

STARTER



FRESH OYSTER **IPC 600**
from Sakoshi, Hyogo [税込 660]
兵庫県坂越フレッシュオイスター

CARPACCIO **1650**
高知県宿毛湾 鮮魚のカルパッチョ [税込 1815]



MARINATED TUNA & FRUIT TOMATO **1200**
自家製ツナとフルーツマトの
ホワイトバルサミコマリネ 半熟卵を添えて
自家製ツナのkokとフルーツマトの甘みに、
白バルサミコの爽やかな酸味を合わせた一品。

Recommended

TARTAR OF BLACK WAGYU BEEF **1800**
黒毛和牛のタルタル [税込 1980]
濃厚名古屋コーチン卵と西洋ワサビをたっぷり！

Charcuterie & Cheese



CHARCUTERIE PLATTER **S 1300**
自家製シャルキトリの盛り合わせ [税込 1430]
厳選ハムやパテを日替わりで盛り合わせに。

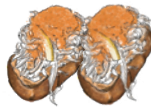
R 1800 [税込 1980]

SLOVENIA PROSCUITTO **S 1000**
スロベニア産 プロシュート [税込 1100]
脂のサンがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

R 1600 [税込 1760]

CHEESE PLATTER チーズ・ブラッター **1400**
シェフ厳選！チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。 [税込 1540]

TAPAS



WHITEBAIT & BOTTARGA BRUSCHETTA **2PC 800**
生しらすと
サルディーニャ産カラスミのブルスケッタ [税込 880]
バゲットに具材を乗せたイタリアのひとくち前菜



HOMEMADE SMOKED SALMON **950**
自家製スモークサーモン [税込 1045]
自家製でスモークしたサーモンを、
オリーブオイルでシンプルに仕上げました。



GRILLED STICK BROCCOLI **650**
山形県産 スティックブロッコリーグリル [税込 715]
香ばしくグリルした山形県産スティックブロッコリーを、
バジルとドライトマトのサルサで。



HOKKAIDO CARROT PLANCHA **650**
北海道産 雪下にんじんのブランチャ [税込715]
じっくり火を入れて甘さを出した人参を、ロメスコソースで。



OCTOPUS & POTATO AJILLO **850**
たこと熟成メークインのアヒージョ [税込935]
プリプリのたこ甘味のある熟成メークインの熱々アヒージョ！



CALAMARI FRITTO **950**
イカのセモリナフリット [税込 1045]
セモリナ粉でさっくりと揚げたシンプルなイカのフリット



OYSTER GRATIN **950**
オイスターグラタン [税込 1045]
新鮮な牡蠣とクリーミーなソースを香ばしく焼き上げた一品



LAMB BROCHETA **950**
オーストラリア産 ラム肉のブロchetta [税込1045]
スパイシーなラムの串焼きに
チミチュリソースとハリッサを添えて

HOMEMADE PICKLES **500** [税込 550]
自家製ピクルス

SICILIAN OLIVES **500** [税込 550]
シチリアン・オリーブ

BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN] **500** [税込 550]
渋いちペーカリーの丸パン
[ガーリック&チーズ / プレーン]

SALAD

CAESAR SALAD **S 650**
ロメインレタスのシーザーサラダ [税込715]
仕上げにパルメジャーノをたっぷり！

R 950 [税込 1045]

ORGANIC VEGGIE SALAD **S 700**
有機野菜のサラダ [税込770]
オニオン・バジルドレッシング

R 1000 [税込 1100]

FRUIT TOMATO & MOZZARELLA CAPRESE **1600**
フルーツマトと
イタリア産モッツァレラのカプレーゼ [税込1760]

Signature ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサリーマシンの焼き上げる自慢のチキン！



ROTISSERIE CHICKEN
名物！ジューシー
ロティサリーチキン

皮目は香ばしく、中はしっかりと
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン！

HALF 1850 | FULL 3300
[税込 2030] [税込 3630]



HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN **HALF 1950**
ハニーマスタードとローストナッツの
ロティサリーチキン [税込 2145]

FULL 3350 [税込 3685]



CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN **HALF 1950**
チボトレ・ロティサリーチキン [税込 22145]
スモーキー&スパイシー！ **FULL 3350**
[税込 3685]

SEASONAL RECOMMEND



STARWBERRY & BURRATA CHEESE
苺とイタリア産ブラータチーズ
甘酸っぱい苺に、ブラータのkokを合わせた一品
2400 [税込 2640]



KAHOKU PUNTARELLA & SQUID SALAD
山形かほくプンタレラとアオリイカのサラダ
ほろ苦くシャキシャキしたローマ野菜プンタレラと新鮮なアオリイカ。
レモンアンチョビドレッシングとペコリーノの旨味で軽やかに仕上げました。
1200 [税込 1320]



BAGNA CAUDA
産地直送野菜のバーニャカウダ
拘りの野菜をアンチョビクリームソースで！
1400 [税込 1540]



HOKKAIDO LILY BULB POTAGE
北海道月光百合根のポタージュ
甘さたっぷりの“月光百合根”のポタージュに、
香ばしい百合根フリットと生ハムチップを添えました。
750 [税込 825]



OMELETTE
w/ tenkei-dake mashroom
徳島県産天恵茸のオムレツ
肉厚の椎茸と燻製チーズのオムレツ
1200 [税込 1320]



BISMARK
w/ brown mushroom & 24-month parmesiano
ブラウンマッシュルームとパルミジャーノ、生ハムのビスマルク
香り豊かなブラウンマッシュルームに、
24ヶ月熟成パルミジャーノをたっぷり削った贅沢なビスマルク **2500** [税込 2750]



TRUFFLE CREAM SAUCE MAFALDINE
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！
2800 [税込 3080]

Recommended

PIZZA



Rosso / Tomato

MARGHERITA BUFALA マルゲリータ ブファラ **1750**
トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・アイコマト・バジル [税込1925]
Tomato Sauce・Bufala・Cherry Tomato・Basil

MARINARA カンタブリア産アンチョビのマリナーク **1700**
トマトソース・アンチョビ・チェリートマト・にんにく・バジル・オレガノ [税込 1870]
Tomato Sauce・Anchovy・Cherry Tomato・Garlic・Basil・Oregano

CAPRICCIOZA カプリチオーザ **1700**
トマトソース・サラミ・マッシュルーム・モッツァレラ・アーティチョーク・オリーブ [税込 1870]
Tomato Sauce・Mozzarella・Salami・Mushroom・Artichoke・Olive

DIABOLA ディアボラ

トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・グアンチアレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン
Tomato Sauce・Mozzarella・Salsiccia・Guanciale・Chorizo・Harissa・Onion

Bianco / Cheese

BIANGHETTI ビアンゲッティ **1600**
シラス・モッツァレラ・アンチョビ・ドライトマト・ニンニクソース・オレガノ [税込 1760]
Whitebait・Mozzarella・Anchovy・Dried Tomato・Garlic Sauce・Oregano

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ **1650**
パルミジャーノ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ [税込 1815]
Parmesan・Mozzarella・Taleggio・Gorgonzola

PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルッコラ **1800**
モッツァレラ・パルミジャーノ・レッジャーノ・ルッコラ・プロシュート [税込 1980]
Mozzarella・Parmigiano Reggiano・Rucola・Prosciutto

from THE GRILL

GRILLED PLATINUM PORK **2200**
岩手白金豚のグリル [税込 2420]
きめ細かな肉質としっとりした脂の旨味が特徴
ハーブソルトを添えて。



BEEF RIB EYE STEAK **200g 3200**
北海道産
しほろくろし
士幌黒牛 リブローズ・ステーキ [税込 3520]
赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ。

チキンや
グリルと
一緒に！

HERB ROASTED ACED MAY QUEEN **500** [税込 550]
熟成メークインのハーブロースト

SAUTÉED SPINACH スピナッチ・ソテー **550** [税込 605]

MASHED POTATO マッシュポテト **550** [税込 605]

CHICKEN PANINI

served from 11:00am to 3:00pm

11時から15時限定！
ジューシーなロティサリーチキンを使ったオリジナル・パニーニ！

ROTISSERIE CHICKEN & HONEY MUSTARD PANINI **1350**
ロティサリーチキンと
ハニーマスタードのパニーニ [税込1485]



ROTISSERIE CHICKEN & CREAMY SPINACH PANINI **1450**
ロティサリーチキンとクリーミースピナッチのパニーニ [税込1595]

PASTA & ARROZ



SPAGHETTI スパゲッティ
1.8mm、イタリア産最高品質の小麦粉100%で
作るマンチャーニ社の乾麺

CARBONARA **1400**
グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]と
ペコリーノチーズのカルボナーラ [税込 1540]

ANCHOVY BUTTER SAUCE **1550**
w/ oyster, leek & bottarga [税込 1705]
牡蠣とポワロネギのアンチョビバターソース カラスミがけ

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] **1400**
ヴォンゴレ ビアンコまたはロッシ [税込 1540]

AMATRICIANA **1450**
アマトリチャーナ [税込 1595]
ローマ定番！グアンチャーレと銑色玉ねぎ、ペコリーノチーズの濃厚トマトソース



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

EGGPLANT & WAGYU BEEF BOLOGNESE **1450**
京ナスと黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1595]

HOMEMADE BEEF RAGOUT **2200**
w/ stracciatella cheese [税込 2420]
自家製ビーフラグーソース ストラッチャテッラのせ



RAVIOLI ラビオリ
生地に具材を包んだパスタ

PORCINI RAVIOLI **1800**
w/gorgonzola & spinach cream sauce [税込 1980]
ポルチーニのラヴィオリ
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース



LINGUINE リングイネ
モチツとした食感の中太生麺！

ARRABBIATA **1250**
アラビアータ [税込 1375]

BLUE CRAB TOMATO CREAM SAUCE **1500**
渡り蟹のトマトクリームソース [税込 1650]

Paella



SEAFOOD PAELLA **2400**
シーフード・パエリア [税込2640]
魚介の旨みたっぷりお出汁で炊き上げた贅沢パエリア。

SQUID INK PAELLA **2000**
イカ墨と小イカのパエリア [税込2200]

RRW

RIGOLETTO

ROTISSERIE AND WINE

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

π WATER



πウォーター使用
π Water

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

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。