

Vegetable dishes

野菜料理



瀬戸田 森崎農園さんのフレッシュグリーンサラダ 680

Fresh green salad from Setoda Morisaki Farm
Setoda Ensalada verde fresca de la granja Morisaki
広島県尾道市瀬戸田町。



森崎農園
MORISAKI FARM

しまなみ海道の生口島で水耕栽培で安心安全な野菜作りを行う森崎農園さん。

サンテ店長三宅が実際に生口島を訪ねました。

水耕栽培にすることによりどの野菜にも満遍なく栄養がいきわたり味にばらつきがないのが特徴です。シンプルだけど美味しいサラダをどうぞ。

カリフラワーとチェダーチーズのクリームグラタン 680

Cauliflower and cheddar cheese cream gratin

Gratinado de coliflor y queso cheddar

寒い時期に旬を迎えるカリフラワー。熱々のグラタンで。

カニといくらポテトサラダ 780

Potato Salad with Crab and Salmon Roe

Ensalada de patatas con huevas de salmón y cangrejo

トマト好きのトマトサラダ 680

Tomato Salad for Tomato Lovers

Ensalada de tomate para los amantes del tomate

ほうれん草と自家製ベーコンのキッシュロレーヌ 680

Quiche Lorraine with spinach and homemade bacon

Quiche Lorraine con espinacas y bacon casero

ポルチーニクリームおでん大根 580

Japanese radish Oden with porcini cream

Oden de rábano japonés con crema de boletus

サクサク食感のかぼちゃとクリームチーズのサラダ 580

Pumpkin and Cream Cheese Salad

Ensalada de calabaza y queso crema

5種類の豆とグリルチキンのサラダ 880

Salad with 5 kinds of beans and grilled chicken

Ensalada con cinco tipos de judías y pollo a la parrilla

フレンチポテトフライ 580

French fries

Patatas fritas

旬野菜のピクルス 420

Pickled seasonal vegetables

Verduras de temporada en escabeche



お通し代 ¥400 頂戴いたします。ご注文の際はお一人様1ドリンクが必要となります。
400 yen will be charged for appetizers. One drink per person is required.

Recommended Menu

サンテの名物！

名物！国産豚スペアリブ BBQ

Japanese Pork Spare Ribs BBQ
Costillas de cerdo japonesas BBQ

サンテと言えば豚肉！豪快にかぶりついて。

サンテオリジナルマリネ 国産スペアリブ BBQ

1 piece 680

Japanese Pork Spare Ribs Original Marinade
Costillas de cerdo japonesas Adobo original

ディジョン産の優しいマスタードと蜂蜜、メープルシロップでマリネ。ビールに合う！

塩スペアリブ BBQ

1 piece 680

Salted Spare Ribs BBQ
Costillas a la sal BBQ

噛むほどに旨味広がる塩スペアリブ！レモンをしぼってどうぞ！

シカゴ風アンガス牛チャックステーキ 200g

1,800

Chicago-Style Angus Beef Steak 200g
200 g de filete de ternera Angus estilo Chicago

オリジナルスパイスでマリネ！滴る肉汁を閉じ込めた、THE ステーキ！

サンテの肉汁ハンバーグ 半熟卵とオニオンソース

1,600

Gravy hamburger steak with half-boiled egg and onion sauce
Filete de hamburguesa huevo medio cocido y salsa de cebolla

和牛と豚のミンチを使用！炭火でジューシーに焼き上げます。卵をたっぷりからめて。

鳥取県産 大山鶏モモ肉 炭焼ステーキ

1,200

Tottori Daisen Chicken Thigh Charcoal Grilled Steak
Muslo de pollo Tottori Daisen Filete a la brasa

鳥取名産の大山鶏は柔らかくジューシー！エスニックサラダと一緒に。

広島県産 瀬戸内豚肩ロースステーキ 香草風味

1,400

Hiroshima Setouchi Pork Shoulder Loin Steak with Herbs
Filete de paleta de cerdo Setouchi de Hiroshima con hierbas

ハーブとガーリック。香りがたまりません！

Garniture

ガルニチュール

ガルニチュールとはフランス語で「つけ合わせ」の意味です。

メインの料理にお好きなガルニチュールを合わせてどうぞ！

マッシュポテト

Mashed Potatoes
Puré de patata

350

ブロッコリーのペペロンチーノ

Peperoncino with broccoli
Peperoncino con brécol

350

ナスのカポナータ

Eggplant Caponata
Caponata con berenjenas

写真はイメージです。



炭焼き

Charcoal-grilled

Skewer-grilled 串焼 まずはこれ!

豚タン 塩	250	豚ハラミ たれ	220	特製つくね たれ	280
Pork tongue, salted		Pork outside skirt		Chicken meatball	
Lengua de cerdo Sal		Diafragma de cerdo		Albóndiga de pollo	
広島県産鶏モモ	280	合鴨ロース バルサミソース	350		
Hiroshima Prefecture chicken		Char-grilled Duck with Balsamic Sauce			
Muslos de pollo Hiroshima		Pato a la brasa con salsa balsámica			



豚足焼き 塩 レモン	680	和牛コウネ焼 塩 レモン	900
Grilled pork leg with salt and lemon		Seared Koune (beef's shoulder)	
Pierna de cerdo a la parrilla con sal y limón		Koune a la plancha (paletilla de ternera)	
骨付フランクフルト	700	シャウエッセン	680
Grilled frankfurter		Schaussen sausage	
Salchichas con hueso		Salchicha Schaussen	

Vegetables 野菜焼き

トロツと長ネギの豚バラ肉巻き	600	肉厚椎茸焼 ガーリックバター	480
Rolled white onion with pork		Grilled shiitake mushrooms with garlic butter	
Panceta de cerdo envuelta en cebolla blanca		Setas shiitake a la plancha con mantequilla de ajo	
焼きナス アンチョビ、バジル風味	480	岩国れんこん焼き	480
Grilled eggplant with anchovies and basil		Charcoal-grilled Iwakuni lotus root	
Berenjena a la plancha anchoas, albahaca		Raíz de loto Iwakuni a la brasa	

Dessert デザート

本気のバスク風チーズケーキ	700	生チョコガトーショコラ	680	季節のアイスクリーム	580
Basque cheesecake		Gateau chocolat		Seasonal Ice Cream	
Tarta de queso vasca		Chocolate gateau		Helados de temporada	
濃厚カaramelプリン	600	ほろ苦大人のティラミス	700		
Caramel pudding		Tiramisu			
Pudin de caramelo		Tiramisú			

Snack サンテの酒のアテ to accompany alcohol

ワイン、ビールに合うおつまみあれこれ

広島もみじ豚のパテ・ド・カンパーニュ 700

Pâté de campagne
Paté de campaña

皿いっぱいスペイン産生ハム 900

Iberico ham
Jamón ibérico

厚切！雲仙ハムカツ 700

Ham cutlet
Chuleta de jamón

US産ローストビーフカルパッチョ仕立て 880

Roast Beef Carpaccio Style
Carne asada al estilo carpaccio

鯛のカルパッチョ 自家製からすみがけ 880

Sea bream carpaccio with bottarga
Carpaccio de dorada Servido con bottarga

塩サーモンのマリネ サラダ仕立て 680

Marinated Salted Salmon with Salad
Salmón marinado salado servido como ensalada

まぐろのメンチカツ スペイン風 580

Tuna Cutlet Spanish Style
Chuleta de atún española

自家製リコッタチーズと季節のフルーツの
ブルスケッタ 680

Bruschetta with homemade ricotta cheese and seasonal fruit
Bruschetta con queso ricotta casero y fruta de temporada

国産スペアリブとししとうのフリット 680

Japanese Spare Ribs and Shishito Pepper Fritters
Costillas japonesas y buñuelos de pimiento shishito

イタリア産オリーブと
ヴァチカンアンチョビ バゲット添え 600

Italian olives and Vatican anchovies with baguette
Aceitunas italianas y anchoas del Vaticano con baguette

しっとりレバーコンフィ 580

Moist chicken liver confit
Hígado de pollo confitado

チーズの盛り合わせ 1,200

Assorted Cheese
Surtido de quesos



Hiroshima Oyster!

広島牡蠣

音戸産 生牡蠣「かきむすめ」 1 piece 780

Hiroshima Raw oysters
Ostras crudas de Hiroshima

冷製 大粒広島蒸し牡蠣 1 piece 600

Cold Hiroshima Steamed Oysters
Ostras frías al vapor de Hiroshima

冷製 大粒広島蒸し牡蠣 いくら寄せ 1 piece 680

Cold steamed Hiroshima oysters with salmon roe
Ostras de Hiroshima al vapor con huevas de salmón

牡蠣のスモークオイル漬け 580

Oysters in smoked oil
Ostras en aceite ahumado

牡蠣フライ 自家製タルタルいくら添え 680

Fried Oysters with Homemade Tartar Sauce and Salmon Roe
Ostras fritas con salsa tártara casera y huevas de salmón

Recommended

シェフおすすめの
ひとさら



新定番！

サンテの塩もつ煮込み 580

Braised Salt Motsu

Estofado con vísceras saladas

豚、鶏の新鮮なもつを香味野菜のブイヨンで煮込みました。

バゲット 350 ガーリックバゲット 400

Baguette Baguette Garlic Baguettes Baguette de ajo

Pasta & Rice

パスタ
ライス

自家製ベーコンとトロトロ大根のカルボナーラ 1,400

Carbonara with homemade bacon and tender boiled radish
Carbonara con panceta casera y rábanos tiernos hervidos

しらすと春キャベツのアンチョビ風味パスタ 1,400

Pasta with baby sardines and spring cabbage with anchovies
Pasta con sardinas y col repollo con anchoas

牛スジハッシュ・ド・ビーフ 1,200

Hashed beef

べの焼きおにぎり 1 piece 450

Grilled rice ball Bola de arroz a la parrilla



Wine ワイン

グラスワインは別紙をご覧ください。

コスパ良しのワインリストには、今呑んでいただいきたい旨安なワインがもりだくさん！

併設のワインショップにはさらに世界各国のワインをご用意！旨安ワインからちょっとリッチなワインまで幅広くラインナップ。店長秘蔵のワインもあるかも？

Wine Cocktail

ワインカクテル 各680

レモンスプリッツァー

Sprizer with Lemon
白ワイン+トニック+レモン

カシススパーク

Cassis with sparkling wine
カシス+スパークリングワイン

キール

Cassis with white wine
カシス+白ワイン

カリモーチョ

Calomocho
赤ワイン+コーラ

キティ

Kitty
赤ワイン+ジンジャーエール

オペレーター

Operator
白ワイン+ジンジャーエール

ミモザ

Mimosa
スパークリングワイン+オレンジ

Sangria 自家製サングリア

サンテ特製！ワインに果物を漬け込んだドリンク

サングリア 赤 Red

サングリア 白 White 各680

Beer ビール

アサヒスーパードライ 620
Asahi super dry draft beer

ヒューガルデン・ホワイト 900
Hoegaarden ベルギー

ドライゼロ -ノンアルコールビール- 480
Dryzero non-alcoholic beer

Gin ジン

桜尾ジン 850

Japanese Dry GIN
広島産のフレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルとスパイス。広島スピリッツの詰まったジン。ソーダ割 or トニック割 with soda・with tonic

エンプレス ジントニック 800

Canadian botanical Gin&tonic
カナダのマジカルジン！着色料不使用の鮮やかなブルーのジン。トニックを注ぐと淡いピンク色に変化！



Softdrink ソフトドリンク

津軽完熟りんごジュース 500
Aomori ripe apple juice

100% オレンジジュース 500
Orange juice

マンゴージュース 500
Mango juice

グレープフルーツジュース 500
Grapefruit juice

濃い葡萄ジュース 480
Grape juice

ペプシコーラ 450
Coke

ジンジャーエール 450
Ginger ale

サンペレグリーノ 680
SANPELLEGRINO 500ml

ウーロン茶 400
Olongtea

濃い葡萄スカッシュ 480
Grape squash

Lemon

レモン



瀬戸田生口島でレモン栽培されている井上農園さん。こだわりレモンを使ったオリジナルドリンクです。

瀬戸内レモンサワー 600
Setouchi Lemon Sour

自家製レモンチェッコ 600
Homemade Limmoncello

レモンのピール（果皮）を1個ずつ丁寧にむき漬け込みました。ちょっぴりほろ苦いけどレモンのフレッシュな旨味も感じます。

ストレート・ロック・ソーダ

straight・on the rocks・soda

ノンアル 瀬戸内レモンスカッシュ 500
Setouchi Lemon Squash (non-alcoholic)

ノンアル レモンティソーダ 480
Lemon tea soda (non-alcoholic)

Cider シードル

フランス ブルターニュ地方発祥のりんごのお酒。

微発泡でアルコール度数も低いので飲みやすい！

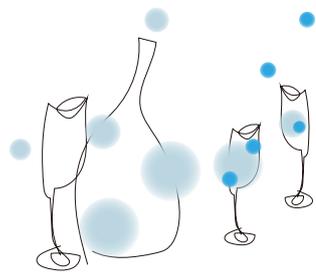
glass 580 Bottle 3,600

Whisky ウィスキー

ブラックニッカハイボール 580
Black nikka Whisky&Soda

ブッシュミルズ ブラックブッシュ 800
BUSH MILLS BLACK BUSH

ロック・水割・ソーダ割
on the rocks・with water・with soda



Winter Recommendations

サンテ 冬のおすすめ

Champagne シャンパーニュ

アクセル・ド・ヴァロン ブリュット Axelle de Vallon Brut グラス 1,080

産地：フランス シャンパーニュ 品種：シャルドネ 50% ピノ・ノワール 40% ピノ・ムニエ 10%

1670年から続く老舗シャンパーニュ・グルエのコスパに優れたシャンパーニュ！

カジュアルに楽しめる高品質な1本。

ピノの果実とシャルドネのフィネスが見事な調和をみせています。

柑橘系果実やブリオッシュを思わせる複雑な香りがあり、フローラルで調和のとれた味わい。

ボトル 8,800



Lambrusco Rosso Secco 赤い泡

メディチ・エルメーテ クエルチオーリ レッジアーノ
ランブルスコ セッコ

Quercioli Reggiano Lambrusco Secco Medici Ermete & Figli s.r.l

産地：イタリア 品種：ランブルスコ 100%

イタリア「食の都」エミリア・ロマーニャ州特産の微発泡赤ワイン

低アルコール度数と甘酸っぱい味わいはワイン初心者にも飲みやすくおすすめ。

生ハム、前菜との相性抜群！まずはボトルで乾杯！

ボトル 3,600

グラス 580



Rice Wine お米の白ワイン

日本酒ワイン 白鶴ブラン

300mlボトル 1,650

グラス 700

産地：日本 品種：米（国産）、米こうじ（国産米）

お米で造る爽やか日本酒白ワイン！

軽やかな柑橘系の香りとアルコール 8%の飲みやすさもあり！

甘みがあるので、ワインが苦手という方にもおすすめ。



Glukwein

冬限定！ホットワイン
グートロイトハウス・グリューワイン
Gut Leut Haus Gluhwein

産地：ドイツ

ドイツの屋台などで飲まれる冬の風物詩のホットワイン。

ホッとする優しい甘み、心地よいスパイス感が

冷えた身体を芯から温めてくれます。

グラス 750



Noble Rot Wine

貴腐ワインーデザートワインー

デ ポルトリー ディーン ボトリティス セミヨン

Deen Botrytis Semillon

産地：リヴェリナ

「高貴なる腐敗」と呼ばれる非常に糖度の高い葡萄から

造られる甘口濃厚ワイン！フォアグラと合わせたり、

食前酒やバニラアイスとご一緒に。

幸せを感じさせる一杯。

グラス 60ml 900

