

LE
JYAN
JYAN
FURUROMACHI
WINE SHOKUDŌ

Bon Appetite

あなたとわたし
ワインとあなた
楽しいひとときを

Appetizer & Vegetable

前菜 & 野菜料理

和牛のカルパッチョ ペコリーノチーズとルッコラサラダ 和牛を低温調理！ワインとどうぞ Wagyu beef caepaccio with pecorino cheese and arugula salad	1,400
サーモンマリネとかぶ、グレープフルーツのサラダ Marinated salmon, turnip and grapefruit salad	1,180
自家製オイルサーディンとレモンのグリーンサラダ Homemade sardines and lemon green salad	1,080
旬フルーツ、自家製リコッタチーズのブルスケッタ 生ハム添え Bruschetta with seasonal fruits, homemade ricotta cheese and prosciutto ham	1,200
グリーンアスパラガスとウォッシュチーズのロースト Roasted Green Asparagus and Washed Cheese	900
空豆と新玉ねぎ、自家製ベーコンの春キッシュ Spring Quiche with Fava Beans, Fresh Onions and Homemade Bacon	780
広島牡蠣ときのこのアヒージョ バゲット添え Hiroshima Oyster and Mushrooms ajillo with baguette	1,200
春野菜のフリット スパイス塩で Spring vegetable fritters with spice salt	900



BYO 【Bring Your Own Bottle!】 wine の持ち込み OK !

とっておきのワインいつ開けよう？頂いたけど飲む機会がない・・・
大好きなワインを仲間とシェアしたい！お家で眠っているワインはありませんか？
「あなたのワインを持って来てください！」抜栓料 ¥1,000/1本
もちろん店内の棚から気になるワインをピックアップしても OK です！

Main

メイン料理



- JYAN** ハンバーグステーキ 1,480
自家製ベーコンときのこのエシャロットクリームソース
Hamburger steak with homemade bacon, mushrooms and shallot cream sauce
- JYAN** ハンバーグステーキ とろけるチェダーチーズのトマトソース 1,600
Hamburger Steak with Melting Cheddar Cheese Tomato Sauce
- JYAN** ハンバーグステーキ 和牛と卵黄のせ 2,000
Hamburger Steak with Wagyu Beef and Egg Yolk
- 国産牛サーロイン（リブロース）のガーリックステーキ オニオンソース 2,200
Japanese Beef Sirloin Garlic Steak with Onion Sauce
- 広島産もみじ豚ロースのステーキ シャルキトリーデミグラスソース 1,880
Hiroshima Pork Loin Steak with Demi-glace Sauce

本日の魚料理 1,600~
Today's Fish Plate
本日の魚はスタッフよりお知らせいたします Please ask the staff for today's fish species.



パンの盛り合わせ 500
Assorted bread

お通し代 ¥400 頂戴いたします。

WE HAVE A COVER CHARGE OF 400 YEN PER PERSON, WHICH INCLUDES A SMALL APPETIZER SERVED WITH FIRST DRINK.

ご注文の際は1ドリンクが必要となります。

ONE DRINK IS REQUIRED WITH YOUR ORDER.

Apero

アペロ 小皿料理

春の青豆のガーリックソテー パルミジャーノかけ Spring green beans sauteed with garlic and Parmigiano-Reggiano cheese	680
いくらと塩鮭のポテトサラダ Potato salad with salmon roe and salted salmon	750
自家製オイルサーディン Hot homemade oil sardine	600
塩タラとサバのポテトコロケ ポルトガル風 Salted Cod and Mackerel Potato Croquettes Portuguese style	680
サーモンマリネとアボカドのブルスケッタ Marinated salmon and avocado bruschetta	850
ブロッコリーのボイル 半熟玉子とこだわりアンチョビーのせ Boiled broccoli with half-boiled egg and Vatican anchovies	750
ワインのあて 鶏レバーのコンフィ Chicken liver confit and dried fruits	450
ひとくち 雲仙ハムカツ A bite of Unzen ham and pork cutlet	600
フレンチフライポテト French Fries	600
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,200
旬野菜ピクルス Pickled Seasonal Vegetables	480
スパイシー揚げナッツ Spicy Fried nuts	500



Charcuterie

シャルキュトリー
ワインに合う豚肉料理いろいろ

ワイン屋さんの田舎風パテ Paté de campagne	700
自家製豚ソーセージのグリルとマッシュポテト Grilled homemade pork sausage	800
豚ももハムとキャロットラペサラダ Pork thigh ham and carrot rapée salad	700
生ハム、サラミ、豚ももハムの盛り合わせ Assorted cured ham, salami and pork ham	S: 900 / L: 1,600
アンドゥイエットの香草パン粉焼き Andouillette baked in herbed bread crumbs 食べやすい豚モツソーセージを香りよく焼き上げます	900

Pasta

パスタ

桜海老と菜の花, 青豆のペペロンチーノ Peperoncino with sakura shrimps, rape blossoms and green beans	1,680
広島熟成鶏と根菜のトマト煮込のソース生パスタ Fresh pasta with Hiroshima chicken and root vegetables stewed in tomato sauce	1,680
生ハムと新玉葱のローマ風クリームソース ペコリーノチーズかけ 生パスタ Fresh pasta with ham and fresh onions in Roman cream sauce topped with pecorino cheese	1,780
アサリとたけのこの和風ボンゴレビアンコ Japanese-style bongolebianco with clams and bamboo shoots	1,680

Dessert & Cafe

デザート & カフェ

苺のカスタードクリームタルト Strawberry custard cream tart	700
イタリア産栗のモンブランクリームタルト Mont Blanc cream tart with italian chestnuts	700
抹茶ブラウニー ほうじ茶アイス添え Matcha Brounie with Houjicha Ice Cream	680
林檎とアーモンドクリームのパイ バニラアイス添え Apple and almond cream pie with vanilla ice cream	700
生チョコガトーショコラ バニラアイス添え Ganache gateau chocolat	680
季節のシャーベット Seasonal Sorbet	550
濃厚あまおうのアイス Strawberry ice cream	600

デザートと一緒に！

コーヒー HOT / ICED
Coffee

450

紅茶 HOT / ICED
Tea

450