

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

Wagyu beef caepaccio with pecorino cheese and arugula salad 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	1,400
Marinated salmon, turnip and avocado salad サーモンマリネとかぶ、アボカドのサラダ	1,080
Homemade sardines and lemon green salad 自家製オイルサーディンとレモンのグリーンサラダ	1,080
Green salad with seasonal fruits and homemade ricotta cheese 旬のフルーツ、自家製リコッタチーズのさっぱりフルーツサラダ	1,200
Parmigiano Frittata with Pancetta and seasonal onions パンチェッタと新玉葱たっぷりパルミジャーノのフリッタータ Frittata フリッタータとはイタリア版のオムレツ	900
Meat Quiche with spinach and homemade bacon たっぷりほうれん草と自家製ベーコンのミートキッシュ	680
Hiroshima Oyster and Mushrooms ajillo with baguette 広島牡蠣ときのこのアヒージョ バゲット添え	1,100
Spring vegetable fritters with spice salt 春野菜のフリット スパイス塩で	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



Hamburger steak with homemade bacon, mushrooms and shallot cream sauce

JYAN ハンバーグステーキ 1,400

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 Tomato sauce with Buffalo Mozzarella

JYAN ハンバーグステーキ 1,600

トマトソースと水牛モッツァレラのみラノ風

Hamburger steak with Wagyu Beef and Egg Yolk

JYAN ハンバーグステーキ 和牛と卵黄のせ 2,000

Japanese Kalbi Garlic Dice steak Onion sauce

国産牛カルビのガーリックサイコロステーキ オニオンソース 1,650

US Beef tagalong steak Red Wine Butter and Madera sauce

US 牛サガリのステーキ 赤ワインバターとマデラ酒のソース 2,100

Today's Fish Plate

本日の魚料理

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.

1,600~

Assorted bread

パンの盛り合わせ

500



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.

Apero

アペロ 小皿料理

Marinated Cauliflower and Lentil with Fennel

カリフラワーとレンコンのマリネ フェンネル風味
フレッシュな白ワインとご一緒にどうぞ！

420

Potato salad with salmon roe and cod roe

いくらと明太子のポテトサラダ

680

Hot homemade oil sardine

自家製オイルサーディン

600

Salted Cod and Mackerel Potato Croquettes Portuguese style

塩タラとサバのポテトコロケ ポルトガル風

680

Marinated salmon and avocado bruschetta

サーモンマリネとアボカドのブルスケッタ

850

Boiled broccoli with half-boiled egg and Vatican anchovies

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

750

Ginkgo Fritters

銀杏のフリット

450

Chicken liver confit and dried fruits

ワインのあて 鶏レバーのコンフィ

450

A bite of Unzen ham and pork cutlet

ひとくち 雲仙ハムカツ

600

French Fries

フレンチフライポテト

600

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

1,200

Pickled Seasonal Vegetables

旬野菜ピクルス

480

Spicy Fried nuts

スパイシー揚げナッツ

500



Charcuterie

シャルキュトリー
ワインに合う豚肉料理いろいろ

Paté de campagne

ワイン屋さんの田舎風パテ

700

Grilled homemade pork sausage

自家製豚ソーセージのグリルとマッシュポテト

700

Pork thigh ham and carrot rapée salad

豚ももハムとキャロットラペサラダ

700

Assorted cured ham, salami and pork ham

生ハム、サラミ、豚ももハムの盛り合わせ

S: 900 / L: 1,600

Andouillette baked in herbed bread crumbs

アンドウイエットの香草パン粉焼き
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

Open sandwich with homemade bacon and eggs

自家製ベーコンエッグのオープンサンド

750

Pasta

パスタ

Anchovy pasta squid, rape blossoms and dried tomatoes

ヤリイカと菜の花のアンチョビ、

1,680

ドライトマト風味オイルソース

Tomato Pasta with Hiroshima Chicken and root vegetables

広島熟成鶏と根菜のトマト煮込のソース生パスタ 1,680

Cream sauce pasta Prosciutto and spinach with Parmigiano

生ハムとほうれん草の軽いクリームソース

1,680

パルミジャーノかけ 生パスタ

Pasta of Hiroshima oysters with yuzu and lemon

広島牡蠣の柚子レモン風味のペペロンチーノ

1,800

Dessert & Cafe

デザート & カフェ

/trawberry custard cream tart

苺のカスタードクリームタルト

700

Mont Blanc cream tart with italian chestnuts

イタリア産栗のモンブランクリームのタルト

700

Matcha Brounie with Houjicha Ice Cream

抹茶ブラウニー ほうじ茶アイス添え

680

Apple and almond cream pie with vanilla ice cream

林檎とアーモンドクリームのパイ バニラアイス添え

700

Ganache gateau chocolat

生チョコガトーショコラ バニラアイス添え

680

/easonal /orbet

季節のシャーベット

550

/trawberry ice cream

濃厚あまおうのアイス

600

デザートとご一緒に！

Coffee

コーヒー HOT / ICED

450

Tea

紅茶 HOT / ICED

450