

CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ



Recommended!

CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリー・プラッター
こだわりのハムやサラミの盛り合わせ
3種と5種からお選びいただけます
S 1900 [税込2090] L 2550 [税込2805]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラーノ

S 1000 / L 1600
[税込1100] [税込1760]

JAMON IBERICO BELLOTA
ハモン・イベリコ・ベジョータ ドングリを食べて育ったイベリコベジョータの生ハム

1700
[税込1870]

BURRATA & JAMON SERRANO
ブラータチーズとハモンセラーノ

1900
[税込2090]

CHEESE

CHEESE PLATTER チーズプラッター こだわりチーズの盛り合わせ

1600
[税込1760]

\まずはここから/

FRESH STARTERS



R FRESH OYSTER
フレッシュオイスター

1PC 700
[税込770]

レモンとロレンツォバージンオイル

FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART 2PC 800
フルーツトマトと
カンタブリア産アンチョビのタルト

[税込880]

SWORDFISH &
ORANGE CARPACCIO
気仙沼産 メカジキとオレンジのカルパッチョ
ペッパーキャビアとレモン

1300
[税込1430]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 650 [税込715]
ホタテとマンゴー、フレッシュハラペーニョのセヴィーチェ R 950 [税込1045]
青たくしとピリッと辛いフレッシュハラペーニョとホタテ、マンゴーのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群！

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO S 650 [税込715]
エビとマッシュルームのアヒージョ R 950 [税込1045]
アンチョビとタヒンスパイス

CALLOS - SPANISH TRIPE STEW S 650 [税込715]
カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 950 [税込1045]
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮！

PORK TONGUE & LEEK BROCHETA 950 [税込1045]
豚タンとリーキのブロchetta スモークチリBBQソース
具材を串に刺してグリルしたスペインの郷土料理

ITALIAN

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 650 [税込715]
モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ
ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに！ 仕上げにパルミジャーノをたっぷりと！

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 950 [税込1045]
自家製ンドゥイヤーと黒毛和牛のスパイシーボロネーゼニョッキグラタン
イタリア生まれのスパイシーなサラミペースト“ンデュイヤー”ともちもちのニョッキをグラタン仕立てで

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 950 [税込1045]
やまと豚とフェネルの自家製ソーセージ
爽やかなフェネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER S 650 [税込715]
フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター
香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

Chefs Recommended



BEEF SCOTTATO 1800 [税込1980]
黒毛和牛イチボのスコッター
お客様の目の前で仕上げる牛のたたき！
極薄スライスにした黒毛和種イチボに、
熱々の自家製ハーブオイルをかけて仕上げます。



CALAMARI FRITTI 1150 [税込1265]
WITH CARDAMOM SALT
豊洲直送！ヤリイカのセモリナフリット
カルダモン・ソルト
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリットに
香り高いカルダモン・ソルトを！



GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
タコとインカの目覚めの
ガリシア風
柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。



NAGOYA COCHIN OMELET 1350 [税込1485]
WITH FRESH TRUFFLE &
GORGONZOLA SAUCE
名古屋コーチン卵と
フレッシュトリュフのオムレツ
ゴルゴンゾーラソース
卵のコクにトリュフとゴルゴンゾーラ香る濃厚オムレツ。



ASPARAGUS & CLAMS 1750 [税込1925]
WITH BUTTER SAUCE
北海道産グリーンアスパラと
地蛤のバターソース スパイスオイル
ぷりぷりの地蛤と旬のアスパラをバターソースで。
仕上げに山椒を効かせたスパイスオイル

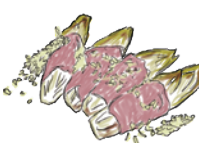


WHELK & CHICORY SALAD 1200 [税込1320]
スコットランド産つづ貝と
エンダイブのサラダ
ほのかな苦味とシャキシャキした食感が特徴の
野菜“エンダイブ”と弾力のある歯応えのつづ貝を
ピリッと辛いアヒ・アマリージョのドレッシングで

SPICE VEGGIES



ROASTED CAULIFLOWER 1050 [税込1155]
WITH ROASTED CUMIN &
SPICY NDUJA SAUCE
ピリ辛！カリフラワーのロースト
ピリッと辛いンドゥイヤーで仕上げたカリフラワーのロースト



ROASTED ENDIVE 1400 [税込1540]
WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO
アンディーブとハモンセラーノのロースト
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノと
ブラックロングペッパー



BUTTERNUT SQUASH 1000 [税込1100]
GRATINATA WITH YPGURT SAUCE
バターナッツ・スクワッシュの
グラディナータ ヨーグルトソース
ナツメグ香るバターナッツを、香ばしく焼き上げた一皿。



HERB ROASTED AGED POTATO 950 [税込1045]
WITH TAHINI SAUCE
熟成メークインのハーブロースト
タヒナーソース



SPICE ROASTED YOUNG CORN 900 [税込990]
WITH BEURRE NOISETTE & DUKKAH
愛知県杉中園芸直送
皮付きヤングコーンのスパイスロースト
ガラムを効かせたブルノワゼットと自家製のデュッカ



SHIITAKE MUSHROOM 1100 [税込1210]
SPICE FRITTO VADOUVAN
徳島椎茸ファーム直送
夏華のスパイスフリット バドゥーヴァン
肉厚な夏華椎茸を、バドゥーヴァン香るスパイスでカリッと。

all¥450
[税込495]

SPICED OLIVES
オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES
自家製ピクルス

GARLIC TOAST
ガーリック・トースト

SALADS	KALE & ROMAINE CAESAR SALAD	有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ	S 750 R 1050 [税込825] [税込1155]
	RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD	ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ	S 850 R 1150 [税込935] [税込1265]
	R SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE	季節のフルーツとブラティーナのカプレーゼ	1400 [税込1540]

MAIN DISH	BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK オーストラリア産 ブラックアンガスの マウンテン・ペッパーステーキ ハーブバターを添えて	200G 4000 [税込4400]		HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK 岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル	200G 2450 [税込2695]	
	SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA オーストラリア産スモークラムチョップのロースト 自家製アリッサを添えて	2PC 2750 [税込3025]		CRISPY KADAIF FRIED FISH WITH COLATURA & DILL HERB SAUCE 鮮魚のカダイフ・フリット コラトゥーラとディルのハーブソース	2400 [税込2640]	
				ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ	2450 [税込2695]	

ARROZ	US PRIME ANGUS SKIRT STEAK PAELLA スパイス香るお米に、煮込みとグリル、2種の調理で仕上げたアンガス牛を贅沢にのせたパエージャ。	2800 [税込3080]	
	ARROZ NEGRO WITH SQUID イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なバエリア！ アイオリソースと一緒にどうぞ。	2000 [税込2200]	
	SEAFOOD PAELLA WITH SCAMPI & MUSSELS たっぷりの魚介を使った贅沢なパエージャ。	2500 [税込2750]	

PIZZAS	粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製！自家製生地 Napoli 風ピッツァ		ピッツァはハーフ&ハーフにすることができます WE CAN DO HALF & HALF TOO. PLEASE ASK US		＋¥200 [税込220]
	ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッソ		BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ		
	MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, mozzarella, basil	1500 [税込1650]	PIZZA VERDE サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce	1900 [税込2090]	
	MARINARA マリナーラ tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano	1300 [税込1430]	SALSICCIA, ASPARAGUS & LEMON BISMARCK 自家製サルシッチャとグリーンアスパラ、レモンのビスマルク shred cheese, smoked cheese, salaiccia, asparagus, lemon, mozzarella, egg, black pepper ※ハーフ&ハーフ対応不可	1700 [税込1870]	
	JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese	1600 [税込1760]	QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper	1800 [税込1980]	
	SEASONAL VEGGIES ORTOLANA 旬野菜のオルトラナ tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, black pepper	1700 [税込1870]	SARDINE & EGGPLANT ROSAMARINA 真鯛とトロなすのロザマリーナ shred cheese, smoked cheese, eggplant, sardine, olive, tomato, sardella, sliced garlic, red onion	2000 [税込2200]	
			JAMON SERRANO & RUCOLA ハモンセラノー・ルッコラ ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano	1700 [税込1870]	

PASTAS	自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り！ 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください				
	SPAGHETTI 1.8mm スパゲティ M イタリア産最高品質 マンチーニ社製		PEPERONCINO WITH OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY GINGER AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, OKRA & Ooba HERB	牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ シラスとオクラ、大葉の ジンジャーアーリオ・オーリオ からすみかけ	1600 [税込1760] 1500 [税込1650]
	CHITARRA キタッラ 四角い断面が特徴		VONGOLE BIANCO PESCATORE ROSSO	ボンゴレ・ビアンコ ペスカトーレ・ロッソ	1400 [税込1540] 2200 [税込2420]
	FETTUCCHINE フェットチーネ 小さなリボンという意味の平打ち麺		AMATRICIANA CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & GOLD RUSH CORN SEASONAL ONION & FRUIT TOMATO POMODORO	無添加ベーコンのアマトリッチャーナ 自家製サルシッチャとゴールドラッシュコーンのカチョ・エ・ペペ 新玉ねぎとフルーツマトのポモドーロ	1400 [税込1540] 1500 [税込1650] 1500 [税込1650]
	RIGATONI リガトーニ ソースが絡む筋が入っている 太めのショートパスタ		R CAJUN ARRABBIATA WITH EGGPLANTS CARBONARA WAGYU BEEF BOLOGNESE	米茄子のケイジャン・アラビータ 無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナラ 黒毛和牛のボロネーゼ	1300 [税込1430] 1400 [税込1540] 1600 [税込1760]
	CONCHIGLIE コンキリエ 貝殻型のショートパスタ		PESTO WITH SMOKED SALMON & ZUCCHINI SANSHO BUTTER SAUCE WITH SCALLOP & SWEET GREEN PEPPER	スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ ホタテと万願寺とうがらしの山椒バターソース	1500 [税込1650] 1450 [税込1595]
TOPPINGS					
 HOT SAUCE 激辛！辛味10倍ソース [唐辛子・にんにく]	100 [税込110]	coriander パクチー eggplant 茄子 shrimp 小海老 bacon ベーコン	150 [税込165] 150 [税込165] 200 [税込220] 200 [税込220]	jalapeño ハラペーニョ bottarga ボッタルガ prosciutto プロシュート mozzarella モッツアレラ	200 [税込220] 250 [税込275] 250 [税込275] 250 [税込275]
			 gluten free fettuccine グルテンフリー フェットチーネ		