

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

- 広島県産 黒毛和牛のカルパッチョ 1,580  
低温調理したしっとりカルパッチョ  
Carpaccio of Japanese black beef from Hiroshima Prefecture
- 本日の鮮魚カルパッチョ 彩り野菜のサラダ仕立て 1,280  
Today's fresh fish carpaccio with colorful salad
- 自家製オイルサーディンとレモンのグリーンサラダ 1,280  
Homemade sardines and lemon green salad
- 鴨とオレンジのサラダ 1,480  
Duck and orange salad
- 旬のフルーツと水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ 1,280  
Caprese with seasonal fruits and buffalo mozzarella cheese
- 海老とブロッコリーのアヒージョ バゲット添え 1,280  
Shrimp and broccoli ajillo with baguette
- 釜揚げしらすとブロッコリーの卵黄のせアヒージョ バゲット添え 1,380  
Whitebait and broccoli ajillo egg yolk topping with baguette
- 広島県産アスパラガスの温玉のせミートキッシュ パルミジャーノがけ 880  
Meat quiche with asparagus from Hiroshima Prefecture
- フリットミスト 赤ワイン塩で ー魚介と旬野菜の洋風天ぷらー 1,280  
Frito misto with red wine salt
- サルピコンースペイン風魚介のマリネー 880  
SALPICAO -Spanish Marinated Seafood-
- オマール海老のコロッケ トマトクリームソース 880  
Omar Shrimp Croquettes with Tomato Cream Sauce
- 広島サーモンのミキュイ 枝豆のフムスとビネガーマヨネーズ添え 1,280  
Mi-cuit Hiroshima salmon with Edamame Hummus and Vinegar Mayonnaise  
ミキュイは、低温でじっくり加熱した料理。半生でしっとりと旨味を閉じ込めています。



## 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



**JYAN** ハンバーグステーキ 1,600  
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 with homemade bacon, mushrooms and shallot cream sauce

**JYAN** ハンバーグステーキ とろけるチェダーチーズのトマトソース 1,700  
Hamburger Steak with Melting Cheddar Cheese Tomato Sauce

**JYAN** ハンバーグステーキ 和牛と卵黄のせ 2,200  
Hamburger Steak with Wagyu Beef and Egg Yolk

大麦牛サーロインのガーリックステーキ オニオンソース 2,680  
Australian Angus Beef Sirloin Garlic Steak with Onion Sauce

広島もみじ豚ロースステーキ シャルキトリーデミグラスソース 2,000  
Hiroshima Pork Loin Steak with Charcuterie Demi-glace Sauce

本日の魚料理 2,000~  
Todays Fish Plate  
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.



パンの盛り合わせ 500  
Assorted bread

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.

ご注文の際は1ドリンクが必要となります。

ONE DRINK IS REQUIRED WITH YOUR ORDER.

# Apero

アペロ 小皿料理

枝豆のペペロンとフムス スパイシーデュカがけ 680  
Edamame Peperon and Hummus with Spicy Duca

自家製ハムのポテトサラダ ウフマヨのせ 780  
Potato Salad with Homemade Ham and Oeuf Mayonnaise

自家製オイルサーディン 700  
Hot homemade oil sardine

フライド里芋 生ハムのせ 680  
Fried taro with cured ham

発酵バターとヴァチカンアンチョビのブルスケッタ いくらのせ 850  
Bruschetta with fermented butter and anchovies  
topped with salmon roe

ワインのあて 鶏レバーのコンフィ 600  
Chicken liver confit and dried fruits

ひとくち 雲仙ハムカツ 600  
A bite of Unzen ham and pork cutlet

フレンチフライポテト 600  
French Fries

チーズの盛り合わせ 1,200  
Assorted Cheese

旬野菜ピクルス 480  
Pickled Seasonal Vegetables

スパイシー揚げナッツ 500  
Spicy Fried nuts



# Charcuterie

シャルキュトリー

ワインに合う豚肉料理いろいろ

ワイン屋さんの田舎風パテ  
Paté de campagne

750

自家製豚ソーセージのグリルとマッシュポテト  
Grilled homemade pork sausage

900

生ハム、サラミ、豚ももハムの盛り合わせ  
Assorted cured ham, salami and pork ham

S: 900 / L: 1,600

自家製羊肉チョリソーソーセージのグリル  
Grilled homemade lamb chorizo sausage

900

# Pasta. Risotto

パスタ、リゾット

ウニのペペロンチーニ  
Sea Urchin Peperoncino

1,680

広島サーモンレモンクリーム 生パスタ  
Hiroshima Salmon with Lemon Cream Pasta

1,780

帆立と新じゃがのジェノベーゼソース 生パスタ  
Fresh pasta with scallops and new potatoes in Genovese sauce

1,780

自家製ベーコンと茄子と  
水牛モッツァレラトマトソース

1,780

Pasta with homemade bacon, eggplant and buffalo mozzarella in tomato sauce

広島県産アスパラガスのチーズリゾット生ハム添え  
Cheese Risotto with Hiroshima Asparagus

1,680

# Dessert & Cafe

## デザート & カフェ

ニューヨーク風ダークチェリーパイバニラアイス添え 700  
New York style dark cherry pie with vanilla ice cream

大人のバスクチーズケーキ 780  
Basque cheese cake

抹茶のブラウニー ほうじ茶アイス添え 680  
Matcha Brounie with Houjicha Ice Cream

生チョコガトーショコラ バニラアイス添え 680  
Ganache gateau chcolat with vanilla ice cream

季節のアイスクリーム 550  
Seasonal Ice cream

広島レモンシャーベット 550  
Hiroshima Lemon Sherbet

ピスタチオのジェラート 600  
Pistachio Gelato

デザートとご一緒に！

コーヒー HOT / ICED 450  
Coffee

紅茶 HOT / ICED 450  
Tea