



サカナヤ
ルーヴェン

Sakana Loven

広島名物いろいろ

Hiroshima Specialty



広島県産 冷製蒸し牡蠣とイクラ

ぷっくりと蒸した牡蠣を冷製仕立てに
濃厚な海のミルクにイクラをトッピング！
海に近い産地の白ワインとベストマッチ。

1ヶ 700

広島県産 焼き牡蠣

1ヶ 480

シンプルに味わうなら焼き牡蠣！

広島県産 牡蠣フライ

600

タルタルソースとイクラのせ

広島県産牡蠣ときのこのアヒージョ 900

高宮鶏のおっきな唐揚げ

750

広島の自然豊かな里山で育てた鶏。
ビールによくあうから揚げ！

穴子のフリット 生ハムのせ 850

Meat dish 肉料理

骨付熟成鶏のロースト トリュフクリームソース 1,900

宮崎ポークのグリル トロトロ玉ねぎ添え 1,900

牛サガリスステーキ & フリッツ 焦がしアンチョビバターソース 2,500

Pasta パスタ



イタリア産小麦 100%
デイ・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 1,800

ボロネーゼパスタ たっぷりチーズがけ 1,600

季節限定パスタ 別紙メニューをご覧ください 1,400～

Dessert デザート

フォンダンショコラ 800 バスクチーズケーキ 800

ヘーゼルナッツのブリュレ 800 季節のアイスのミニパフェ 600

Recommend Menu

サカナヤルーヴェンイチ押し！

発酵バターとヴァチカンアンチョビのブルスケッタ 700

発酵バターとイクラのブルスケッタ 950

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



発酵バターとイクラのブルスケッタ



ルーヴェンのごちそうサラダ 1,200

魚介やハムなどをのせた贅沢サラダ！



発酵バターとアンチョビのブルスケッタ

Appetizer 前菜

ウフマヨポテトサラダ 550

スルメイカのアンチョビソテー 850

本まぐろのカルパッチョ 1,000
カラスミがけ

フライドポテト 450

青森産帆立のフリット 900
カラスミがけ



サーモンと
マッシュポテトのグラタン 1,100

北海だこの炙りカルパッチョ 850

フレッシュグリーンサラダ 750

Snack 軽いアテ

自家製炙りみさバ 750

アジと焼きナスのタルタル 650

鶏レバーコンフィ 480

アツアツナッツ 450

チーズの盛り合わせ 950

アンチョビオリーブ 500

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・トレツピアーノ】

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 プピロ シアン シラクーザ 750

【イタリア・モスカート・ディ・シラクーザ 100%】

ユリの花束の様な美しくエレガントな香り。
柑橘系の酸味と爽やかさが透明感ある味わい。

白 アバディア デサンカンピオ 800

【スペイン・アルバリーニョ 100%】

シトラスやグレープフルーツ、柑橘系のアロマを感じつつ、
熟したパイナップルやマンゴーなど、トロピカルフルーツも感じる。

白 ジンサレント IGP フィアーノ 850

【イタリア・フィアーノ 85%、フィアーノ ミヌトロ 15%】

前菜、カルパッチョ、貝料理、フィッシュフライと合わせてどうぞ。
洋梨や林檎の甘美な白い実の果実の芳醇で複雑な香りと繊細なオレンジの花の香り。

赤 ロタス デポルトガル テージョ レッド 600

【ポルトガル・トウリガナショナル他】 ボトル 3,200

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。

赤 ビス・バイ・ビスカイエ 850

【フランス・マルセラン 100%】

ブルーベリーのような果実感や甘いスパイス感を携えたきめ細かく
ふくよかな果実味。なめらかな渋味成分はほんのりと香ばしい。

ロゼ アカサレント IGP プリミティーヴォ ロザート 750

【イタリア・プリミティーヴォ 100%】

味わいは辛口だがなめらかで、後味にさわやかな印象を残す余韻が続くロゼ。
前菜、カルパッチョ、エビ、カニ、魚料理、豚肉料理と。

Beer ^{ビール}

Draft Beer 生ビール

PERONI

ペローニ ナストロ アズーロ Regular 600
【ピルスナー・イタリア・Alc5.1%】 Large 950

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。

HONDORI WESTSIDE CLASSIC IPA

本通りウエストサイドクラシック IPA Regular 800
【IPA・広島本通り・Alc6%】 Large 1,100

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！

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！

600～

辛口系

Dry 600～

フルーティ系

Fruity

本日の日本酒はスタッフまで

Hiroshima Cocktails

広島産カクテル

白濁生搾りレモンサワー

こだわりの自家製サワー

【瀬戸内レモン・ウオッカ・ジン・ソーダ】

700

自家製レモンチェットソーダ

イタリアマンマのレモンリキュール！爽やか

【レモンチェット・ソーダ】

650

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

桜尾ジンリッキー

廿日市のクラフトジン！

【桜尾ジン・ソーダ】

650

桜尾ジントニック

廿日市のクラフトジン！

【桜尾ジン・トニック】

650

Cocktails

カクテル

自家製紅茶のカクテル

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

コークハイ

【NIKKA・コーラ】

600

ジンジャーハイ

【NIKKA・ジンジャーエール】

600

サンゲリア赤

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

季節のフルーツパナシュ

さわやかでほんのりとした甘さのビアカクテル

【季節のジュース・ピルスナー】

700

エスプレッソビア

エスプレッソの苦味が合う！

【エスプレッソ・ビール】

700

Non-Alcoholic Cocktails

ノンアルコールカクテル

ティーソーダ

【ブラックティー・ソーダ】

600

瀬戸内レモンスカッシュ

【大長レモン・はちみつ・ソーダ】

600

三次ぶどうスカッシュ 赤・白

【葡萄ジュース・ソーダ】

600

オレンジフラワークーラー

【オレンジジュース・グレナデン・トニック】

600

グリーンデイライト

【キウイ・林檎ジュース・トニック】

650

エスプレッソトニック

【エスプレッソ・トニック】

650

Other Drink

その他のドリンク



珈琲豆はイリー社。
イタリア最北端の町
「トリエステ」にて
1933年創業

エスプレッソ

400

ブレンド

HOT/ICED

450

カフェラテ

HOT/ICED

500

アールグレイ

HOT/ICED

550

濃い林檎ジュース

550

瀬戸内みかんジュース

550

スパークリングウォーター

500

烏龍茶

500