

# SIGNATURE ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のチキン!



## ROTISSERIE CHICKEN

名物! ジューシー  
ロティサリーチキン

名物! 皮目は香ばしく、中はしっとり  
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1700 [税込 1870] FULL 3000 [税込 3300]

当店の看板メニュー!  
焼き立てジューシー  
一番美味しいタイミングをご提供します



## HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツのロティサリーチキン  
ハニーマスタードと香ばしいナッツが、くせになる味付け!

HALF 1800 [税込 1980] FULL 3050 [税込 3355]



## CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!  
チポトレ・ロティサリーチキン  
燻製ハラペーニョでマリネした、スモーキー&スパイシーなチキン

HALF 1800 [税込 1980] FULL 3050 [税込 3355]

チキンと  
一緒に!

HERB ROASTED ACED MAY QUEEN 500 [税込 550]  
熟成メークインのハーブロースト

SAUTÉED SPINACH スピナッチ・ソテー 550 [税込 605]  
MASHED POTATO マッシュポテト 550 [税込 605]

## STARTER



FRESH OYSTER from Sakoshi, Hyogo  
兵庫県坂越フレッシュオイスター

1PC 600 [税込 660]



BUTTERNUT SQUASH CHILLED POTAGE 750 [税込 825]  
三浦青木農園バターナッツカボチャの冷製ポターージュ  
生ハムのチップとストラッチャテッラ

BLUEFIN TUNA CARPACCIO w/ colatura & lemon  
高知県宿毛 本舗のカルパッチョ コラトゥーラとレモン

1650 [税込 1815]



TARTAR OF BLACK WAGYU BEEF 1800 [税込 1980]  
黒毛和牛のタルタル  
濃厚名古屋コーチン卵と西洋ワサビをたっぷり!



SHINE MUSCAT & BURRATA CHEESE 2400 [税込 2640]  
山梨県シャインマスカットとイタリア産ブラータチーズ  
産地直送のシャインマスカットとプロシュートがたっぷり

2400 [税込 2640]



BAGNA CAUDA 1400 [税込 1540]  
産地直送野菜のバーニャカウダ  
拘りの野菜をアンチョビクリームソースで!



## RIGOLETTO TAPAS



OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE S 750 [税込 825]  
北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ R 950 [税込 1045]  
フレッシュマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ



SHRIMP & MOZZARELLA AJILLO 750 [税込 825]  
小海老とモッツァレラのアヒージョ  
プリプリの小海老と、熱々モッツァレラチーズのアヒージョ!



FRUIT TOMATOES & CANTABRIAN ANCHOVY BRUSCHETTA 2PC 650 [税込 715]  
+1PC 325 [税込 357]  
フルーツマトとカンタブリア産アンチョビのブルスケッタ  
甘味の強いフルーツマトと程よい塩味のアンチョビのブルスケッタ



CALAMARI FRITTO 950 [税込 1045]  
イカのセモリナフリット  
セモリナ粉でさっくりと揚げたシンプルなイカのフリット



LAMB BROCHETA 950 [税込 1045]  
オーストラリア産 ラム肉のプロチェッタ  
スパイシーなラムの串焼きにチミチュリソースとハリッサを添えて



SPANISH OMELET w/ mushrooms 950 [税込 1045]  
マッシュルームのスパニッシュオムレツ  
シンプルな具材のふわふわオムレツ! アイオリソースで召し上がれ



GRILLED ITALIAN EGGPLANT 650 [税込 715]  
w/ provola cheese  
イタリアナスとプロヴォラチーズのオープン焼き  
とろりとしたナスに燻製チーズと濃厚トマトソースで焼き上げました!



SWEET POTATO SALAD 650 [税込 715]  
w/ gorgonzola & honey mustard  
加瀬農園紅はるかのスイートポテトサラダ  
ゴルゴンゾーラソースとハニーマスタードソースの温かいサラダ



HOMEMADE SMOKED SALMON 950 [税込 1045]  
w/ cream cheese dip  
自家製スモークサーモン  
自家製でスモークしたサーモンを、オリーブオイルでシンプルに仕上げました。



PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES 950 [税込 1045]  
生ハムとカマンベールチーズのクロケッタス  
生ハムとカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

HOMEMADE PICKLES 500 [税込 550]  
自家製ピクルス

SICILIAN OLIVES 500 [税込 550]  
シチリアン・オリーブ

BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN] 500 [税込 550]  
渋いちベーカリーの丸パン [ガーリック&チーズ / プレーン]

## CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER S 1300 [税込 1430]  
自家製シャルキトリの盛り合わせ R 1800 [税込 1980]  
厳選ハムやパテを日替わりで盛り合わせに。

SLOVENIA PROSCIUTTO S 1000 [税込 1100]  
スロベニア産 プロシュート  
脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 650 [税込 715]  
肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

ROASTED BEEF w/ tonnato sauce 1200 [税込 1320]  
自家製ローストビーフ トンナートソース  
ツナとマヨネーズのソース、レモンを添えて。

CHEESE PLATTER チーズ・プラッター 1400 [税込 1540]  
シェフ厳選! チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。

## FRESH SALADS



TUNA & FRUIT TOMATO MARINADE 1200 [税込 1320]  
w/ white balsamic  
自家製ツナとフルーツマトの  
ホワイトバルサミコモマリネ 半熟卵を添えて  
自家製ツナのkokとフルーツマトの甘みに、  
白バルサミコの爽やかな酸味を合わせた一品。

CAESAR SALAD S 650 [税込 715] R 950 [税込 1045]  
ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにパルメジャーノをたっぷり!

ORGANIC VEGGIE SALAD S 700 [税込 770] R 1000 [税込 1100]  
有機野菜のサラダ オニオン・バジルドレッシング

# PIZZA

# PASTA



**BISMARCK** 2500 [税込 2750]  
w/ black truffle & porcini mushrooms  
黒トリュフとポルチーニのピスマルク  
黒トリュフ・ポルチーニ・モルタデラ・モッツァレラ・半熟卵  
Black Truffle・Porcini Mushrooms・Mortadella・Mozzarella・Soft-cooked Egg

*Recommended*

## ROSSO / TOMATO

**MARGHERITA BUFALA** 1750 [税込 1925]  
マルゲリータ ブファラ  
アイコトマト・トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・バジル  
Cherry Tomato・Tomato Sauce・Bufala・Basil

**ROMANA** 1500 [税込 1650]  
ロマーナ  
トマトソース・バジルモッツァレラ・アンチョビ  
Tomato Sauce・Basil・Mozzarella・Anchovy

**CAPRICCIOZA** 1700 [税込 1870]  
カプリチョーザ  
サラミ・マッシュルーム・アーティチョーク・モッツァレラ・オリーブ・トマトソース  
Salami・Mushroom・Artichoke・Mozzarella・Olive・Tomato Sauce

**DIAVOLA** 1600 [税込 1760]  
ディアボラ  
トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・グアンチャーレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン  
Tomato Sauce・Mozzarella・Salsiccia・Guanciale・Chorizo・Harissa・Onion

## BIANCO / CHEESE

**BIANGHETTI** ピアングッティ 1600 [税込 1760]  
シラス・モッツァレラ・アンチョビ・ドライトマト・ニンニクソース・オレガノ  
Whitebait・Mozzarella・Anchovy・Dried Tomato・Garlic Sauce・Oregano

**QUATTRO FORMAGGI** クアトロ・フロマッジ 1650 [税込 1815]  
パルミジャーノ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ  
Parmesan・Mozzarella・Taleggio・Gorgonzola

**FICO** フィーコ 1800 [税込 1980]  
イチジク・セルバチコ・プロシュート・くるみ・モッツァレラ・パルメジャーノ  
Fig・Arugula Selvatico・Prosciutto・Walnut・Mozzarella・Parmigiano

**FUNGI** フンギ 1600 [税込 1760]  
キノコ・モッツァレラ・パルメジャーノ  
Mushroom・Mozzarella・Parmigiano

# CHICKEN PANINI

served from 11:00am to 3:00pm

11時から15時までの限定!

ジューシーなロティサリーチキンを使ったオリジナル・パニーニ!



**MUSHROOMS & PROVOLA CHEESE PANINI** 1450 [税込 1595]  
キノコとプロヴォラチーズのパニーニ  
香ばしく焼いたキノコの旨みに、とろけるプロヴォラチーズを合わせた、パニーニ。

**ROTISSERIE CHICKEN PANINI** 1350 [税込 1485]  
w/ honey mustard

ロティサリーチキンとハニーマスタードのパニーニ  
ジューシーなチキンとプチプチ食感のハニーマスタードドレッシングを  
軽いブルパンで挟んだイタリアンサンド!



## GRILLED IWATE PLATINUM PORK

岩手白金豚のグリル  
きめ細かな肉質としっとりした脂の旨味が特徴、  
ハーブソルトを添えて。

2200 [税込 2420]



## BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 土幌黒牛  
リブローズ・ステーキ 200G  
赤身と脂身のバランスがとれた  
シェフ特選のリップステーキ

3200 [税込 3520]

グリルと  
一緒に!

**SAUTÉED SPINACH** 550 [税込 605]  
スピナッチソテー

**MASHED POTATO** 550 [税込 605]  
マッシュポテト

**HERB ROASTED ACED MAY QUEEN** 500 [税込 550]  
熟成メークインのハーブロースト

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

7T WATER

7T WATER 使用  
7T Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。