

RAW BAR

**FRESH OYSTER** ASK  
フレッシュオイスター シェフ厳選! 本日の入荷生牡蠣

**CARPACCIO** 1800 [税込1980]  
鮮魚のカルパッチョ  
選りすぐりの新鮮な魚介を使ったカルパッチョ

CHARCOAL & PLANCHA

**CHARCOAL GRILLED CARROT** 750 [税込825]  
WITH ROMESCO SAUCE & CAJUN SPICE  
雪下人参の炭焼き ロメスコソースとケイジャンスパイス

**CHARCOAL GRILLED CAULIFLORE** 750 [税込825]  
WITH ANCHOVY BUTTER & DRIED TOMATO  
カリフロレの炭焼き アンチョビバターとドライトマト

**SQUID PLANCHA** 1100 [税込1210]  
WITH COLATURA & SQUID INK AIOLI  
ヤリイカのプランチャ コラトゥーラとイカ墨アイオリソース

**OYSTER PLANCHA** 900 [税込990]  
WITH SEGOVIA SAUCE & SMOKED OIL  
牡蠣のプランチャ セゴビアソースとスモークオイル

**SCALLOP PLANCHA** 1400 [税込1540]  
WITH MUSHROOM CREAM SAUCE  
帆立のプランチャ マッシュルームのクリームソース

CHEF YOSHINORI'S SEASONAL SPECIALS



PINCHOS バスク地方定番のひとくちサイズの前菜

**TACO PINCHO DE CERDO** 1pc 450 [税込495]  
iberian pork & daikon tacos  
タコ・ピンチョ・デ・セルド イベリコ豚の大根タコス  
スライスした大根をトルティーヤに見立てたボークタコス風

**CROSTINI** 1pc 450 [税込495]  
mango, mascarpone & wilelaiki honey  
クロステイニ マンゴーとマスカルポーネ、ウイレイキハニー  
プロシュートの塩気とろける甘味のマンゴー、  
マスカルポーネがマッチしたクロステイニ

**CORNE** gorgonzola mousse & nuts 1pc 450 [税込495]  
ゴルネ ゴルゴンゾーラムースとナッツ  
ゴルゴンゾーラムースとナッツを小さなパイで包みました

**PULPO** galician octopus 1pc 600 [税込660]  
真蛸のガリシア風  
柔らかく煮込んだ蛸をホクホクのじゃがいもとアイオリソースで

**CHANGURO** snow crab 1pc 600 [税込660]  
チャンゲロ  
バスク名物! スワイガニの旨みたっぷりの  
チャンゲロをひとくちサイズで

**ASSORTED PINCHOS** 3pc 1300 [税込1430]  
ピンチョス盛り合わせ  
お好きなピンチョスをお選びください  
+100yen a piece when choosing PULPO & CHANGURO  
真蛸のガリシア風、チャンゲロは1PCにつき+100円

IT'S "Bocalicious"

= BOCA [SPANISH FOR MOUTH] + DELICIOUS! OUR SPANISH & ITALIAN STARTERS, MOUTHFUL OF DELICIOUSNESS!

SPANISH

**ENSALADILLA** spanish potato salad 750 [税込825]  
エンサラディージャ  
本鮪とキタアカリのアイオリサラダ

**ESCALIVADA** vinegared veggies 750 [税込825]  
エスカリバーダ  
焼き野菜のヴィネガーマリネ

**PAPAYA GAZPACHO** chilled papaya soup 750 [税込825]  
パパイアとトマトのガスパチョ  
アンダルシアの定番冷製スープをハワイリゴスタイルで!

**CALLOS** spanish tripe stew 950 [税込1045]  
カジョス スペイン風モツ煮  
丁寧に仕込んだモツをトマトソースでじっくり煮込みました

**PATATAS BRAVAS** deep-fried potato with aioli 750 [税込825]  
パタタス・ブラバス  
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに  
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました

**GAMBAS AL AJILLO** shrimp & garlic oil 950 [税込1045]  
小海老のアヒージョ  
ピリ辛の唐辛子オイルで作るプリプリの海老のアヒージョ

**TORTILLA** spanish omelette 750 [税込825]  
トルティージャ  
玉ねぎのコンフィとじゃがいもを入れた、  
オーダーごとに焼き上げる熱々スペイン風オムレツ

カマンベールチーズ追加  
add camembert cheese  
+300 [税込330]

ITALIAN

**FAGIOLI** mixed bean salad 750 [税込825]  
ファジョーリ  
山形県産 秘伝豆のサラダ仕立て。半熟卵を絡めてお召し上がりください!

**TONNATA** roasted pork & tuna sauce 1300 [税込1430]  
トンナータ  
イベリコ豚ローストポークと自家製ツナソース

**MELANZANE** eggplant & bolognese gratin 750 [税込825]  
メランツァーネ  
自家製ミートソースと茄子、プロヴォラチーズ、ハラペーニョのオープン焼き

**LOTUS ROOTS FRITTI** with pecorino cheese & yuzu aioli 750 [税込825]  
蓮根のフリット ペコリーノチーズと黄ゆずのアイオリ  
サクサクの衣で揚げた蓮根のシンプルなフリット

**GAMBERI FRITTI** with maui onion salt 750 [税込825]  
芝エビのセモリナフリット マウイ・オニオンソルト  
サクサクの衣で揚げた芝エビのシンプルなフリット

**VONGOLE** steamed clams 850 [税込935]  
ヴォンゴレ アサリのシェリー蒸し  
アサリをハワイ産シーアスバラガス、  
チェリートマトと一緒にシェリーで蒸しあげました

**GARLIC PARMESAN BREAD** 600 [税込660]  
ガーリックパルメザントースト  
焼きたて熱々! ガーリックとパルメザンをふんだんに使ったパン  
前菜やサラダ、スープと一緒にどうぞ!

SALAD

**RIGO CAESAR SALAD** 900 [税込990]  
リゴシーザーサラダ  
ロメインレタスをクリーミーな自家製シーザードレッシングで!  
クルトンとベーコン、カッテージチーズ、仕上げに黒胡麻のチュイルを!

**TREVISO TARDIVO & APPLE SALAD** 1100 [税込1210]  
タルティーボとりんごのサラダ  
1650 [税込1815]

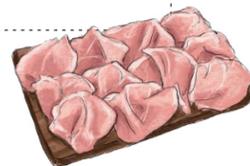
**CAPRESE** fruit & mozzarella bufala salad 2200 [税込2420]  
イタリア産ブッフアラとフルーツのカプレーゼ

COLD CUT

**CHARCUTERIE PLATTER** 2600 [税込2860]  
シャルキトリエ・プラッター  
厳選ハム・サラミの盛り合わせ

**SLOVENIA PROSCIUTTO** 1100 [税込1210]  
18ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート  
1700 [税込1870]

**IBÉRICO BELLOTA** 1700 [税込1870]  
イベリコ・ベジョータ  
ドングリを食べて育った最高ランクイベリコベジョータの生ハム  
2800 [税込3080]



HAWAII FAVORITE

ALL NATURAL All carefully cooked with natural ingredients. no processed ingredients anywhere. 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。  
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  
7 WATER 7ウォーター使用 7 Water

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order. アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申しつけ下さい。お申しつけなかった際の作り直しは出来ません。  
Please note that following will be added as a table charge: ¥440 a person on after 5:00 p.m. テーブルチャージ[席料]として17時以降、お一人様440円頂戴しております。

# MAIN DISH

## WOOD FIRED CATCH OF THE DAY

鮮魚の薪焼き

旬の魚を香ばしく薪焼きにしました。詳しくはスタッフまで!

2800

[税込3080]

## SALMON ASADO

grilled salmon with salsa verde

サーモン・アサド サルサ・ヴェルデ

グリルしたサーモンをさっぱりとしたサルサ・ヴェルデで

2600

[税込2860]

## CORDERO ADOBADO

lamb t-bone steak

コルデーロ・アドバード ラム肉のダブルボーンステーキ

2800

[税込3080]

## LOBSTER & FRUIT TOMATO SALAD

オマール海老とフルーツトマトのサラダ

オマール海老の濃厚な旨味をフルーツトマトが引き立てる贅沢な一皿

4800

[税込5280]

## GRILLED ARITA BEEF

with kiawe sea salt

宮崎県産 有田牛 キアヴェ・シーソルト

150g 3800

[税込4180]

## CHARCOAL GRILLED BEEF RIB EYE

炭焼きリブローズステーキ

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 4200

[税込4620]

## SALTIMBOCCA

pork wrapped in prosciutto

白金豚ヒレ肉のサルティンボッカ

白金豚ヒレ肉とセージをプロシュートで包んで焼き上げる、イタリア・ローマの伝統料理

2600

[税込2860]

## DUCK CHILINDRON

braised duck confit & vegetables

骨付き鴨もも肉コンフィのチリンドロン

たっぷりの野菜とほろほろな鴨もも肉コンフィをじっくり煮込みました

2400

[税込2640]

## SIDE DISH

### POTATO FRITTI

熟成メークインのフリット

700 [税込770]

### CHARCOAL GRILLED MUSHROOM

マッシュルームの炭焼き

ガーリックバターソース

750 [税込825]

### MARINATED FRUIT TOMATO

フルティカトマトのマリネ

850 [税込935]

### TUNA & POTATO AIOILI SALAD

ツナとポテトのアイオリサラダ

750 [税込825]

# PIZZA

## MARGHERITA BUFALA

マルゲリータ・ブッフアラ

tomato sauce, mozzarella bufala, basil and grana padano

2200

[税込2420]

## CACIO E PEPE

カチョ・エ・ペペ

fresh cream, provola cheese, oregano, anchovy, black pepper, garlic and grana padano

1800

[税込1980]

## SEI FORMAGGI WITH COCONUT RUM MASCARPONE & WILELAIKI HONEY

セイ・フォルマッジ [6種チーズのピザ]

mozzarella, taleggio, coconut rum mascarpone, cream cheese, grana padano, gorgonzola, and wilelaiki honey

2400

[税込2640]

## 'NDUJA DIAVOLA MARE

自家製ンドウイアのディアボラマレ

tomato sauce, mozzarella, oyster paste, 'nduja, shrimp, octopus, garlic, hot chili pepper and grana padano

2000

[税込2200]

## QUATTRO FUNGHI

クワトロ・フンギ

duxelle sauce, mozzarella, mushroom, shimeji, eringi, maitake, hiratake, cottage cheese and grana padano

1800

[税込1980]

## KALUA PORK PUTTANESCA

カルアポークとパイナップルのプッタネスカ

tomato sauce, mozzarella, kalua pork, tapenade, pineapple, oregano and grana padano

2100

[税込2310]

## SALMON & AVOCADO POKE

サーモンとアボカドのポケ

aonori cream sauce, mozzarella, salmon, avocado, lime zest, dill mascarpone and grana padano

2200

[税込2420]

## SALAMI & JALAPEÑO

サラミ & ハラペーニョ

tomato sauce, provola cheese, salami picante, jalapeño, red onion, mixed spice and grana padano

1800

[税込1980]

# PASTA



## SPAGHETTI

スパゲッティ [1.8mm]

イタリア・自社栽培の小麦100% マンチーニ社のスパゲッティ

## ARRABBIATA

WITH SMOKED MOZZARELLA -spaghetti

燻製モッツアレラのアラビアータ

1600

[税込1760]

## AGLIO OLIO

WITH OYSTER, TURNIP & BOTTARGA -spaghetti

牡蠣と聖護院かぶ、カラスミのアーリオオーリオ

1700

[税込1870]



PICCI ピチ イタリア・トスカナ発祥の手で丸くこねた太麺パスタ

## SHRIMP & ROMANESCO GENOVESE

WITH STRACCIATELLA -picci

海老とロマネスコのジェノベーゼ ストラッチャテッラ

1900

[税込1980]

## AMATRICIANA

WITH KIWAE SMOKED BACON & PECORINO -picci

キアヴェスモークベーコンとペコリーノチーズのアマトリッチャーナ

1600

[税込1760]



TAGLIATELLE タリアテッレ 細長いリボン状の平打ちパスタ

## CARBONARA WITH MUSHROOM FRITTI

カルボナーラ ジャンボマッシュルームのフリットのせ

1800

[税込1980]



## MEZZE MANICHE

メツツエマニケ

「半袖」を意味する、太い筒状で表面に筋が入っているショートパスタ

## WAGYU BEEF BOLOGNESE

-mezze maniche

和牛手切りボロネーゼ

2200

[税込2420]

## CHICKEN ROSEMARY RAGOUT

-mezze maniche

鶏とマッシュルームのラグー ローズマリーレモン

1600

[税込1760]



## LUMACHE

ルマーケ 貝殻のようにくると巻いたショートパスタ

## SCALLOP & FRESH HERB BUTTER

-lumache

帆立とドライトマトのフレッシュハーブバター

1800

[税込1980]



## MAFALDINE

マファルディーネ ヒラヒラとしたリボンのようなショートパスタ

## GORGONZOLA & LILY BULB CREAM

-mafaldine

ゴルゴンゾーラと百合根のクリーム

2000

[税込2200]



## RAVIOLI

ラヴィオリ 生地でフィリングを包んだパスタ

## CRAB RAVIOLI

-ravioli

WITH SAVOY SPINACH CREAM SAUCE

カニのラヴィオリ 縮みほうれん草のクリームソース

2400

[税込2640]

GLUTEN FREE

Gluten free fettuccine available for substitution. すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。

# ARROZ

国産米使用



## Paella

旨味をたっぷり吸い上げアルデンテに仕上げた本場スペインのパエージャ

## SEAFOOD PAELLA

シーフードパエージャ

M 2900 L 4300

[税込3190] [税込4730]

## BLUE CRAB PAELLA

渡り蟹のパエージャ

M 3500 L 5200

[税込3850] [税込5720]

## IBERICO PORK & CHORIZO PAELLA

イベリコ豚と Chorizo のパエージャ

M 2750 L 4100

[税込3025] [税込4510]

## ARROZ NEGRO

-squid ink paella

アロス・ネグロ イカ墨のパエージャ

M 2800 L 4200

[税込3080] [税込4620]

## Caldoso

具材の旨味たっぷりのスープで仕上げるスペイン風雑炊

## CLAMS CALDOSO

アサリのカルドソ

M 2650 L 3900

[税込2915] [税込4290]

## CHICKEN & MUSHROOMS CALDOSO

鶏とマッシュルームのカルドソ

M 2650 L 3900

[税込2915] [税込4290]



PLEASE NOTE: All of our arroz dishes are made from scratch. it takes a minimum of 30 minutes to cook.

当店のアロス料理は生米から炊き上げています。30分程度お時間を頂戴いたします。

# DESSERT

## CLASSIC TIRAMISU

クラシック・ティラミス

800

[税込880]

## CANNOLO

カンノーロ

with coconut ricotta chantilly cream

筒状の生地にココナッツリコッタクリームを詰めた、イタリア・シチリア島生まれの郷土菓子

800

[税込880]

## GATEAU CHOCOLAT

with coconut chantilly cream

ガトーショコラ

ココナッツシャンティ添え

700

[税込770]

## BASQUE CHEESE CAKE

with lilikoi sauce

バスクチーズケーキ リリコイソース

750

[税込825]

## PISTACHIO CATALANA

ピスタチオ・カタラーナ

750

[税込825]