立つ
赤ワインで

Main dish

骨付き鶏モモ肉 塩豚と砂肝のカスレ Chicken thighs on the bone Salt pork and gizzard cassoulet	2,400
塩麴漬けた瀬戸内六穀豚のロースト Roasted Setouchi Six Grain Pork Marinated in Salted Malt	2,500
とろとろに煮込んだ牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え Melt-in-your-mouth braised beef cheeks in red wine with mashed potatoes	2,600
中山高原黒牛イチボのグリル Grilled Nakayama Kogen black beef ichibo	3,500

Pasta

海老とほうれん草のトマトソース Prawns and spinach in tomato sauce	1,680
ヤリイカと菜の花のペペロンチーノ Peperoncino with squid and rape blossoms	1,680
中山高原黒牛のボロネーゼ Bolognese of Nakayama Highland Black Beef	1,880

Side dish

チーズ盛り合わせ Assorted cheeses	1,980
ハム盛り合わせ Assorted hams	1,980
ローストナッツ Roasted nuts	580
アボカドのぬか漬けにいくらを添えて Avocado pickles with salmon roe	780
クリームチーズの西京味噌漬 Cream cheese marinated in saikyo miso	580
バゲット Baguette	380

Hiroshima Fruit Wine

飲み方を選びください [ロック / ソーダ割 / 水割]

錫杖梅酒 Plum wine	660
八朔ロックス Hassaku Liqueur	660
柚子ロックス Yuzu liqueur	660
檸檬ロックス Lemon liqueur	660

Wine cocktail

スプリッツアー Spritzer	600
オペレーター Operator	600
キティ Kity	600
ホットワイン Hot Wine	660
キール Kir	660
キールロワイヤル Kir Royal	700
ミモザ Mimosa	700
自家製サングリアRed Homemade Sangria Red	700

Cocktail

広島クラフトジン sakurao ジントニック Hiroshima Craft Gin sakurao Gin & Tonic	680
DRY モスコミュール DRY Moscow Mule	680
チャイナブルー China Blue	680
スパモーニ Spumoni	680
カシスアールグレイ Cassis Earl Grey	680
レゲエパンチ Reggae Punch	680
ワインクーラー Wine Cooler	680

Highball

Black nikkaハイボール Black nikka with soda	550
hiroshimaハイボール hiroshima with soda	680
Bruichハイボール Bruich with soda	800
広島クラフトジン sakuraoJINハイボール Hiroshima Craft Gin sakuraoJIN with soda	680
vodka檸檬ハイボール vodka lemon with soda	600

Beer

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	650
コロナ エキストラ Corona Extra	650
レッドアイ Red Eye	650
シャンディガフ Shandy Gaff	650
アサヒゼロ Asahi Zero	650

Non-alcoholic

自家製レモンソーダ Homemade Lemon Soda	660
自家製レモネード Homemade Lemonade	660
オレンジジュース Orange Juice	550
アップルジュース Apple Juice	550
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	550
パイナップルジュース Pineapple Juice	550
エルダフラワー スカッシュ Elderflower Squash	600
カルテッドベリー スカッシュ Cultured Berry Squash	600
ペリエ Perrier	550

45

Drink Menu

ワインビストロ「45 - キャラントサンクー」のワインは
創業明治30年「呉山城屋」のワインコーディネーターがプロデュース
味は勿論、ラベルにもこだわったラインナップです
お料理に合わせて気軽にお楽しみください



呉山城屋

White Wine

1 フロイデ ツェラー シュヴァルツェ カッツ
Freude Zeller Schwarze Katz
[ドイツ/やや甘口]
果実の持つ自然な甘さとキリッとした酸味が特徴で、フルーティー
glass 730 bottle 4,200

2 ラダチーニ フィオーリ ヴィオリカ
Radacini fiori viorica
[モルドバ/やや辛口]
ほのかな果実の甘さに、するするど飲めてしまう心地よい口当たり
glass 880 bottle 5,000

3 レアル コンパニア デ ビノス
Real Compania de Vinos
[スペイン/辛口]
マカベオ由来のフレッシュな酸が特徴で、味わいはまろやかな白
glass 680 bottle 3,800

4 フィラ ビアンコ
Fira Bianco
[イタリア/辛口]
ピンクグレープのようなフレッシュでジューシーな味、ミントのような余韻が魅力的
glass 980 bottle 6,800

5 キュヴェ マリー クリスティヌ プロヴァンス
Cuvee Marie Christine Provence
[フランス/辛口]
スッキリとした口当たりと塩味が特徴で、魚介類をはじめ、幅広い料理にマッチ
glass 1,100 bottle 7,500



Orange Wine

1 ダイダイ・オレンジワイン
Dai Dai Orange Wine
[スペイン/やや辛口]
花とオレンジの香り
エレガントで優しい味わい
glass 1,000 bottle 6,000

2 ペトロ ヒメネス オレンジ
Pedro Ximenez Reserva Orange Wine
[スペイン/辛口]
フローラルな香りに、ほのかに白コショウのようなスパイスさ
glass 780 bottle 4,200

Rose Wine

1 エル・コンベルティード ロゼ
El Convertido Tempranillo Rose
[スペイン/辛口]
テンプラニーリョ種から丁寧に造られたロゼは繊細な色合いと果実味が特徴
glass 850 bottle 4,500



NON-ALCOHOL WINE

グレープスパークリング
ビアスコ
DONELLI grape sparkling bianco
[イタリア]
爽やかな飲み心地の中に程よい自然な甘さがあるノンアルコールスパークリング
glass 750 bottle 4,500



ワイナリー こだわりのグレープ
Winery's special grape
[ジャパン]
カベルネソーヴィニオン、メルロー、ピノワールをブレンド
glass 680

ワイナリー プレミアムホワイト
Winery Premium White
[ジャパン]
ソーヴィニオンブラン、シャルドネ、セミヨンをブレンド
glass 680

Red Wine

1 コクリコ メルロ
COQ LICOT Merlot
[フランス/ライトミディアム]
ラズベリーやイチゴを思わせるジューシーな味わい
glass 680 bottle 3,500

2 ロゼット ウヴァ ロンガネージ
Roseto Uva Longanesi
[イタリア/ミディアム]
チェリーやイチゴ、バニラの風味を持つ味わい豊かな赤ワイン
glass 780 bottle 4,000



3 メリーニ ネオ カンパーナ キャンティ コヴェルノ
Neo Campana Chianti Governo
[イタリア/ミディアム]
しっかりとしたボディがあり、なめらかでフルーティーな味わい
glass 850 bottle 5,500

4 オノロ ベラ
Honoro Vera
[スペイン/フルボディ]
少し甘い果実の風味とタンニンがあり、パワフルで綺麗な風味が広がります
glass 900 bottle 6,000

5 アウスト カベルネソーヴィニオン
Austo Cabernet Sauvignon
[イタリア/フルボディ]
果実やバルサミコなどの香り
果実の凝縮感ある赤
glass 1,100 bottle 7,000

Sparkling Wine



Champagne

1 ラ ロスカ ブリュット
La Rosca Brut
[スペイン/辛口]
青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香り、さわやかな味わいのカヴァ
glass 730 bottle 3,800

2 モンサラ カヴァ セミセック
MONTSARRA Cava Semi Sec
[スペイン/やや甘口]
上質で柔らかな口当たりと、きめ細かい泡が特徴でほのかな甘味も魅力
glass 780 bottle 4,500

3 チェット プロセッコ ロゼ
Cielo Prosecco Brut Rose
[イタリア/やや辛口]
毎やサクランボの香りを伴ったやさしい口当たり
軽やかでバランスの良いやや辛口のロゼ
glass 850 bottle 5,000



アクセルド・ヴァロン・ブリュット
Axelle de vallon brut
[フランス/辛口]
柑橘系果実を想わせる複雑な香りがあり、調和の取れた味わい
bottle 8,500

モエ・エ・シャンドン・ブリュット
Moët & Chandon Brut
[フランス/辛口]
野イチゴのような赤いフルーツの香りとし、フルーティーでいきいきとした果実味
bottle 12,000

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル
Veuve Clicquot Yellow Label
[フランス/辛口]
力強さとなめらかさを調和したシルキーな舌触りのシャンパーニュ
bottle 16,000