

STARTERS

Pinchos

ご注文は2PCから MINIMUM ORDER FROM 2PC

Whitebait & Camembert Cheese Pinchos
釜揚げしらすとカマンベールのピンチョス
1PC 350 [税込385]



Fig & Liver Mousse Pinchos
無花果とレバームースのピンチョス
1PC 350 [税込385]



Salmon & Duxelle Pinchos with Salmon Roe
サーモンとデュクセルのピンチョス いくらがけ
1PC 450 [税込495]



Recommended



CHARCUTERIE

Charcuterie Platter
シャルキトリープレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ
S 1900
[税込2090]

4種盛り合わせ
M 2600
[税込2860]

Slovenia Prosciutto 10 months
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

SMALL 1000 [税込1100]
MEDIUM 1600 [税込1760]

Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ 650 [税込715]
ワインにぴったり!自家製のパテドカンパーニュ。

Coppa イタリア産コッパ 650 [税込715]
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどよい嚼み応えとスパイシーな風味

Mortadella 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ 700 [税込770]
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム。

Chorizo イベリコ豚チョリソー 700 [税込770]
スパイスと豚肉で作るビリ辛のソーセージ。

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



Octopus Ceviche
水蛸のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいた
ドレッシングでさっぱりと。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Murcia Salad
ムルシアサラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Chicken & Sweet Green Pepper Plancha
菜彩鶏と万願寺とうがらしの
プランチャ
スパイシーにマリネした鶏と
万願寺とうがらしをソテーした熱々の鉄板焼き
S 750 [税込825]



Fried Padron
十色ファームのパドロン
ピリッと辛みのあるシンプルに素揚げしました。
ビールとの相性抜群!
S 650 [税込715]



Bacon & Shiitake Tortilla
ベーコンと天恵茸の
トルティージャ
玉ねぎやじゃがいも、ベーコン、
肉厚の徳島県産天恵茸を使った、
ふわふわとろろ食感のスペイン風オムレツ
R 950 [税込1045]



Shrimp & Mushroom Ajillo
海老とマッシュルームの
アヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Callos
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

ALL ¥400
[税込440]

Caponata
Sicilian Olives
Boule Bread
Pickles

カポナータ
シチリアン・オリーブ
渋ーペーカリーのブール
自家製ピクルス

ITALIAN



Marinated Salmon
スコットランド産
サーモンのマリネ
脂がのったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 950 [税込1045]



Roasted Sweet Potato
with Gorgonzola Sauce
加瀬農園 紅はるかのロースト
ゴルゴンゾーラソース
ねっとり甘いさつまいも”紅はるか”に、
ゴルゴンゾーラチーズの塩気が絶妙にマッチ!
800 [税込880]



Potato Salad
北海道産キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラ
S 650 [税込715]



Sautéed Broccoli &
Baby Sardine with Anchovy
しらすとブロッコリーの
アンチョビソテー
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Aged Potato Fritto
with Truffle Butter
熟成メークインのフリット
素揚げにした熟成メークインを
芳醇な香りのトリュフバターで仕上げました!
S 650 [税込715]



Deep Fried Spicy Chicken
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの
鶏肉をカラリと揚げました!
S 650 [税込715]



Sicilian Style Stewed Tuna
マグロの頬肉 シチリア風
柔らかいマグロのほほ肉をトマト、ハーブで
煮込み、シチリア風に仕上げました
R 950 [税込1045]

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



Fresh Catch Carpaccio
産地直送! 鮮魚のカルパッチョ
その日届く鮮魚にルッコラと鮮やかなラビゴットソースを合わせました。
1600 [税込1760]



Burrata & Fruit Caprese
イタリア産 ブッラータチーズとフルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーなブッラータにカラフルなトマトと
季節のフルーツを合わせてカプレーゼに仕上げます。
1400 [税込1540]



Squid & Hiratake Fritto
ヤリイカと霜降りヒラタケのセモリナフリット
ヤリイカと肉厚な霜降り平茸をシンプルにセモリナでフリットに。レモンをギュッと絞ってどうぞ!
950 [税込1045]



Grilled Scallops & Zucchini -Salsa Verde
北海道産 帆立と青木農園ズッキーニの炭火焼き
サルサヴェルデ
肉厚の帆立とズッキーニを香ばしくジュースに焼き上げ、
サルサヴェルデでさっぱりと
1200 [税込1320]

FRESH SALADS

Garden Salad with Basil Onion Dressing
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング

無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 700 REGULAR 900
[税込770] [税込990]

SMALL 800 REGULAR 1000
[税込880] [税込1100]

SMALL 900 REGULAR 1200
[税込990] [税込1320]

NAPOLI PIZZA

Half & Half Will Be Charged An Extra ¥220. +200円[税込220]でハーフ&ハーフに出来ます。

Homemade Pizza

イタリアカプート社 サッコロツンを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

Whitebait & Kujo Leek Marinara
釜揚げしらすと九条ネギのマリナーラ

tomato sauce, whitebait, kujo leek, oregano, garlic, caper, chili pepper paste

1400

[税込1540]

Margherita マルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella

1400

[税込1540]

Charcoal Grilled Chicken Diavola

炭火焼きチキンのディアボラ

tomato sauce, grilled chicken, chorizo, prosciutto, mozzarella cheese, onion

1500

[税込1650]

Mozzarella Bufala Margherita

水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella bufala

1700

[税込1870]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

Chorizo & Jalapeño

イペリコチョリソーとハラペーニョ

mozzarella, jalapeño, chile pepper, salami, chorizo, black olive, grana padano

1400

[税込1540]

Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ

mozzarella, gorgonzola, grana padano, taleggio

1600

[税込1760]

Prosciutto & Rucola Bianca

プロシュートとルッコラのビアンカ

mozzarella, prosciutto, rucola, anchovy, onion

1600

[税込1760]

Mortadella & Mushrooms Bismarck

モルタデッラとマッシュルームのビスマルク

duxelle sauce, mortadella, mozzarella, mushrooms, boiled egg

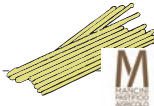
1600

[税込1760]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



SPAGHETTI スパゲティ 1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola

Salsiccia & Sweet Potato Cacio e Pepe

Vongole Bianco

Aglio Olio with Whitebait, Kujo Leek & Bottarga

イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ

サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ

北海あさりのボンゴレ・ピアンコ

釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ

1500

[税込1650]

1400

[税込1540]

1400

[税込1540]

1500

[税込1650]



CHITARRA キタッラ マンチーニ社製 キタッラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon

Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]

ポルチーニとベーコンのカルボナーラ

鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ

1500

[税込1650]

1800

[税込1980]

Homemade Pasta

イタリア産最高品質のディラムセモリナ粉とカプート社サッコロツンを使用した自家製生パスタ



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

ソースとの絡みが良い中太の麺。

Bacon & Pecorino Romano Amatriciana

ベーコンとペコリーノロマーノチーズのアマトリチャーナ

1400

[税込1540]

Kuroge Wagyu Beef & Fried Eggplant Bolognese

黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ

1450

[税込1495]

Tomato Cream Sauce with Shrimp & Ricotta

小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース

1400

[税込1540]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

Salmon & Gorgonzola Cream Sauce

サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース

1450

[税込1495]

Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper

炭火焼きチキンと万願寺とうがらしのアラビアータ

1400

[税込1540]

Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato

小海老とミニトマトのジェノベーゼ

1500

[税込1650]

ARROZ



Seafood Paella

鬼手長海老と帆立、ムール貝のパエリア

魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

2200

[税込2420]

Squid Ink Paella with Spear Squid

ヤリイカのイカ墨パエリア

イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり! 自家製のアイオリソースどうぞ!

1900

[税込2090]

Pork, Clams & Kujoh Leek Paella

白金豚とあさり、九条ネギのパエリア

甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア!

2100

[税込2310]

Parmigiano Risotto with Prosciutto & Porcini

プロシュートとポルチーニのパルミジャーノ・リゾット

コクと旨味たっぷり! 肉厚なポルチーニを使ったチーズリゾット。

1800

[税込1980]

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線でじっくりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました!

※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。



Grilled Hakkinton Pork

岩手県産 白金豚のグリル

上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。
レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上げ!

200g 2400

[税込2640]



Beef Rib Roast Steak

北海道産 土幌黒牛リブロースのグリル

柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる土幌黒牛のグリル。

200g 3200

[税込3520]



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil

国産鶏のグリル

骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました!
仕上げは特製ハーブソースで。

2100

[税込2310]



Charcoal Grilled Salmon

スコットランド産

ロック・ドゥワートサーモンの炭火焼き ノワゼットソース

皮目をパリッと、中はジューシーに仕上げました。
焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと

2300

[税込2530]

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

πWATER

πウォーター使用
π 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 ¥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。