



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
- ・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
マリアージュサラダ

レギュラー ¥1280 (税込¥1408)



レギュラー ¥1180 (税込¥1298)

すぐ出る一品～おつまみ～

オススメ



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 土佐の
赤カツオフレーク
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・カンパニユ ◎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)



プロッコリー

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
- ・2次会プレート (チーズ・ハム・イチジク)

¥580 (税込¥638)

¥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)



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)

◆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)

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)

★アヒージョとございっしょに!★

・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 イノシシ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)

〆の一品

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～



“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N0.1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)

