

\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
ガンベロ・ロッソ
レモンと有機オリーブオイル

2PC 1300
[税込1430]



BEEF TONGUE
CARPACCIO
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

1800
[税込1980]



TOSAY'S
FRESH OYSTERS
本日の入荷生牡蠣

ASK

PINTXOS!

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

FRUIT TOMATOES &
CANTABRIAN ANCHOVY
フルーツトマト
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ダと
木苺のカンパニーユ
1PC 500
[税込550]

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

SMOKED SALMON &
HERB MASCARPONE
自家製スマートサーモンと
ハーブマスカルポーネ
1PC 550
[税込605]

RIGOLETTTO TAPAS

*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わ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
イタリア産モッツァレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ
イタリア産チーズのコクと完熟トマトの甘みが広がる、贅沢なカプレーゼ。

1800 [税込1980]

PATATAS BRAVAS
24ヶ月熟成メークインのパタタス・ブラバス
甘味がギュッとついたメークインにピリ辛のブラバソースとアイオリを。

950 [税込1045]



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

S 800 [税込880]
R 1200 [税込1320]

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO
気仙沼産 煙製メカジキとオレンジのカルパッチョ

1250 [税込1375]

OYSTER GRATIN オイスタークラタン
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。

1200 [税込1320]

SEGOVIA-STYLE MUSHROOMS
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

950 [税込1045]

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

750 [税込825]

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

950 [税込1045]

TRUFFLE FRIES トリュフポテト
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

850 [税込935]

TRIPPA & WHITE BEAN STEW
IN TOMATO SAUCE
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

1200 [税込1320]

SPICY CHICKEN BACK RIBS
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
ピールにぴったりのタパスです！

S 650 [税込715]
M 950 [税込1045]
L 1250 [税込1375]

CRAB CROQUETAS 蟹のクロケット
蟹をつめたクリーミーなコロッケ 自家製ビスクソースを添えて

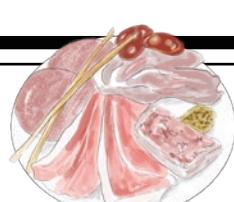
1200 [税込1320]



SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
浅いちべ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 PLATTER
シャルキトリー・プラッター
シェフ厳選! 5種類のシャルキトリー盛り合わせ

S 1600 [税込1760]

L 2800 [税込3080]

HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO
W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH
自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフオール

S 750 [税込825]

L 1050 [税込1155]

SLOVANIA PROSCIUTTO
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

S 1000 [税込1100]

L 1600 [税込1760]

HOMEMADE ROASTED BEEF
W/ RUCOLA AND PARMIGIANO
自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ パルサミコ仕上げ

S 1200 [税込1320]

L 1600 [税込1760]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE
自家製パテ・ド・カンパニーユ

750 [税込825]



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

S 650 [税込715] L 950 [税込1045]

RUCOLA SALAD W/ BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO
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

S 1200 [税込1320] L 1500 [税込1650]

BUTCHER



スモークとグリルを同時に使えるスペイン製の炭火オーブン"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・オーブンならでは!

BEEF

AUSTRALIAN BARLEY-FED BEEF 200g 3800 [税込4180]

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。

OUTSIDE SKIRT STEAK

150g 4800 [税込5280]

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。

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。

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。

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!

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA 2400 [税込2640]

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

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。

PRIME 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®」

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND

シャトーブリアン トリュフマディラソース

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

テンダーロイン トリュフマディラソース

赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO

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・スピナッチャ

500 [税込550]

PIZZA

BIANCO / CHEESE

CHAMPIGNON

シャンピニオン

1850 [税込2035]

DUXELLES, MOZZARELLA, MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO

QUATTRO FORMAGGI

ケアトロ・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, PARMIGIANO REGGIANO, BASIL

MARINARA

マリナーラ

1400 [税込1540]

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

PROVOLA SPADA

プロヴォラ・スパーダ

1750 [税込1925]

TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO, GARLIC, SMOKED SWORDFISH, PROVOLA CHEESE, ANCHOVY

DIAVOLA

ディアボラ・ンドウイヤ

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! 渋谷ゴーバーガー 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

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
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製の塩
Natural Salt

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πWater

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πWATER

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!

VONGOLE BIANCO

ヴォンゴレ・ビアンコ

1600 [税込1760]

CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

SPAGHETTI

[スパゲティ 1.8mm]

イタリア産 最高品質

マンチニ社製

2000 [税込2200]

RECOMMENDED

THE BOLOGNESE

ゴロッと手切りした牛肉のザ・ボロネーゼ

BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもち

ロングパスタ

1500 [税込1650]

RECOMMENDED

CACIO E PEPE W/ SWEET POTATO & SALSICCIA

1500 [税込1650]

紅はるかとサルシッチャのカチョエペペ

GARLIC, SALSICCIA, BENI HARUKA SWEET POTATO, BLACK PEPPER,

BUTTER, PECORINO ROMANO

ARRABIATA W/ "HIME-AMAEBI" SHRIMP

1500 [税込1650]

姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ

"HIME-