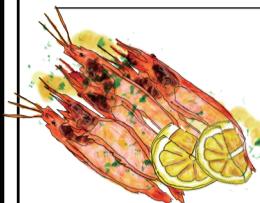


まずはここから/
FRESH STARTERS



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
ガンベロ・ロッソ
レモンと有機オリーブオイル



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
[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
フルーツトマトと
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
木苺のカンバーニュ
IPC 500
[税込550]



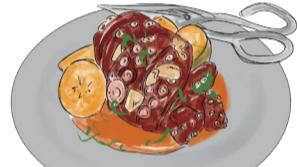
WHITEBAIT &
SARDINIAN BOTTARGA
釜揚げシラスと
サルデニャ産カラスミ
IPC 650
[税込715]



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

RIGOLETTO 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
イタリア産モツツアラレブッファラとフルーツトマトのカプレーゼ
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]

PATATAS BRAVAS
24ヶ月熟成メークインのパタtas・プラバス
甘味がギュッとついたメークインにピリ辛のプ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
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]

SEGOWIA-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]

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]

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]

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]

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]

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]

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

1200 [税込1320]

SPICY CHICKEN BACK RIBS
チキンバックリブのスペイスフリット
骨付きのチキンのフリットを自家製スペイスでまぶしました
ビールにぴったりのタパスです！

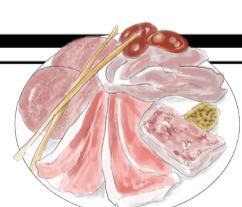
S 650 [税込715]
R 950 [税込1045]
L 1250 [税込1375]



SHIBUCHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
渋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ォール

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 PATE DE CAMPAGNE
自家製パテ・ド・カンパニー

750 [税込825]

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]

CHEESE PLATTER シェフ厳選!チーズプラッター
シートロン・ドレッシング

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 ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング PECORINO ROMANO | 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 シートロン・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 CHUCK EYE ROLL | 200g 3800 [税込4180] |
| 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 | 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。



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 日 200g 12000 [税込13200]

シャトーブリアン トリュフマデイラソース
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 日 200g 9800 [税込10780]

テンダーロイン トリュフマデイラソース
赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO 日 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・スピナッチャ 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 TALEGIO, 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・スパーダ TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO, GARLIC, SMOKED SWORDFISH, PROVOLA CHEESE, ANCHOVY | |
| DIAVOLA | 1800 [税込1980] |
| ディアボラ・ンドウイ 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

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

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

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

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
Low Transfat Oil

πWATER

πウォーター使用
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。

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®」

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND 日

200g 12000 [税込13200]

シャトーブリアン トリュフマデイラソース
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 日

200g 9800 [税込10780]

テンダーロイン トリュフマデイラソース
赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO 日

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・スピナッチャ 500 [税込550] |

PASTA

BIANCO / CHEESE

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



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

[キタッラ]

断面が四角いロングパスタ
マンチーニ社製



RAVIOLI

[ラヴィオリ]

VONGOLE BIANCO

ヴォンゴレ・ビアンコ

CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

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

CACIO E PEPE W/ SWEET POTATO & SALSICCIA

1500 [税込1650]