

＼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]



TOSAY'S FRESH OYSTERS ASK  
本日の入荷生牡蠣



LA FRANCE PEAR COMPOTE W/ BURRATA CHEESE 2200  
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ヶ月熟成パルミジャーノ  
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]

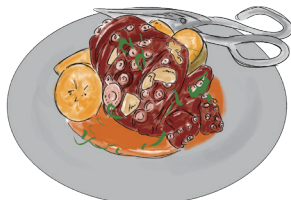


WHITEBAIT & SARDINIAN BOTTARGA 釜揚げシラスと  
サルデーニャ産カラスミ  
IPC 650  
[税込715]



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 イタリア産モッツア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。

1800 [税込1980]

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

1250 [税込1375]

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ブン焼きにしました

950 [税込1045]

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]

TRIPPA & WHITE BEAN STEW IN TOMATO SAUCE トリップ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]

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

1200 [税込1320]



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。

950 [税込1045]



SHRIMP AJILLO 海老のアヒージョ  
ブリブ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]

OYSTER GRATIN 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。

1200 [税込1320]

BAKED TORTILLA 焼きたてトルティージャ  
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

750 [税込825]

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]

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  
ビールにぴったりのタパスです！

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



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

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

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



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ォール  
S 750 [税込825]  
L 1050 [税込1155]

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 バルサミコ仕上げ  
S 1200 [税込1320]  
L 1600 [税込1760]

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 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・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行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスバー"  
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バー・オープンならでは！

## 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 250g **2750** [税込3025]  
岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル  
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 2350 [税込2585]  
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 1PC **1450** [税込1595]  
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クリル  
ピリッと辛いチポトレサルサで

## 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。



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・ルーコラ  
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・ンドウィヤ  
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! 渋りゴバーガー 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



自然製法の塩  
Natural Salt



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



オーガニック砂糖  
Organic Sugar



低温圧搾抽出油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil



70%ウォーター使用  
70% 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: 220YEN A PERSON ON WEEKEND AND  
HOLIDAYS BETWEEN 11:30-17:00 / 440YEN 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。



EGG  
たまご



MILK  
乳



WHEAT  
小麦



SHRIMP  
えび



CRAB  
かに



PEANUTS  
落花生



WALNUTS  
くるみ



BUCKWHEAT  
そば

# 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。

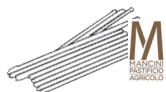


Gluten free Fettuccine  
グルテンフリー玄米フェットチーネ



## 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  
マンチーニ社製

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

THE BOLOGNESE 2000 [税込2200]  
ゴロツ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

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

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



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

ARRABBIATA 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-AMAEBI” SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY

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



CHITARRA  
[キタッラ]  
断面が四角いロングパスタ  
マンチーニ社製

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

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

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。