



サカナヤ
ルーヴェン

Sakana Loven

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。

| | |
|-----------------------|-----|
| 本マグロのカルパッチョ カラスミがけ | 900 |
| 北海道産ホタテのコンフィ | 700 |
| 炙りメサバ | 650 |
| 冷製蒸し牡蠣とイクラ | 550 |
| 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 |
| フライドポテト | 450 |
| チーズの盛り合わせ | 950 |

Salad

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 |



ごちそうサラダ

いろいろな魚介をトッピングした
食べ応えのあるサラダ！



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 | 700 |
| 発酵バターと北海道産イクラのブルスケッタ | 950 |
| アナゴのフリット 生ハムのせ | 850 |
| 小柱のフリット カラスミがけ | 800 |
| エビのアメリケーヌクリームコロッケ | 650 |



バターとアンチョビのブルスケッタ

全粒粉のカンパーニュにたっぷり
バターとアンチョビ！
程よい塩分がバターと合う。



サーモンとマッシュポテトのグラタン
マッシュポテトがクリーミー！
熱々をどうぞ。

| | |
|---------------------------|-----|
| 広島産 焼カキ | 480 |
| カキフライ タルタルソースと海の卵のせ | 600 |
| 牡蠣のアヒージョ | 900 |
| サーモンとマッシュポテトのグラタンパルマンティエ風 | 900 |
| タコのケイジャングリル | 850 |
| 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 |
| 骨付き熟成鶏のロースト きのこクリームソース | 1,650 |
| 宮崎ポークのグリルトロトロ玉ねぎ | 1,600 |
| 牛ステーキ 焦しアンチョビバター | 1,980 |

Desserts

デザート

| | |
|------------|-----|
| フォンダン・ショコラ | 650 |
| 紅茶のブリュレ | 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 |
| ボロネーゼパスタたっぷり粉チーズ | 1,400 |
| 季節限定パスタ | 1,400 |



Sakana Loven

Glass of wine

ワインリストがございます

グラスワイン

SPARKLING WINE

ミオバル MIOBAR

イタリア発！カジュアルな樽生微発泡スパークリング！やさしい泡で飲むシーンを選びません。

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
優しい泡立ちの白泡 600

赤【ランブルスコ】

辛口の赤泡！食事全般に合う！ 600

Recommended

おすすめグラスワイン

白 ポリオ

750

【イタリア・モスカート・デイ・シラクーザ100%】

柑橘の香りと、ハチミツのような上品な甘さ。

オフドライでレモネードを思わせる味わいの白ワイン。

白 ロリガ ソレイユ・ブラン

750

【フランス・グルナッシュ・グリ他】

アプリコットやトロピカルフルーツのアロマ。

バターやナッツのニュアンスもあるリッチ系！

白 ロタス デ ポルトガル テージョ ホワイト 600 ボトル 3,200

【ポルトガル・フェルナン ピレス 65%・アレント 35%】

トロピカルフルーツを連想させるフレッシュ&フルーティなアロマ。

さあ！街へ出ようの意味を込めた路面電車のイラスト。

赤 ジュンテロ ビオ

750

【スペイン・テンプラニーリョ、シラー他】

熟したベリーの香りに、パワフルな骨格。

スペインオーガニックワインのパイオニア！

赤 アンツフィールド ピノ・ノワール 850

【ニュージーランド・ピノ・ノワール】

先駆者や大地へのリスペクトが詰まった正統派ピノ！

凝縮された果実味に、良質なタンニンと酸の長い余韻。

赤 ロタス デ ポルトガル テージョ レッド 600 ボトル 3,200

【ポルトガル・トリウガナショナル 40%・カステラン 40%・アラゴネス 20%】

赤果実の豊かなアロマに白花のヒントにミディアムボディのエレガントな口当たり。

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。シンプルでエレガント。

Regular 600

Large 950

HONDORI WESTSIDE CLASSIC IPA

本通りウエストサイドクラシック IPA

【IPA・広島本通り・Alc6%】

飲み応えのあるアメリカン IPA。本通りのアーケード内にあるアーバンブルワリー

HNB「HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING」より届いたビール！

Regular 800

Large 1,100

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。

Sake 日本酒

季節の日本酒をご用意！

辛口系 600～

Dry

フルーティ系 600～

Fruity

本日の日本酒はスタッフまで

Cocktails

カクテル

生絞り！瀬戸内レモンサワー

こだわりレシピの自家製サワー

【瀬戸内レモン・ウオッカ・ジン・ソーダ】

700

サンテリア赤

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

瀬戸内ファジーネーブル

愛媛のみかんジュースのやさしい甘さ

【ピーチリキュール・愛媛みかんジュース】

650

洋梨のパナシュ

さわやかでほんのりとした甘さのビアカクテル

【洋梨ジュース・ピルスナー】

700

桜尾ジンリッキー

廿日市のクラフトジン！トニック割もできます。

【桜尾ジン・ソーダ】

650

紅茶のカクテル

アールグレイの香りが心地よい

【紅茶・ウオッカ・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

ホットワイン

スパイスをきかせたワインでほっと一息。

【赤ワイン・オレンジジュース・カシス】

600

Non-Alcoholic Cocktails

ノンアルコールカクテル

ホットアップルサイダー

甘くスパイシーな香りでリラックス。NYの冬の味。

【リンゴジュース・オレンジピール・スパイス】

650

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

グリーンディライト

【キウイ・リンゴジュース・トニック】

650

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

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

Cafe

ブレンド

HOT / ICED

450

瀬戸内みかんジュース

550

イリー社は

カフェラテ

HOT / ICED

500

ミネラルウォーター

500

イタリア最北端の町

アールグレイ

HOT / ICED

550

スパークリングウォーター

500

「トリエステ」にて

チャイラテ

HOT / ICED

550

ウーロン茶

500

1933年創業

