

— STARTER —



FRESH OYSTER
from Sakoshi, Hyogo
兵庫県坂越フレッシュオイスター

1pc 600
[税込 660]

CARPACCIO
高知県宿毛湾 鮮魚のカルパッチョ

1650
[税込 1815]



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

1200
[税込 1320]

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

1800
[税込 1980]



CHARCUTERIE PLATTER
自家製シャルキトリーの盛り合わせ
厳選ハムやバテを日替わりで盛り合わせに。

1300
[税込 1430]

R 1800
[税込 1980]

SLOVENIA PROSCIUTTO
スロベニア産 プロシュート
脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

S 1000
[税込 1100]

R 1600
[税込 1760]

CHEESE PLATTER チーズ・プラッター
シェフ厳選! チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。

1400
[税込 1540]

— TAPAS —



WHITEBAIT & BOTTARGA
BRUSCHETTA 2pc 800
[税込 880]

生しらすと
サルディニーニャ産カラスミのブルスケッタ
パ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
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。

[税込 1045]



GRILLED STICK BROCCOLI 650
山形県産 スティックブロッコリーグリル
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、
パセリとドライトマトのサルサで。

[税込 715]



HOKKAIDO CARROT PLANCHA 650
北海道産 雪下にんじんのプランチャ
じっくり火を入れて甘さを出した人参を、ロメソソースで。

[税込 715]



OCTOPUS & POTATO AJILLO 850
たこと熟成メークインのアヒージョ
ブリーリのたこ甘味のある熟成メークインの熱々アヒージョ!

[税込 935]



CALAMARI FRITTO 950
イカのセモリナフリット
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

[税込 1045]



OYSTER GRATIN 950
オイスター・グラタン
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皿

[税込 1045]



LAMB BROCHETA 950
オーストラリア産 ラム肉のプロチッタ
スパイシーなラムの串焼きに
チミチリソースとハリッサを添えて

[税込 1045]



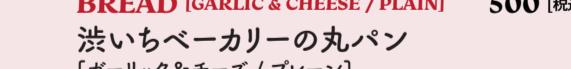
HOME MADE PICKLES 500
自家製ピクルス

[税込 550]



SICILIAN OLIVES 500
シチリアン・オリーブ

[税込 550]



BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN] 500
淡いチベーカリーの丸パン
[ガーリック & チーズ / プレーン]

[税込 550]

— SALAD —



CAESAR SALAD
ロメインレタスのシーザーサラダ
仕上げにパルメジヤーノをたっぷりと

S 650
[税込 715]

R 950
[税込 1045]



ORGANIC VEGGIE SALAD
有機野菜のサラダ
オニオン・バジルドレッシング

S 700
[税込 770]

R 1000
[税込 1100]



FRUIT TOMATO & MOZZARELLA CAPRESE 1600
フルーツトマトと
イタリア産モッツアレラのカプレーゼ

[税込 1760]

Signature ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサリーマシンで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、中はしっとりと
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

ハニーマスターとローストナッツの
ロティサリーチキン

HALF 1950
[税込 2145]

FULL 3350
[税込 3685]



CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

チポトレ・ロティサリーチキン
スモーキー&スパイシー!

HALF 1950
[税込 22145]

FULL 3350
[税込 3685]

— from THE GRILL —

GRILLED PLATINUM PORK

岩手白金豚のグリル

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。



2200

[税込 2420]



BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 しはろくろうし

士幌黒牛 リブロース・ステーキ

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。

200g 3200

[税込 3520]



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

スピナッチャ・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

ロティサリーチキンと

ハニーマスターのパニーニ



1350

[税込 1485]

ROTISSERIE CHICKEN & CREAMY SPINACH PANINI

ロティサリーチキンとクリーミースピナッチャのパニーニ



1450

[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
作るマンチーニ社の乾麺

CARBONARA

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



1400

[税込 1540]

ANCHOVY BUTTER SAUCE

w/ oyster, leek & bottarga

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



1550

[税込 1705]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]

ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ



1400

[税込 1540]

AMATRICIANA

アマトリッチャーナ

ローマ定番! グアンチャーレと飴色玉ねぎ、ペコリーノチーズの濃厚トマトソース



1450

[税込 1595]

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

京ナスと黒毛和牛のボロネーゼ



1450

[税込

RRW

РИГОЛЕТТО 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

πWATER

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おりません。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。