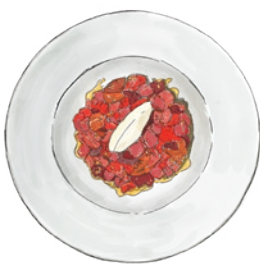


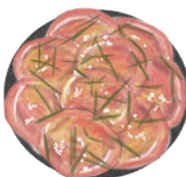
まずはここから／
FRESH STARTERS



TUNA TARTARE 1800
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
[税込1980]



GAMBERO ROSSO 2PC 1300
ガンベロ・ロッシン
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]



TOSAY'S FRESH OYSTERS ASK
本日の入荷生牡蠣

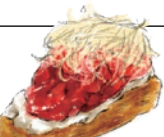


LA FRANCE PEAR COMPOTE 2200
W/ BURRATA CHEESE
菊池農園 ラ・フランスのコンポートとブラータチーズ
菊池農園のラ・フランスを優しくコンポート。
とろける果肉にブラータのコクを合わせました。
[税込242v0]



“GEKKOU” LILY BULB & CAULIFLOWER POTAGE 700
月光百合根とカリフラワーのポタージュ
北海道・十勝産 “月光百合根” の旨味をカリフラワーと合わせて。
やさしい甘みとコクに、バニラがほのかに香ります。
[税込770]

PINTXOS!



RECOMMENDED
BEEF TARTAR W/ PARMIGIANO
山形牛タルタル
24ヶ月熟成バルミジャーノ
IPC 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
IPC 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
IPC 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
IPC 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
IPC 550
[税込605]

Chef's
Catch Up



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]



PUNTARELLA SALAD W/ ANCHOVY DRESSING
山形県産 プンタレッラの
アンチョビサラダ

山形・かほく町で育ったローマ原産のプンタレラに、
アンチョビの旨味をまとうせたクラシックなサラダ。

1400 [税込1540]



GARLIC SAUTEED “TENKEI-DAKE” MUSHROOMS
徳島県産 天恵茸のガーリックソテー

徳島県産の天恵茸をシンプルにガーリックソテー。
仕上げにペコリーノ・ロマーノを削り、風味豊かに。

950 [税込1045]



STEAMED FRESH MUSSELS W/ WHITE WINE
宮崎県産 フレッシュムール貝の
白ワイン蒸し

フレッシュムール貝を白ワインでシンプルに蒸し上げました。
旨味と香りをしっかり感じられる一皿です。

1800 [税込1980]

ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATOES CAPRESE 1800 [税込1980]
イタリア産モッツァレラブッファラとフルーツマトのカプレーゼ
イタリア産ブッファ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

SEGOVIA-STYLE MUSHROOMS 950 [税込1045]
マッシュルームのセゴビア風
マッシュルームの生ハムのフィリングを詰めてオープン焼きにしました

FRIED CALAMARI イカのフリット 950 [税込1045]
軽い衣で香ばしく揚げました。タルタルソースと一緒に

TRIPPA & WHITE BEAN STEW IN TOMATO SAUCE 1200 [税込1320]
トリッパと白インゲンのトマト煮込み
柔らかくなるまで煮込んだトリッパのトマト煮込み

CRAB CROQUETAS 蟹のクロケッタス 1200 [税込1320]
蟹をつめたクリーミーなコロッケ 自家製ビスコソースを添えて



PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]
24ヶ月熟成メークインのバタマス・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を。

SHRIMP AJILLO 海老のアヒージョ
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

OYSTER GRATIN オイスターグラタン 1200 [税込1320]
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。

BAKED TORTILLA 焼きたてトルティージャ 750 [税込825]
オーダー毎に焼き上げた熱々のトルティージャ。アイオリソースと共に

TRUFFLE FRIES トリュフポテト 850 [税込935]
トリュフバターとチーズを絡ませた香り高いフライドポテト

SPICY CHICKEN BACK RIBS 650 [税込715]
チキンバックリブのスパイスフリット
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！
R 950 [税込1045]
L 1250 [税込1375]

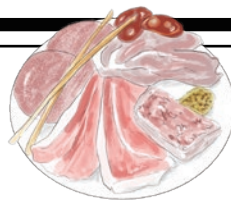


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

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 1200 [税込1320] L 1500 [税込1650]
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

AUSTRALIAN BARLEY-FED BEEF CHUCK EYE ROLL オーストラリア産 大麦牛のチャックアイロール 穀物で丁寧に育てられたオーストラリア産の大麦牛。	200g 3800 [税込4180]
OUTSIDE SKIRT STEAK プライム・ハラミステーキ 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。	150g 4800 [税込5280]

PORK

GRILLED PORK 岩手県産 プラチナポークのジョスパーグリル 旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。	250g 2750 [税込3025]
---	---------------------------

CHICKEN

ROASTED CHICKEN 京都丹波黒地鶏 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。	2350 [税込2585]
--	---------------

LAMB

GRILLED LAMB CHOP オーストラリア産・ラムチョップ 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！	1PC 1450 [税込1595]
--	--------------------------

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA キングサーモンのジョスパーグリル ピリッと辛いチボトレサルサで	2400 [税込2640]
---	---------------

CERTIFIED ANGUS BEEF®

CAB PRIME RIBEYE ROLL **RECOMMENDED** 300g **8500** [税込9350]
認定アンガスビーフ リブアイロール
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。



厳選されたアンガス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、
10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アンガスビーフ®」

WAGYU BEEF

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iras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iras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

CHAMPIGNON 1850 [税込2035]
シャンピニオン
DUXELLES, MOZZARELLA, MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO

QUATTRO FORMAGGI 1750 [税込1925]
クアトロ・フォルマッジ
TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA 1800 [税込1980]
モルタデッラ
GOUDA, MOZZARELLA, MORTADELLA

SARDINARA 1850 [税込2035]
サルディナーラ
BASIL, MOZZARELLA, ANCHOVY, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO

PROSCIUTTO E RUCOLA 1850 [税込2035]
プロシュート・エ・ル・コラ
MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, PROSCIUTTO

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA DOC 1750 [税込1925]
マルゲリータDOC
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, BASIL

MARINARA 1400 [税込1540]
マリナーラ
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

PROVOLA SPADA 1750 [税込1925]
プロヴォラ・スパダ
TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO, GARLIC, SMOKED SWORDFISH, PROVOLA CHEESE, ANCHOVY

DIAVOLA 1800 [税込1980]
ディアボラ・ンドゥィヤ
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 1600 [税込1760]
名物! 渋リゴバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

CHEESE BURGER 1400 [税込1540]
チーズバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, CHEDDAR, THOUSAND ISLAND SAUCE

AVOCADO CHEESE BURGER 1750 [税込1925]
アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

SPICY BBQ BURGER 1850 [税込2035]
スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE,
CHIPOTLE BBQ SAUCE

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。

PASTA

各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変更可能です。
お気軽にお申し付けください。

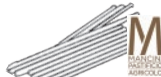


Gluten free Fettuccine
グルテンフリー玄米フェットチーネ



RECOMMENDED

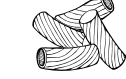
MAFALDINE WITH TRUFFLE CREAM SAUCE 2800 [税込3080]
トリュフクリームソースのマファルディーネ
目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします！



SPAGHETTI
[スパゲティ・1.8mm]
イタリア産・最高品質
マンチャーニ社製



LINGUINE
[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ



RIGATONI
[リガトーニ]
ソースが絡むように表面に
筋が入った、太めの
ショートパスタ



CHITARRA
[キタッパ]
断面が四角いロングパスタ
マンチャーニ社製

VONGOLE BIANCO

ヴォンゴレ・ビアンコ 1600 [税込1760]
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

THE BOLOGNESE

ゴロツと手切りした牛肉の ザ・ボロネーゼ 2000 [税込2200]
BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

CACIO E PEPE W/ SWEET POTATO & SALSICCIA

紅はるかとサルシッチャのカチョエペペ 1500 [税込1650]
GARLIC, SALSICCIA, BENI HARUKA SWEET POTATO, BLACK PEPPER,
BUTTER, PECORINO ROMANO

TOMATO CREAM SAUCE W/ CRAB

蟹のトマトクリームソース 1700 [税込1870]
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC,
DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY

ARRABBIATA W/ “HIME-AMAEBI” SHRIMP

姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ 1500 [税込1650]
“HIME-AMAEBI” SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY

AMATRICIANA W/ PECORINO & GUANCIALE

グアンチャーレとペコリーノのアマトリッチャーナ 1600 [税込1760]
GUANCIALE, ONION, TOMATO SAUCE, PECORINO, BLACK PEPPER

LOBSTER & SEAFOOD PESCATORE

オマール海老のペスカトーレ 2400 [税込2640]
LOBSTER, FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SCALLP, CHERRY TOMATO

BUTTER SAUCE W/ SQUID & BOTTARGA

イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ 1700 [税込1870]
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES

HERB CREAM SAUCE

W/ CHICKEN & SPINACH RAVIOLI 1600 [税込1760]
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

イカ墨のラビオリ アンチョビソース 1800 [税込2090]
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

ザ・リゴレット・パエージャ 2800 [税込3080]
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

イカ墨のパエージャ 2100 [税込2310]
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE

※当店は国産米を使用しています。