

RECOMMENDED



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

塩釜・女川直送! 鮮魚のカルパッচョ

その日届く新鮮な魚を、柚子胡椒とマスタードのヴィネグレットで!

1500

[税込1650]

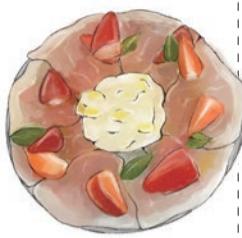
BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE

イタリア産ブラーータと
季節のフルーツカプレーゼ

とろ~りクリーミーなモッツァレラと季節のフルーツを使った
彩り鮮やかなカプレーゼ

2200

[税込2420]



BEEF TONGUE & LEEK AJILLO

牛タンと曲がり葱のアヒージョ

牛タンの旨みと曲がり葱の香ばしさが広がる、贅沢なアヒージョ。

950

[税込1045]



GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH BAGNA CAUDA SAUCE

季節野菜の焼きグリル バニヤカウダソース添え
ピザ窯で焼いた薫香の香ばしさと、
アンチョビクリームソースが相性抜群!

1800

[税込1980]



GALICIAN STYLE OCTOPUS

相馬産 柳蛸のグリル ガリシア風

プリプリの柳ダコとじゃがいものガリシア定番ディッシュ!
チヨリソーアイオリソースとともに

1500

[税込1650]



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をたっぷりとおかけします!

2800

[税込3080]

ROGOLETTA TAPAS



SHIITAKE MUSHROOM & PONT-L'ÉVÈQUE PINCHOS

原木椎茸とポンレヴェック・
チーズのピンチョス

旨みの詰まった肉厚な椎茸に生ハムと
ポンレヴェックを乗せ、ジューシーに焼き上げました!

4PC 950 [税込1045]



GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE

山形県・高畠産 ブティファラソーセージ

山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!

650 [税込715]

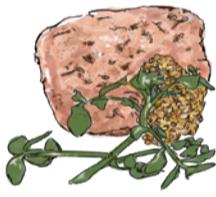


TOMATO-STEWED TRIPPA & REED TRIPE

国産トリッパとギアラの
トマト煮込み

新鮮な国産のトリッパやギアラなどのホレモンを、
自家製のンドウイアと共にピリ辛に仕上げました

950 [税込1045]



PÂTÉ DE CAMPAGNE

シェフのこだわり
パテ・ド・カンパニュ

650 [税込715]

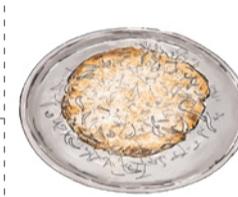


SWEET GREEN PEPPER & CHILI PEPPER FRITTO

ししどと甘長唐辛子のフリット

さっと揚げた甘長唐辛子をシンプルにマルトンの塩で

650 [税込715]



WHITEBAIT & PECORINO ITALIAN OMELET

しらすとペコリーノの
イタリア風オムレツ

イタリアのチーズ"ペコリーノ"としらすを
入れ焼き上げたオムレツ

950 [税込1045]



SHRIMP FRITTO

甘エビのセモリナフリット

チリパウダーで香りをつけた甘エビを
丸ごとサクサクのフリットに!

650 [税込715]



SPICY CHICKEN FRITTO

スパイシーチキンフリット

リゴレットの定番スパイシーチキン!

ビールと相性抜群です

650 [税込715]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小エビとキノコのアヒージョ

プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ】

S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO

ヤリイカとズッキーニの
セモリナフリット

新鮮で甘みのあるヤリイカと旬のズッキーニ。
レモンをぎゅっと絞ってどうぞ!

950 [税込1045]



GARLIC PARMESAN TOAST

ガーリックパルメザン・トースト

香ばしいガーリックとパルメザンチーズの香り。

シンプルながらアクセになるトースト

650 [税込715]

PICKLES 自家製ピクルス

350 [税込385]

MARINATED OLIVES オリーブのマリネ

500 [税込550]

BAGUETTE 焼き立てバゲット

400 [税込440]

MARINATED FRUIT TOMATO フルーツトマトのマリネ 500 [税込550]

高糖度のアーメラトマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

ANCHOVY BUTTERED FRENCH FRIES 800 [税込880]

アンチョビバターのフレンチフライ

HAM & CHEESE

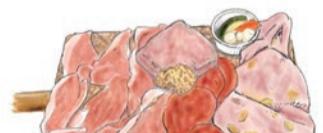


SLOVENIA PROSCIUTTO

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、
控えめな塩味濃厚な口溶けの生ハム

S 1000 [税込1100] L 1600 [税込1760]



CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリー・プラッター

厳選ハム・サラミの盛り合わせ

1900 [税込2090]

MORTADELLA

モルタデッラ

800

[税込880]

IBERIAN PORK SALAMI

イベリコ豚サラミ

850

[税込935]

CHEF'S RECOMMENDED CHEESE

シェフおすすめ! チーズ各種

様々なタイプのチーズをご用意しています

詳しくはスタッフにお尋ねください。



GREEN SALAD グリーンサラダ

800 [税込880]

CAESAR SALAD シーザーサラダ

900 [税込990]

SWORDFISH CONFIT & FRUIT TOMATO SALAD 1300 [税込1430]

メカジキのコンフィとフルーツトマトのサラダ - シトロンドレッシング



MAIN DISH



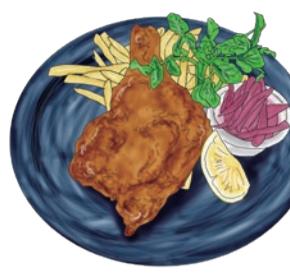
GRILLED HAKKIN PORK SPARE RIBS

岩手県・花巻産

白金豚スペアリブのグリル

白金豚の旨みを生かしたシンプルなグリル
レモンをアクセントに召し上がれ

2600 [税込2860]



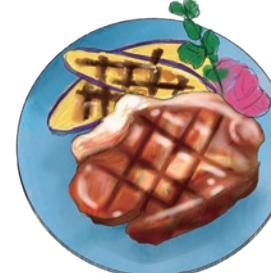
ORIGINAL FRIED CHICKEN

岩手県産

清流どりのフライドチキン

オリジナルスパイスの衣で
カリッとジューシーに揚げた
自慢のフライドチキン!

1800 [税込1980]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

しほろくろうし

北海道産 士幌黒牛

リブロースのグリル

柔らかな肉質に程よくサシの入った
士幌黒牛のグリル!
脂身にはほんのりと甘みを感じます

2900 [税込3190]

Recommended

PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO パルミジャーノ・レッジャーノ・リゾット

大きなパルミジャーノ・レッジャーノの器で
目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾット!

1800 [税込1980]



SALSICCIA & IBERIAN SALAMI PAELLA サルシッチャとイベリコサラミのパエリア

スペイン産 サルシッチャと
イベリコサラミのパエリア
ハーブの効いたサルシッチャと
旨味のつまったイベリコ豚サラミのパエリア

2400 [税込2640]



CLAMS, MUSSELS & SHRIMP SEAFOOD PAELLA あさりとムール貝、エビのシーフードパエリア

大粒のあさりとたっぷり魚介の
出汁が染みたパエリア
2300 [税込2530]



NAPOLI PIZZA

ピツツアはハーフ&ハーフに出来ます +200 [税込220]

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製の自家製ピツツア! 高温の薪窯でカリッとモチモチに仕上げます!

MARGHERITA マルゲリータ

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella

トマトソース・バジル・モッツアレラチーズ

1400

[税込1540]

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジオ

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

1500

[税込1650]

D.O.C MARGHERITA W/ BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATO 1800 水牛ブッファラチーズとフルーツトマトのD.O.Cマルゲリータ

Tomato Sauce, Basil, Buffalo Mozzarella, Fruit Tomato

トマトソース・バジル・ブッファラ・フルーツトマト

1800

[税込1980]

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salsiccia, Jalapeño, Onion, Salami

トマトソース・サルシッチャ・ハラペニヨン・オニオン、サラミ

1600

[税込1760]

SEAFOOD GENNOVESE シーフード・ジェノベーゼ

Genovese Pesto, Shrimp, Squid, Mozzarella, Tomato

ジェノバソース・海老・イカ・モッツアレラ・トマト

1800

[税込1980]

CRAZY CHEESE PIZZA クレイジー・チーズピツツア

Samsø, Scamorza, Cheddar, Anchovy, Parmesan

サムソー・スカモルツァ・cheddar・アンチョビ・パルメザン

1700

[税込1870]

SALSICCIA & FIORALE BISMARCK サルシッチャとフィオラーレのビスマルク

Salsiccia, Parmesan, Fiorale, Cheddar, Soft-Boiled Egg

サルシッチャ・パルメザン・フィオラーレ・半熟卵

1600

[税込1760]

THE FUBGHI ザ・フンギ

Duxelles Sauce, Mushroom, Tenkeiko Mushroom, Mozzarella, Pecorino

デュクセルソース・マッシュルーム・天恵菇・モッツアレラ・ペコリーノ

1500

[税込1650]

PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! 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。



MAFALDINE

[マファルディーネ]
ソースが絡む
もちもち食感のパスタ



TRUFFLE & CREAM SAUCE MAFALDINE

トリュフクリームソースのマファルディーネ

2800 [税込3080]



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
イタリア産・最高品質
マンチーニ社製

ARRABBIATA カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

1300 [税込1430]

WHELK & "TENKEI-DAKE" MUSHROOM WITH YUZU PEPPER つぶ貝と天恵茸の柚子胡椒風味

1500 [税込1650]

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, OOBA HERB & BOTTARGA しらすと大葉、からすみのアーリオオーリオ

1600 [税込1760]

PESCATORE ROSSO たっぷり魚介のペスカトーレ・ロツソ [エビ・イカ・アサリ・ムール貝]

1800 [税込1980]



LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもちロングパスタ

WAGYU RAGU SAUCE 藏王和牛のラグーソース

1800 [税込1980]

PORCINI CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & BROWN MUSHROOMS 1700 [税込1870]

プロシュートとブラウンマッシュルームのポルチーニクリームソース

TOPPING

Anchovy アンチョビ

200 [税込220]

Brown Mushroom ブラウンマッシュルーム

150 [税込165]

Prosciutto プロシュート

300 [税込330]

Broccoli ブロッコリー

200 [税込220]

Mozzarella モッツアレラ

300 [税込330]

ALL NATURAL

NO MSG

化調不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低圧搾出法
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

LOW WATER

ウォーター使用
TL 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 ¥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]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。