

HARBO

# まずは野菜でしょ！ ～サラダ～

- ・ 冷製バーニャカウダソース  
ひっこぬき野菜スティック

レギュラー ¥1080 (税込 ¥1188)

ハーフ ¥ 780 (税込 ¥ 858)



- ・ 高知・四万十ポークモモ肉の生ハムの  
シーザーサラダ

レギュラー ¥1080 (税込 ¥1188)

ハーフ ¥ 780 (税込 ¥ 858)

- ・ 創業当時から変わらないドレッシングを使った

## こだわり野菜の 野菜だらけのサラダ

レギュラー ¥ 980 (税込 ¥1078)

ハーフ ¥ 680 (税込 ¥ 748)

- ・ 国産牛コウネの炭火焼サラダ

レギュラー ¥1280 (税込 ¥1408)



# すぐ出る一品 ~おつまみ~

オススメ



## 大人のポテトサラダ

ブルーチーズとピンクペッパーをのせた  
ワインに合うポテトサラダです。

¥680 (税込 ¥748)

高知のお宝！

岡崎農園さんの

フルーツトマトと

土佐の天日塩

¥880 (税込 ¥968)



ラム酒の効いた  
レーズンバター

¥780 (税込 ¥858)

オススメ

- ・ 当店大人気！チーズ豆腐 . . . . . ¥680 (税込 ¥748)
- ・ ハーブ漬けオリーブ . . . . . ¥780 (税込 ¥858)
- ・ ドライイチジク . . . . . ¥680 (税込 ¥748)
- ・ 生ハム 2 種 (四万十ポーク&ハモンセラーノ) . . . . . ¥1280 (税込 ¥1408)
- ・ チーズ盛り合わせ . . . . . ¥1400 (税込 ¥1540)
- ・ クリームチーズ&クラッカー . . . . . ¥580 (税込 ¥638)
- ・ ミックスナッツ . . . . . ¥580 (税込 ¥638)
- ・ 2 次会プレート (チーズ・ハム・イチジク) . . . . . ¥1900 (税込 ¥2090)

# ワインと楽しむ一品

オススメ



奈良のNO1 フレンチ imagami とのコラボメニュー

## 肉前菜 2 種盛り合わせ

¥1580 (税込¥1738)

- ・ パテ・ド・カンパーニュ ¥880 (税込¥968)
- ・ ガランティーヌ ¥880 (税込¥968)



お客様大絶賛! 絶品おつまみの決定版

## チーズ豆腐

¥680 (税込¥748)

クリームチーズと豆乳で作る

シャルボンオリジナルの自家製豆腐です



“絶品” 土佐の赤カツオフレークの

## ブルスケッタ (にんにく&ゆず)

¥680 (税込¥748)



低脂肪でヘルシーな『北海道ブランド牛』

北海道十勝産 “トヨニシ牛”

## ローストビーフ

¥1800 (税込¥1980)



## トルティーヤ生地のシャルボンおつまみピザ

- ・ マルゲリータ
- ・ 4種のチーズピザ

¥980 (税込 ¥1078)



## アンチョビ枝豆

¥680 (税込 ¥748)



## 高知 土佐の希少魚

### ドンゴロイワシの素揚げ

¥880 (税込 ¥968)



## ブロッコリー

### ペペロンチーノ

¥780 (税込 ¥858)

・ 大人気！間違いなくうまい フライドポテト

¥580 (税込 ¥638)

・ 2年ぶり再登場！季節野菜のキッシュ

¥880 (税込 ¥968)

・ 2次会プレート (チーズ・ハム・イチジク)

¥1900 (税込 ¥2090)

# 江田島シーフード & 春食材フェア



“江田島産天然タコ”

アヒーシヨ

¥1380 (税込 ¥1518)

1日限定3食



“江田島産天然魚”

本日鮮魚のカルパッチョ

¥1280 (税込 ¥1408)



江田島高森商店さんの

ちりめんいりこみそ&

クリームチーズのカナッペ

¥780 (税込 858)



2年ぶり再登場！

春野菜のキッシュ

¥880 (税込 968)

# 江田島シーフード &



## 春食材フェア



春野菜添え  
黒毛和牛の赤ワイン煮込み  
¥2700 (¥2970)



春野菜添え 四万十芋ポーク  
肩ロースの炭火焼ステーキ  
¥1900 (¥2090)

# 人生で一番美味しいアヒージョ

人気 NO.1



## エビ&イカのアヒージョ

オリーブオイル、タカの爪、たっぷりの旬野菜、にんにく  
シェフ秘伝のソースを加えて仕上げた広島NO1のアヒージョです

¥1080 (税込 1188)

おすすめ



## 江田島産天然タコのアヒージョ

¥1380 (税込 1518)





廿日市大野町  
大野アサリのアヒージョ

¥1180 (税込 ¥1298)



サーモン & 卵  
クリームアヒージョ

¥1180 (税込 ¥1298)



スルメイカ &  
イカスマリアヒージョ

¥1080 (税込 ¥1188)



炭火焼き牛ハラミの  
アヒージョ

¥1580 (税込 ¥1738)



高知 四万十ポークの  
ポークパテのカレーアヒージョ

¥1180 (税込 ¥1298)

## ★アヒージョとごいっしょに!★

・バケット  
¥580 (税込 ¥638)

・メルバトースト  
¥380 (税込 ¥418)

# 炭火烧料理

店名でもある『シャルボン』とはフランス語で『炭』  
産地にこだわった食材を炭火で焼いて仕上げます。

シャルボンの名物料理～春野菜を添えて～

春野菜と楽しむ逸品に仕上げました



広島の有名牧場！

なかやま牛イチボ

炭火烧きステーキ 150g

春の焼野菜、蒲刈の藻塩、吉和のわさび

¥2800 (¥3080)

イチボとは？

イチボは、牛のお尻の先部分の部位で、  
ステーキでよく使用されているサーロインに  
通じる味わいの良さを楽しむことができる  
部位と言われます。



牛肉の部位の最高位  
「サーロイン」に繋がる部位！



高知県大川村  
土佐はちきん地鶏

モモ肉 炭火焼き

土佐の天日塩

¥1800 (税込 ¥1980)



春野菜を添えた

四万十“芋ポーク”肩ロース

炭火焼ステーキ

土佐の天日塩

¥1900 (税込 ¥2090)



オーストラリア産

ラムチョップ 炭火焼き

¥1800 (税込 ¥1980)

(写真は3本分です)

奈良 NO1 フレンチ “Imagami”  
&  
炭火焼き屋 “シャルボン” のコラボメニュー



春野菜添え  
黒毛和牛の赤ワイン煮込み

¥2700 (税込 2970)



北海道十勝産  
トヨニシ牛のカルビ串

黒にんにく仕込みソース

1本 ¥780 (税込 858)

3本 ¥2100 (税込 2310)



ハンガリー産 鴨肉

炭火焼ステーキ&旬の焼野菜

赤ワインマスタードソース

¥2200 (税込 2420)



四万十豚粗挽きソーセージ2種  
(プレーン&ハーブ)

¥1200 (税込 1320)



天国に一番近い島で  
育った

天使のエビ2匹

¥680 (税込 748)



・でっかいソーセージ  
¥480 (税込 528)

# メの一品

高知・四万十町産 香り米 ~神の香り~使用

~ナッツ、ポップコーンの香りがふわり 希少性の高い香り米~



龍馬もなっとく！天日塩で食べる、

## “感動” たまごかけご飯

香り米~神の香り~

たまご、土佐天日塩をかけて、、、



¥780 (税込¥858)

# パスタ



なかやま牛の

## 絶品ボロネーゼ

¥1500 (税込¥1430)



シェフ中野の気まぐれパスタ

(トマト or トマトクリーム

クリーム or オイル)

¥1200 (税込 1320)

# デザート

## 奈良のNO.1フレンチ“Imagami” こだわりの絶品スイーツ

- ・ バスク風豆乳のチーズケーキ ￥ 780 (税込¥858)
- ・ くるみザクザクブラウニー ￥ 780 (税込¥858)
- ・ 大和茶のシフォンケーキ ￥ 780 (税込¥858)

---

- ・ 大人のチーズテリーヌ ￥ 780 (税込¥858)  
ワイン屋おすすめ燻製チーズケーキです！
- ・ アイスクリーム盛り合わせ ￥ 580 (税込¥638)

---

- ・ シャルボンのクレームブリュレ ￥ 780 (税込¥858)

## デザートワイン



ヴァイングット・  
シュヴァルツブック  
リースリング  
アウスレーゼ  
￥ 980 (税込¥1078)



シェリー  
クレーム(甘口)  
￥ 580 (税込¥638)  
ペドロヒメネス(極甘口)  
￥ 880 (税込¥968)

