

HARBO

まずは野菜から！～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)



- ・ 島根まる姫ポークの生ハムの
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

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)

- ・ まる姫ポークバラ肉 と

笑みちゃんトマト と

『香の宮 F&A』有機野菜 の

マリアーージュサラダ

レギュラー ¥1180 (税込 ¥1298)



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)

オススメ



高知 土佐の
赤カツオブレーク
絶品ブルスケッタ

¥680 (税込 ¥748)

お客様大絶賛！

チーズ豆腐 ¥680 (税込 ¥748)

- ・ラム酒のきいたレーズンバター ¥780 (税込 ¥858)
- ・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

コラボメニュー

肉前菜 5 種盛り合わせ

ワインと共に楽しむ肉の極み5種の
絶品前菜で至福のひと時を

2人前 ￥1580 (税込￥1738)

4人前 ￥2400 (税込￥2640)

◎パテ・ド・カンパーニュ ◎合鴨ロースト ◎郷ポークのローストポーク
◎鶏ハム（淡路とり・大山とり...） ◎ガランティーヌ



浜田漁港水揚げ

鮮魚のカルパッチョ

￥1280 (税込￥1408)



浜田産

剣先イカの珍味3種

(チャンジャ・塩だれゆず・カンジャン)

￥980 (税込￥1078)



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)



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)



アンチョビ枝豆

¥680 (税込 ¥748)

・ 大人気！間違いなくうまい フライドポテト

¥580 (税込 ¥638)

・ 2 次会プレート (チーズ・ハム・イチジク)

¥1900 (税込 ¥2090)

しまねフェア開催！

浜田漁港の鮮、里の野菜、まる姫ポーク

しまね和牛 島根を“丸ごと”味わうフェア





大穴子の炭火焼

¥1900(税込¥2090)

◆剣先イカの珍味3種

(チャンジャ・塩だれゆず・カンジャン)

¥980(税込¥1078)

◆浜田漁業水揚げ

鮮魚のカルパッチョ

¥1280(税込¥1408)

◆まる姫ポークバラ肉 と

笑みちゃんトマト と

“香の宮 F&A” 有機野菜の

マリアーージュサラダ

¥1180(税込¥1298)

◆江の川 shishi イノシシ肉の

フランクフルト炭火焼

¥780(税込¥858)

◆しまね和牛 モモ肉

炭火焼 ¥3000(税込¥3300)

◆しまねのフルーツトマト

笑みちゃんトマトの

トマトソースパスタ

¥1300(税込¥1430)



のどぐろと有機サラダ春菊の

アヒージョ ¥1180(税込¥1298)



まる姫ポーク肩ロースの

炭火焼

笑みちゃんトマトの

フレッシュトマトソース

¥1800(税込¥1980)

人生で一番美味しいアヒージョ

人気 NO 1



エビ&小イカのアヒージョ

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

今月のおすすめ

¥1080 (税込 1188)



のどぐろ & 香の宮 F&A 有機サラダ春菊の アヒージョ

¥1180 (税込 1298)



江田島産天然タコ
アヒージョ

¥1380 (税込 ¥1518)



炭火焼き牛ハラミの
贅沢アヒージョ

¥1580 (税込 ¥1738)



スルメイカ &
イカスミアヒージョ

¥1080 (税込 ¥1188)



サーモン & 卵
クリームアヒージョ

¥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)

炭火焼料理

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～旬野菜を添えて～



広島の有名牧場！

なかやま牛イチボ

炭火焼きステーキ 150g

旬の焼野菜、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！



“まる姫ポーク” 肩ロース

炭火焼きステーキ

“笑みちゃんトマト”

フレッシュトマトソース

¥1800 (税込 ¥1980)



安芸高田市高宮鶏

モモ肉 炭火焼ステーキ

¥1300 (税込 ¥1430)



オーストラリア産

ラムチョップ 炭火焼き

1本 ¥1800 (税込 ¥1980)

(写真は3本分です)



ハンガリー産 鴨肉

炭火焼きステーキ&旬の焼野菜

赤ワインマスタードソース

¥2200 (税込 ¥2420)



1日限定5食

しまね和牛 モモ肉 炭火焼

¥3000 (税込 3300)



島根 江の川 shishi イノシン肉のフランクフルト

¥780 (税込 858)



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)

島根フェアおすすめ 厳選素材の炭火焼



やなぎ水産直送 浜田漁港水揚げ
大アナゴの炭火焼き

¥1900 (税込 ¥2090)

ㄨ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～



神の香り

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～

¥780 (税込¥858)

たまご、土佐天日塩をかけて、、



パスタ

島根のフルーツトマト

笑みちゃんトマトの

トマトソースパスタ

¥1300 (税込1430)



国産牛使用 シャルボンの

絶品ボロネーゼ

¥1500 (税込¥1430)

シェフ中野の気まぐれパスタ
(トマトクリーム or クリーム or オイル)

¥1300 (税込¥1430)

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！
 - ・ シャルボンのクレームブリュレ ￥ 780 (税込¥858)

-
- ・ アイスクリーム盛り合わせ ￥ 580 (税込¥638)
-

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)

