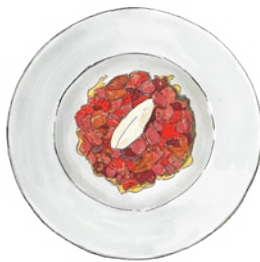


まずはここから／

FRESH STARTERS



TUNA TARTARE
高知県宿毛産 マグロのタルタル
エシャロット、ケイパーにコラトゥーラと生姜のアクセント

1800
[税込1980]



GAMBERO ROSSO 2PC 1300
ガンペロ・ロッシ
レモンと有機オリーブオイル

[税込1430]



BEEF TONGUE CARPACCIO 1800
牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ

[税込1980]



CHILLED BUTTERNUT SQUASH POTAGE 650
青木農園バターナッツの冷製ポタージュ
やさしい甘さの冷製ポタージュに、
ストラチャテッラとロースト胡桃のアクセント。

[税込715]



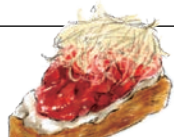
SCOTTISH BROWN CRAB W/ CLARIFIED BUTTER 100g 1300
スコットランド産 ブラウンクラブ
HUGEでしか食べられない！澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で

[税込1430]



TOSAY'S FRESH OYSTERS ASK
本日の入荷生牡蠣

1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



RECOMMENDED
BEEF TARTAR W/ PARMIGIANO
山形牛タルタル
24ヶ月熟成バルミジャーノ
1PC 900
[税込990]



FRUIT TOMATOES & CANTABRIAN ANCHOVY
フルーツマトと
カンタブリア海のアンチョビ
1PC 500
[税込550]



COUNTRY BREAD WITH IBERICO SOBRASADA & RASPBERRIES
イベリコ豚のソブラサーダと
木苺のカンパーニュ
1PC 500
[税込550]



WHITEBAIT & SARDINIAN BOTTARGA
釜揚げシラスと
サルデーニャ産カラスミ
1PC 650
[税込715]



SMOKED SALMON & HERB MASCARPONE
自家製スモークサーモンと
ハーブマスカルポーネ
1PC 550
[税込605]

PINTXOS!

RIGOLETTO TAPAS

Chef's
Catch Up Menu



ITALIAN BURRATA CHEESE W/ CARAMELIZED FIG
いちじくのキャラメリゼと
ブラータチーズ
いちじくをキャラメリゼし甘さ、香ばしさ、
食感にコントラストをつけました。
2400 [税込2640]



“TENKEI-DAKE” MUSHROOM REVUELTO
徳島県産 天恵茸のレヴエルト
濃厚なチーズ入りのスクランブルエッグに、
香ばしくソテーした天恵茸と削りたてのバルミジャーノ。
仕上げにレモンをかけて爽やかに。
1200 [税込1320]



GALICIAN OCTOPUS
タコのガリシア風
半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください
S 1600 [税込1760] R 2800 [税込3080]



ROASTED SWEET POTATO W/ GORGONZOLA FONDUTA
加瀬農園 紅はるかのロースト
ゴルゴンゾーラのフォンデュータソース
ねっとり甘い紅はるかに、塩味の効いたゴルゴンソース。
ローズマリーと胡桃が香りと食感のアクセント。
950 [税込1045]



FRITTO MISTO
フリットミスト
サクッと軽い衣で香ばしく揚げた、
魚介と野菜のフリット盛り合わせ。
1400 [税込1540]

ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATOES CAPRESE 1800 [税込1980]
イタリア産モッツァレラbuffアラとフルーツマトのカプレーゼ
イタリア産buffアラのコクと完熟トマトの甘みが広がる、贅沢なカプレーゼ。

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1250 [税込1375]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

OYSTER GRATIN 1200 [税込1320]
オイスターグラタン
濃厚なクリームとチーズで焼き上げた、香ばしい牡蠣のグラタン。

ZUCCHINI FRITTO S 650 [税込715]
ズッキーニのセモリナフリット R 950 [税込1045]
ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

WARM SALAD OF HIDDEN MAME SOYBEANS & PECORINO CHEESE 750 [税込825]
山形県河北町 秘伝豆とペコリーノチーズの温かいサラダ

PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]
24ヶ月熟成メークインのバタタス・ブラバス
甘味がギュッとつまったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリ。



SHRIMP AJILLO S 800 [税込880]
海老のアヒージョ R 1200 [税込1320]
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

BAKED ITALIAN EGGPLANT 900 [税込990]
W/ PROVOLA CHEESE
イタリア茄子とプロヴォラチーズのオープン焼き
とろりと焼き上げたイタリア茄子に、プロヴォラチーズの香ばしさとコクが重なる一皿。



JOSPER-GRILLED SQUID 1600 [税込1760]
W/ COLATURA & ANCHOVY BREADCRUMBS
イカのジョスパーグリル コラトゥーラとアンチョビパン粉

SPICY CHICKEN BACK RIBS S 650 [税込715]
チキンバックリブのスパイスフリット R 950 [税込1045]
骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました
ビールにぴったりのタパスです！ L 1250 [税込1375]

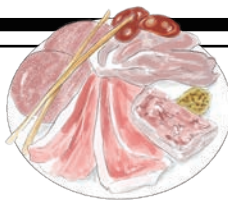


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

PICKLES 自家製ピクルス 450 [税込495]

OLIVES イタリア産オリーブ 450 [税込495]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER S 1600 [税込1760]
シャルキトリ・プラッター L 2800 [税込3080]
シェフ厳選！5種類のシャルキトリ盛り合わせ

SLOVANIA PROSCIUTTO S 1000 [税込1100]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート L 1600 [税込1760]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]
自家製パテ・ド・カンパーニュ



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO S 750 [税込825]
W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH L 1050 [税込1155]
自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフォール

HOMEMADE ROASTED BEEF S 1200 [税込1320]
W/ RUCOLA AND PARMIGIANO L 1600 [税込1760]
自家製ローストビーフ ルッコラとバルミジャーノ バルサミコ仕上げ

CHEF'S CHEESE PLATTER シェフ厳選！チーズプラッター 2500 [税込2750]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ S 750 [税込825] L 1050 [税込1155]

MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング S 650 [税込715] L 950 [税込1045]

RUCOLA SALAD W/ BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 950 [税込1045] L 1250 [税込1375]
ブラウンマッシュルームとペコリーノ・ロマーノのルッコラサラダ シトロン・ドレッシング

BUTCHER



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー"
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは！

BEEF

CHUCK EYE ROLL
USプライム・チャックアイロール

200g **3800** [税込4180]

霜降りの柔らかい赤身肉で、程よい食感と濃厚な味わい

PORK

GRILLED PORK
岩手県産 プラチナポークのジョスパーグリル

250g **2750** [税込3025]

旨味がたっぷりの白身豚を香ばしくグリルしました。

CHICKEN

ROASTED CHICKEN
京都丹波黒地鶏

2350 [税込2585]

風味が良くコクのある丹波黒鶏をじっくりローストしました。

LAMB

GRILLED LAMB CHOP
オーストラリア産・ラムチョップ

1PC **1450** [税込1595]

骨付きラム肉を香ばしくグリルしました お好きな本数をご注文ください！

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA
キングサーモンのジョスパーグリル

2400 [税込2640]

ピリッと辛いチポトレサルサで

CERTIFIED ANGUS BEEF®

CAB PRIME ANGUS BEEF

RECOMMENDED

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ®」

CAB PRIME RIBEYE ROLL
認定アンガスビーフ リブアイロール

300g **7800** [税込8580]

リブロースの芯だけを使った、サシの旨みが広がるやわらかくジューシーな部位。

CAB OUTSIDE SKIRT STEAK
認定アンガスビーフ ハラミステーキ

150g **4800** [税込5280]

濃厚な赤身の旨みとジューシーさが際立つ、あっさりとしたハラミステーキ。

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND

200g **12000** [税込13200]

シャトーブリアン トリュフマデラソース

フィレ肉の中心部分。赤身でありながらきめが細かく、やわらかくて上品な旨味

TENDER LOIN

200g **9800** [税込10780]

テンダーロイン トリュフマデラソース

赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO

200g **6800** [税込7480]

サイドマッスル マッシュポテト付き

ヒレ肉の側面にあるサイドマッスル。カットステーキで提供します

※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定 Limited to customers ordering the Butcher Menu

ROASTED GARLIC

ローストガーリック

400 [税込440]

CHEESE MASHED POTATO

チーズマッシュポテト

500 [税込550]

CREAMED SPINACH

クリームド・スピナッチ

500 [税込550]

PIZZA

BIANCO / CHEESE



RECOMMENDED

TRUFFLE & FONTINA TARTUFO
秋トリュフとフォンティーナのタルトゥーフォ

2600 [税込2860]

FONTINA, MOZZARELLA DI BUFALA, AUTUMN TRUFFLE, EGG

CHAMPIGNON

シャンピニオン

1850 [税込2035]

DUXELLES, MOZZARELLA, MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

1750 [税込1925]

TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA

モルタデッラ

1800 [税込1980]

GOUDA, MOZZARELLA, MORTADELLA

SARDINARA

サルディナーラ

1850 [税込2035]

BASIL, MOZZARELLA, ANCHOVY, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO

PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート・エ・ルーコラ

1850 [税込2035]

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, PROSCIUTTO

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA DOC

マルゲリータDOC

1750 [税込1925]

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

MARINARA

マリナーラ

1400 [税込1540]

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

DIAVOLA

ディアボラ・ンドウィヤ

1800 [税込1980]

NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

BURGER



▶ 全日15:00までのご提供 Burgers are lunch specials. Only served until 3pm

Signature!

SHIBURIGO BURGER

名物! 渋りゴバーガー フレンチフライ付き

1600 [税込1760]

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

CHEESE BURGER

チーズバーガー フレンチフライ付き

1400 [税込1540]

100% BEEF PATTY, CHEDDAR, THOUSAND ISLAND SAUCE

AVOCADO CHEESE BURGER

アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き

1750 [税込1925]

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

SPICY BBQ BURGER

スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き

1850 [税込2035]

100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE,
CHIPOTLE BBQ SAUCE



RAVIOLI

[ラヴィオリ]

HERB CREAM SAUCE

1600 [税込1760]

W/ CHICKEN & SPINACH RAVIOLI

チキンとほうれん草のラビオリ ハーブクリームソース

BUTTER, CREAM, SPINACH RAVIOLI, PARMIGIANO REGGIANO, THYME, SAGE

SQUID INK RAVIOLI W/ ANCHOVY SAUCE

1800 [税込2090]

イカ墨のラビオリ アンチョビソース

BUTTER, ANCHOVY, CHERRY TOMATO, CLAM BROTH, SQUID INK RAVIOLI, BASIL

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。パエリアはご提供に30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please note : all of our paella dishes are made from scratch. It takes a minimum of 30 minutes to cook.

▶ 全日15時からの提供になります。All paella dishes are served after 3pm

THE RIGOLETTO PAELLA

2800 [税込3080]

ザ・リゴレット・パエージャ

食べ応え抜群! お肉たっぷり当店自慢のパエージャ

CHICKEN, BEEF, PORK, IBÉRICO CHORIZO, ROSEMARY, LEMON, CHILI PEPPER, SARDELLA, RICE

SQUID INK PAELLA

2100 [税込2310]

イカ墨のパエージャ

SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE

※当店は国産米を使用しています。

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

7L WATER

7Lウォーター使用
7L Water

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 店内調理では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おりません。

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00 / ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。