

Beer

ビール

Draft Beer 生ビール

PERONI

ペローニ ナストロ アズーロ

【ピルスナー・イタリア・Alc5.1%】

世界中で愛されるイタリアンプレミアムビール

Regular 550
Large 950

Super Lemo-vel (Lemon & Navel Orange) IPA

超レモブル IPA BY HNB

【フルーツ IPA・広島本通り・Alc7.5%】

好評だったレモブルが柑橘マシマシ。本格 IPA となって再登場！！

Regular 800
Large 1,100

Bottled ボトルビール

HOEGAARDEN WHITE

ヒューガルデン ホワイト

【ホワイトエール・ベルギー・Alc4.9%】

甘い香りと爽やかな酸味。オレンジピールとコリアンダーのスパイシーさも Good !

950

Bottled & Can クラフトビール

店長が気まぐれにセレクトしたクラフトビールたち！

気になる1本はお早目にどうぞ。

本日のクラフトビールはスタッフまで。

Cocktails

カクテル

広島ファジーネーブル

濃い広島みかんジュース使用

【ピーチリキュール・大長みかんジュース】

650

紅茶のカクテル

アールグレイの香りが心地よい

【紅茶・ウォッカ・グレープフルーツソーダ】

650

ハイボール

やっぱりハイボール

【NIKKA・ソーダ】

600

モナコ

きれいな色のピアカクテル！

【エールビール・レモネード・グレナデン】

700

林檎のパナシュ

林檎ジュースのほんのりした甘さ

【りんごジュース・ピルスナー】

700

サンダリア

フルーツとスパイスを漬けたワインカクテル

【赤ワイン・オレンジジュース】

600

Non-Alcoholic Cocktails

ノンアルコールカクテル

瀬戸内レモンスカッシュ

【大長レモン・ハチミツ・ソーダ】

600

ティースカッシュ

【ブラックティー・ソーダ】

600

オレンジフラワークーラー

【オレンジジュース・トニック・グレナデン】

600

グリーンデイライト

【キウイ・リンゴジュース・トニック】

650

Recommend

おすすめドリンク

生絞り！瀬戸内レモンサワー 600
瀬戸内の太陽をたっぷり浴びたレモンを
ギュッと絞りました！こだわりレシピの自家製サワー！

レブヒート 700
【シェリー・レモネード・ミント】
極辛口シェリーを使った、スペインの夏を
代表するカクテル

桜尾ジンリッキー 650
甘日市で作られたクラフトジン。
香りが楽しめるソーダ割がおすすめ！
トニック割も出来ます。

本日の冷酒 700~
自然派をはじめに、様々な日本酒を日替でセレクト！
本日の冷酒はスタッフまで

ヴィーニョヴェルデ - 微発泡白ワイン - VINHO VERDE

【ポルトガル・アヴェッツォ・ロウレイロ他】

夏のワインはコレ！

柑橘系の果物にトロピカルフルーツのニュアンス。

微発泡が心地よく口の中で弾けます！氷を入れても Good!

glass 600

Bottle 3,500

Glass of wine

グラスワイン

ワインリストがございます

SPARKLING WINE

ミオパール MIOBAR
イタリア直送！
樽生スパークリングワイン

白【フリッツァンテ・トレッピアーノ】
フレッシュ&フルーティー 500
優しい泡立ちの白泡

赤【ランブルスコ】
辛口の赤泡！食事全般に合う！ 500

House Wine

ハウスワイン

日替でおススメワインをセレクト！

白ワイン赤ワイン 各 550

Recommended

おすすめ グラスワイン

白 マルケス・デ・ピソハ

【スペイン・アルバリーリョ 他】

はじける酸とミネラル！

魚料理に捧げられる若々しい白。

700

赤 モセン・クレト・クリアンサ

【スペイン・ガルナッチャ 他】

地下貯蔵庫をイメージしたボトル

熟したベリーにスモーキーさ！

800

Other Drinks

その他ドリンク

エスプレッソ 400 濃いリンゴジュース 550

ブレンド HOT / ICED 450 大長みかんジュース 550

カフェラテ HOT / ICED 500 ミネラルウォーター 500

アールグレイ HOT / ICED 550 スパークリングウォーター 500

ティーラテ HOT 550 ウーロン茶 500

Cafe

イリー社は
イタリア最北端の町
「トリエステ」にて
1933年創業



Seafood Restaurant



サカナヤルーヴェン Sakana Loven

Thank you!

ご来店いただきありがとうございます。

当店は昼と夜のスタイルが違います。

昼はパスタやカフェを愉しんでいただく「BIER LOVEN」として営業しております。

夜は魚料理がメインの「サカナヤルーヴェン」として新たなチャレンジをはじめました！

瀬戸内産はもちろん、日本各地の漁港から新鮮な魚介をご用意しております。

サカナヤルーヴェンのアレンジを加えた新鮮な魚料理をお楽しみください。

サカナヤルーヴェン
店長 古山

*bon
appetit!!*

本日のおすすめ

Today's recommended dish

天然鯛のカルパッチョ 塩昆布和え

650

脂のった天然鯛の刺身を、旨すっぱい塩昆布で和えたサッパリな逸品

夏マグロのカラスミがけ

750

サッパリした夏マグロの赤身に濃厚なカラスミでアレンジしました！

カツオの塩タタキ レモンで！

650

旬のカツオをサッと塩味でタタキにしました。レモンを絞ってどうぞ！

スルメイカのフリット ペコリーノチーズかけ

650

スルメイカのフライにペコリーノチーズをかけました。ビールに合います！

イサキの炙りカルパッチョ たっぷりネギ薬味

650

旬のイサキをサクッと炙ったカルパッチョ。たっぷりネギが最高です！

炙りカンパチとセミドライトマト

650

白ワインに合います！トマトの酸味が効いてて旨いです！

岩牡蠣ショーフロワ

1,600

軽く熱した牡蠣を白ワインベースのソースでくるんだフランス料理の逸品です

太刀魚の香草焼き 完熟トマトのマリネ タイム風味

800

旬の太刀魚を香ばしく香草焼きにしました。マリネにしたトマトと一緒に・・・

Appetizer

前菜



冷製蒸し牡蠣とイクラ

広島産牡蠣使用！

ふっくらと蒸した牡蠣を冷製仕立てに。
濃厚な海のミルクをどうぞ。

いわしのコンフィ	380
炙りメサバ	650
冷製蒸し牡蠣とイクラ	450
アジと焼なすのタルタル	650
鶏レバーのコンフィ	480
ウフマヨ ポテトサラダ	550
季節のフルーツのマリネ	450
フライドポテト	450
チーズの盛り合わせ	950

Salad

サラダ



ごちそうサラダ

いろいろな魚介や生ハムをトッピングした
食べ応えのあるサラダ！

サカナヤ ルーヴェンのごちそうサラダ 1,000

広島県産有機野菜のグリーンサラダ 750



濃厚！海老のビスク

フランス料理で甲殻類を使った香りのよい
スープ「ビスク」。

海老の旨味を心ゆくまで味わえる濃厚なスープ。

Soup

スープ

濃厚！海老のビスク 850

スープとご一緒に！

バゲット 300

ガーリックバゲット 380

Recommend

サカナヤルーヴェンおすすめ！

発酵バターとヴァチカンアンチョビのブルスケッタ	600
発酵バターと北海道産イクラのブルスケッタ	750
アナゴのフリット 生ハムのせ	850
イカのフリット カラスミがけ	700
エビのアメリケーヌクリームコロッケ	650
一口鉄火	450
小盛り マグロ丼	900



一口鉄火

本マグロを使ったミニ鉄火飯です。
イクラものせちゃってます。
海苔で巻いて一口でどうぞ！！



イカのソテー シチリア風

ブリッとした食感を残したソテー。
ビールにもワインにもあう！

広島産 焼カキ	380
カキフライ タルタルソースと海の卵のせ	500
牡蠣のアヒージョ	900
タコのケイジャングリル	800
イカのソテーシチリア風	780

Meat Dish

肉料理

高宮熟成鳥のから揚げ	650
骨付き熟成鳥のロースト 旬の野菜添え	1,400
宮崎ポークのグリルトロトロ玉ねぎ	1,400
牛ステーキ 焦しアンチョビバター	1,980

Desserts

デザート

手作り ガトーショコラ	650
ティラミス	650
バスクチーズケーキ	650
季節のアイスクリーム	450

Pasta

パスタ

イタリア産小麦 100% ディ・マルティーノ社パスタ使用



カラスミと発酵バターのパスタ	1,300
いわしのブッタネスカ アンチョビパン粉	1,400
ボロネーゼパスタ たっぷり粉チーズ	1,400



Sakana Loven