

～現地の味わいそのままに～

樽生スパークリングワイン ALL 500

・樽生SP(赤)

・樽生SP(白)



ブドウ品種
マルツェミーノ

スッキリとした甘さと赤ワインのタンニンがバランスよく、後口が爽やかです。
アルコール度数:10度

ブドウ品種
プロセッコ・トレヴィピアーノ

食前酒としてはもちろん、どのようなジャンルのお料理にも邪魔せずよく合います。
アルコール度数:11度

オリジナルサングリア

- ・キウイのモヒートサングリア 550
- ・苺のロツソ サングリア 550
- ・定番のサングリア 500
- ・泡のフルーツサングリア(赤・白) 550



ビール



- ・ザ・プレミアム・モルツ 480

素材にこだわった、最高級のコクと香り。

小 380



[ノンアルコールビール]

- ・オールフリー 480

サワー・ハイ ALL 480

- ・キウイサワー
- ・レモンサワー
- ・グレープフルーツサワー
- ・カルピスサワー
- ・トマトレモンサワー
- ・ウーロンハイ



自家製の炭酸水 ¥0

ワイン良く合う炭酸水、チェイサーとしてどうぞ。

ハイボール

- ・ビーム
ハイボール

ぶっちぎりの爽快感。
しっかり旨いバーボンハイボール

480



- ・角ハイボール 480
- ・コークハイボール 480
- ・ジンジャーハイボール 480
- ・広島レモンハイボール 680



- ・白州森香るハイボール 580

南アルプスの天然水を使って仕込まれ、森の蒸留所で育まれた若葉の香りと爽やかな味わい。

ウイスキー(シングル)

(ロックor水割orソーダ)

- ・ジムビーム
- ・角瓶
- ・白州

480

480

680



ソフトドリンク ALL 380

- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・クランベリージュース
- ・パイナップルジュース
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ
- ・自家製レモネード
- ・アイスコーヒー

《カクテル》ALL 480

【ジンベース】

- **ジンバック**
ジン+ジンジャエール+カットライム
- **オレンジブロッサム**
ジン+オレンジジュース
- **ジントニック**
ジン+トニック+カットライム
- **ジンリッキー**
ジン+ソーダ+ライム
- **トムコリンズ**
ジン+ソーダ+レモン
- **ジンライム**
ジン+ライム

【ウォッカベース】

- **モスコミュール**
ウォッカ+ジンジャエール+カットライム
- **スクリュードライバー**
ウォッカ+オレンジジュース
- **ブラッティーマリー**
ウォッカ+トマトジュース+レモン
- **ウォッカトニック**
ウォッカ+トニック
- **ブルドック**
ウォッカ+グレープフルーツジュース
- **ソルティードック**
ウォッカ+グレープフルーツジュース
(スノースタイル)

【ラムベース】

- **キューバリブレ**
ラム+ライムジュース+コーラ
- **ソルクーバ**
ラム+グレープフルーツ+トニック
- **ラムコーク**
ラム+コーラ
- **モヒート**
ラム+ミント+ソーダ

【テキーラベース】

- **テキーラトニック**
テキーラ+トニック
- **テキーラサンライズ**
テキーラ+オレンジジュース
- **メキシコーク**
テキーラ+コーラ+カットレモン



【ワインカクテル】

- **スプリッツァ**
白ワイン+ソーダ
- **キティー**
赤ワイン+ジンジャエール
- **キール**
白ワイン+カシス
- **キールロワイヤル**
スパークリングワイン+カシス
- **ミモザ**
スパークリングワイン+オレンジジュース
- **オペレーター**
白ワイン+ジンジャエール
- **ロマンチック・ハーモニー**
赤ワイン+カルピスソーダ

【ビアカクテル】

- **シャンディガフ**
生ビール+ジンジャエール
- **レッドアイ**
生ビール+トマトジュース
- **カシスピア**
生ビール+カシス
- **カンパリピア**
生ビール+カンパリ
- **ダブルカルチャード**
生ビール+カルピス

【カンパリベース】

- **カンパリオレンジ**
カンパリ+オレンジジュース
- **カンパリソーダ**
カンパリ+ソーダ
- **スプモーニ**
カンパリ+グレープフルーツ+トニック
- **オレンジモーニ**
カンパリ+オレンジジュース+トニック
- **カンパリ克蘭ベリー**
カンパリ+克蘭ベリージュース

【カシスベース】

- **カシスオレンジ**
カシス+オレンジジュース
- **カシスソーダ**
カシス+ソーダ
- **カシスウーロン**
カシス+ウーロン茶



【ミルク系カクテル】

- **カルーアミルク**
コーヒークール+ミルク
- **抹茶カルーアミルク**
抹茶+コーヒークール+ミルク
- **ヨギーミルク**
ヨーグルトリキュール+ミルク



【ノンアルコールカクテル】

ALL 480

- **シャリーテンブル**
ジンジャエール+グレナデン
- **サルトガ・クーラー**
ジンジャエール+ライム
- **バージンブリーズ**
グレープフルーツ+克蘭ベリージュース
- **トロピカーナ**
パイナップル+オレンジ+レモン+グレナデン
+ジンジャエール

- **パイナップルクーラー**
パイナップル+ソーダ+ライム
- **バージンマリー**
トマトジュース+レモン
- **バージンモヒート**
モヒート+ライムシロップ+ソーダ+ミント
- **オレンジフラワークーラー**
オレンジ+グレナデン+トニック



Vegetali 野菜

☆生しらすと鮮魚の海鮮サラダ ￥950

☆しらすとわかめの瀬戸内サラダ ￥750

厳選野菜のしらすバーニャカウダ ￥950

生しらすと広島サーモンのサラダ仕立て ￥1050
～カラスミのアクセント～

釜揚げしらすとロメインレタスの
丸ごと焼きシーザーサラダ ￥1250



Antipasto 前菜

☆音戸ちりめんのチーズ煎餅 ￥380

☆生しらすと大和わかめのカプレーゼ ￥650

音戸ちりめんのアンチョビキャベツ ￥480

だし巻き玉子じゃこあんかけ ￥580



fritto あげもの

☆しらすと明太チーズの包揚げ ￥380

☆しらすとわかめのライスコロッケ ￥480

ポテトフライ ￥480

オニオンリング ￥480

ポテトフライ & オニオンリング ￥880

若鶏のからあげ～しらす入りタルタルソース～ ￥680



Pescce 魚介

生しらすの寿司軍艦(一貫) ￥200

生しらすの卵黄のせ ￥480

しらすの3種盛り合せ ￥580
(生しらす・巻揚げしらす・ちりめん)



生しらすと魚介のアボカドタルタル仕立て ￥750

生しらすと大和わかめのユッケ仕立て ￥680

☆本日のおすすめ カルパッチョ ￥950

大和わかめ ハマグリ あさりの白ワイン蒸し ￥850

☆本日のおすすめ アクアパッツァ ￥1350～
詳しくはスタッフまで



P i z z a ピッツァ

☆釜揚げしらすとモッツァレラチーズのピッツァ(ピアンコ) ￥980 S size ￥750

釜揚げしらすとトマトのピッツァ(ロッソ) ￥980 ￥750



釜揚げしらすとイカ墨のピッツァ(ブラック) ￥980 ￥750

ピッツァマルゲリータ ￥980 ￥750

☆海鮮漁師風ピッツァ ￥1380 ￥1050

釜揚げしらすとクワトロフォルマッジ ￥1380 ￥1050

P a s t a & R i s o t t o パスタ&パエージャ

☆名物!! しらす盛り放題のパスタ ￥980

(ペペロンチーノ・トマトソース・バジルソース・クリーム)

*食べれる量でのご配慮をお願い致します。残された場合は、別途料金を頂く場合がございます。



釜揚げしらすとベーコン・玉ねぎのアマトリチャーナ ￥1050

海鮮ジェノベーゼのパスタ ￥1050

☆漁師自慢の海鮮パスタ ￥1380

～淡路麺業の極上生パスタ～
+ ￥100で麺の種類を変更できます

- ・生麺スパゲッティ
- ・生麺フジッリ

+ ￥200でパスタ大盛り



タコとイカ・葱の和風パエージャ ￥1050

鶏肉とキノコの和風パエージャ ￥1380

漁師の海鮮盛り和風パエージャ ￥1580

生しらすのミニユッケ丼 ￥580



しらすのミニ丼(生しらすor釜揚げしらすorWしらす) ￥580

Tapas 小皿料理

☆ 釜揚げしらすのアヒージョ ¥750

- ・ タコ×ブロッコリー
- ・ 厚切りベーコン×きのこ

(バケツト 4 枚 付 き)



釜揚げしらすと海鮮のアヒージョ ¥850

(バケツト 4 枚 付 き)

合鴨スモーク ¥650

☆ しらすハンバーグ ¥750

バケツト (6 まい) ¥300



Dolce 自家製デザート



自家製パンナコッタ ¥400

☆ ティラミス ¥500

カタラーナ ¥500

ガトーショコラ ¥500

ティラミスのセミフレッド ¥500
(ムースアイス)

ヘーゼルナッツとリコッタチーズのトルタ ¥500

☆ カリカリじゃこの塩アイス ¥400

SEALAS コースメニュー

(2時間飲み放題付き)

女子会コース ￥3500

- ◆前菜3種盛り合わせ
- ◆生しらすと鮮魚の海鮮サラダ
- ◆だし巻き玉子のじゃこあんかけ
- ◆明太チーズとフライドポテト、オニオンリングの盛り合わせ
or
しらすのピアンコピザ
- ◆盛り放題パスタorタコとイカ・葱の和風パエージャ
- ◆本日のデザート

しらす満喫コース ￥4000

- ◆カリカリじゃこのグリーンサラダ
- ◆獲れたて鮮魚のカルパッチョ
- ◆だし巻き玉子のじゃこあんかけ
- ◆大和わかめ・ハマグリ・アサリの白ワイン蒸し

- ◆しらすの本格窯焼きピッツァ
- ◆名物！しらす盛り放題のパスタ
- ◆本日のこだわりアクアパッツァ
- ◆本日のデザート

贅沢コース ￥5000

- ◆しらすのアンティパスト
- ◆生しらすと鮮魚の海鮮サラダ
- ◆だし巻き玉子のじゃこあんかけ
- ◆しらすの本格窯焼きピッツァ
- ◆本日のオススメ魚料理
- ◆シェフの気まぐれ肉料理
- ◆名物！しらす盛り放題パスタ
- ◆選べるドルチェ

ご予約お待ちしております♪

※全メニュー、税込み価格表示です。