

Week Menu



Recommend 当店イチ押し！

肉厚ポークステーキ ジンジャーソース

Thick-Cut Pork Steak with Ginger Sauce

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。
厚切りにカットした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の
ジンジャーソースをつけてお召し上がりください。

と一緒に	サラダ Salad	+150	サラダとドリンク Salad and drink	+250
	ドリンク drink	+150		



45
オススメ

キャラントサンク特製 スキレットプレート

当店おすすめの熱々スキレットのメイン料理2種を始め、
サラダ、副菜、ごはんがセットになったお得なランチセットです。
キャラントサンク大人気の定番ランチを是非ご賞味あれ！



トマトモッツアレラハンバーグ

Tomato and mozzarella cheese hamburger steak

熱々のハンバーグの上には、
とろー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、
やみつきになる一皿です。

1,430 yen [+ドリンク付き 1,580 yen]



サイコロステーキ

Dice steak

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。
なめらかなマッシュポテトと、玉ねぎの甘みが溶け込んだ
特製のジャリアビンソースを添えてお召し上がりください。

1,530 yen [+ドリンク付き 1,680 yen]

Set drink ドリンクをお選びください



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

+ dessert お好みでデザートを

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 [バニラ/抹茶/ほうじ茶] 380
ice cream [Vanilla / Matcha / Hojicha]



最初一杯 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



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/写真はイメージです/価格は税込表記です

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が詰まったパスタ



秋ナスと牛挽肉のアーリオオーリオ レモンの香り

Autumn Eggplant & Minced Beef Aglio Olio,
with Lemon Aroma

秋が旬の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
合わせた和と洋の絶妙なハーモニーが詰まった一皿。
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を熱々鉄板
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



サラダ
salad
+150



ドリンク
drink
+150



サラダとドリンク
Salad and drink
+250

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

アイスクリーム 各500

[バニラ / 京都宇治抹茶 / ほうじ茶]

Ice Cream [Vanilla / Kyoto Uji Matcha / Hojicha]

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

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 15:00, There is a charge of 200yen. / 15時以降チャージ料金としてお一人様ごとに200円を頂戴しております。



45.quarante_cinq

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。

15時以降チャージ料金としてお一人様ごとに200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 15:00, There is a charge of 200yen.

Prices include tax.

WINE



WINE BY THE BOTTLE

ボトルワイン

45 がオススメするその時々美味しいワイン。
時期により変わるラインナップは一期一会の出会いも。
その日の気分に合わせてお楽しみください。

ALL 3,300

CHECK WINE CELLAR



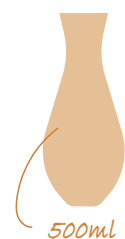
ワインセラーからお好みの
ワインをお選びください

Please select your favorite
bottle of wine from our wine cellar.



赤ワイン [スペイン]
赤ワイン [イタリア]
白ワイン [スペイン]
白ワイン [イタリア]
スパークリングワイン

Red Wine (Glass) [Spain] 600
Red Wine (Glass) [Italy] 650
White Wine (Glass) [Spain] 600
White Wine (Glass) [Italy] 650
Sparkling Wine (Glass) 680



がぶ飲みデキャンタ 赤 [スペイン] 軽め
がぶ飲みデキャンタ 赤 [イタリア] 重め
がぶ飲みデキャンタ 白 [スペイン] やや甘口
がぶ飲みデキャンタ 白 [イタリア] 辛口

Red Wine (Decanter) [Spain] 1,980
Red Wine (Decanter) [Italy] 2,280
White Wine (Decanter) [Spain] 1,980
White Wine (Decanter) [Italy] 2,280

RED BASE

キティ Kitty
カリモチョ Kalimotxo
アメリカン American
レモネード Lemonade

WHITE BASE

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

SPARKLING WINE BASE

ミモザ Mimosa
キール Kir Royale
ロワイヤル

WINE COCKTAIL

ALL 680



+

ALCOHOL



BEER

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry 680
コロナエキストラ Corona Extra 730
アサヒドライゼロ Asahi Dry Zero [non-alcoholic] 630

COCKTAIL

生絞りレモンサワー Lemon Sour 650
ハイボール Whisky & Soda 650



Non Alcoholic

MOCKTAIL

ノンアルコールカクテル

白桃オレンジノ White Peach Orange 680 グランブルー Grand Blue 680
ベリーコーク Berry & Coke 680

SOFT DRINK

レモンスカッシュ Lemon Squash 630 トニックウォーター Tonic Water 600
カルテッドベリースカッシュ Berry Squash 600 コーラ Coca Cola 600
ライチスカッシュ Lychee Squash 600 ジンジャーエール Ginger Ale 600
リンゴジュース Apple Juice 600 烏龍茶 Oolong Tea 600
オレンジジュース Orange Juice 600 ペリエ Perrier 600
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice 600

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。

Specialite

至高の一品

鹿児島産黒毛和牛サーロインの
ステーキフリット

3,880

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



Kagoshima Black Wagyu Sirloin Steak with French Fries
With Two Sauces: Garlic Honey Butter & Sour Cream Onion



キャラントサンクが自信を持ってお届けするスペシャルティ。
ビストロ定番の一品を当店らしく、サーロインの赤身の旨味や脂のコクを一層楽しめる
2種のソースを合わせました。甘じょっぱい魔性の『ガーリックハニーバター』、
酸味と旨味が決め手の『サワークリームオニオン』で幾重にも重なる旨味を詰め込んだ
オリジナリティ溢れる一皿。当店でしか味わえないこの一品を是非ご賞味あれ!!

Great Combos

Addictive Garlic Toast Garlic Honey Butter
オススメの組み合わせ! 沼るガーリックトースト ガーリックハニーバター 580

ニンニクの深み、旨味、バターのコクと旨味、ハニーの甘み、旨味と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、スペシャルティ、スキレットメニューと一緒に召し上がっても◎



RECOMMENDED

SKILLET HACK まずはここから。おすすめ一品料理

Margherita on a Sizzling
Hot Iron Plate



スキレット de マリゲリータ
800

Omelet with Ramor Eggs
& Mushrooms



蘭王と茸の
オムレツ 780

Baked Mozzarella
& Tomato



モzzarellaとトマトの
オープン焼き 920

Our Top Picks
イチオシメニュー!

Scallops
& Crab Miso Gratin

帆立と
蟹味噌のグラタン
990



Homemade
Hamburger Steak Simmered
in Fresh Tomato Sauce
& Cheese



自家製
トマトソースとチーズの
煮込みハンバーグ
1,580

01



02



03



04



05



06



07



08



09



- | | | |
|----|---|-------|
| 01 | 広島産牡蠣のブルギニオン
Hiroshima Oysters Bourguignon | 950 |
| 02 | 小エビとマッシュルームのアヒージョ
Garlic Shrimp & Mushroom in Hot Oil | 920 |
| 03 | 広島産牡蠣とほうれん草のボンファム
Bonne Femme Gratin Oysters from Hiroshima with Spinach | 1,080 |
| 04 | タコとブロッコリーのペペロンチーノ
Octopus & Broccoli Peperoncino | 920 |
| 05 | 鴨コンフィと白いんげん豆のトマト煮
Duck Confit with White Beans in Tomato Sauce | 1,650 |

- | | | |
|----|--|-------|
| 06 | 毛沢東チキン
Fried Chicken with Spicy & Crispy Toppings | 880 |
| 07 | 牛リブローズのサイコロステーキ
ガーリックソース
Ribeye Dice Steak with Garlic Sauce | 1,080 |
| 08 | アンチョビキャベツ
Stir-Fried Cabbage with Anchovies | 700 |
| 09 | チーズチキンソテー
Oven-Baked Spicy Chicken topped with Cheese | 980 |

ALA CARTE

45 BISTRO これぞ45趣向を凝らした一品

鮪とアボカドのタルタル 1,220
- オリーブとケイパーのソース -
Tuna & Avocado Tartare with Olive & Caper Sauce

海老のカダイフ巻き 1,200
- アメリケーヌソースとラビゴットのソース -
Kadaifi-wrapped Shrimp
with Américaine & Ravigote Sauces

旬魚のカルパッチョ 990
Seasonal Fish Carpaccio
内容はスタッフまで / Please ask our staff for details.

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 Parmesan



熟成どりのローストチキンと 1,320
半熟卵のサラダ クミンのソースで
Roast Chicken & Soft-Boiled Egg Salad with Cumin Sauce

春菊とクレソンのサラダ 930
- パンチェッタとアンチョビのソース -
Salad with Chrysanthemum Greens & Watercress,
Pancetta & Anchovy Sauce

田舎風パテ - パテ・ド・カンパーニュ - 830
Country-Style Pâté

ポテトフリット 720
- ローズマリー&ニンニク風味 -
French Fries with Rosemary & Garlic Flavor

ウフマヨネーズ 700
Hard-Boiled Eggs with Mayonnaise Sauce

DÉGUSTATION いろんなお料理を少しずつ

\ Chef's Recommended /

キャラントサンクおすすめ!!
前菜盛り合わせ [1人前] 1,280
Mixed Appetizer Platter
ご注文は2人前からお願いします / Served for 2 or more

お魚の前菜3種盛り合わせ 1,550
Trio of Fish Appetizers

お肉の前菜盛り合わせ [3-4人前] 2,500
Assorted Meat Appetizers



おすすめ前菜盛り合わせ
写真は2人前です

+

MAINS

LOVE MEAT みんな大好き肉料理!

牛頬肉の赤ワイン煮込み 3,500
Braised Beef Cheek in Red Wine

瀬戸内六穀豚のロースト 2,200
ベアルネーズソース
Setouchi Rokukoku Pork Roast with
Béarnaise Sauce

カサゴのアクアパッツァ 2,500
Red Scorpionfish Acqua Pazza

 残ったスープでリゾットをお作りします

CARBOHYDRATES

シンプルに、美味しい

フレッシュトマトソースパスタ 1,280
Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

パルミジャーノチーズのリゾット 1,280
Risotto with Parmigiano Cheese

イカ墨のリゾット 1,250
Squid Ink Risotto

ミートソースパスタ 1,380
Spaghetti with Meat Sauce



パスタ・リゾットに
ふわふわチーズ
トッピング

Fluffy Cheese Topping
for Pasta or Risotto

+380

BACKGROUND ACTOR 名脇役達



沼るガーリクトースト 580
ガーリックハニーバター
Addictive Garlic Toast Garlic Honey Butter

ニンニクの深み、旨味、バターのコクと旨味、ハニーの甘み、旨味と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、スペシャルティ、スキレットメニューとご一緒に召し上がっても◎

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