

まずはここから /
FRESH STARTERS



TUNA TARTARE 1800 [税込1980]
高知県産産 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



GAMBERO ROSSO 2PC 1300 [税込1430]
ガンペロ・ロッコ
レモンと有機オリーブオイル



BEEF TONGUE CARPACCIO 1800 [税込1980]
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



TOSAY'S FRESH OYSTERS ASK
本日の入荷生牡蠣



STRAWBERRY & BURRATA 2600 [税込2860]
静岡県産 紅ほっぺ苺とブラータチーズ
甘みの強い静岡県産の苺と、ミルクで濃厚なブラータチーズをシンプルに合わせた贅沢な一皿。



"GEKKOU" LILY BULB & CAULIFLOWER POTAGE 700 [税込770]
月光百合根とカリフラワーのポターージュ
北海道・十勝産「月光百合根」の旨味をカリフラワーと合わせて、やさしい甘みとコクに、バニラがほのかに香ります。

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 TOMATO & SLOVENIA PROSCIUTTO
フルーツトマトのマリネとスロベニア産プロシュート
IPC 550 [税込605]

COUNTRY BREAD W/ IBERICO SOBRASADA & RASPBERRIES
イペリコ豚のソブラサダと木苺のカンパーニュ
IPC 500 [税込550]

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

CANTABRIAN ANCHOVY & BUFFALO MOZZARELLA
カンタブリア産アンチョビと水牛のフレッシュモッツアレラ
IPC 650 [税込715]

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合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 1800 [税込1980]
イタリア産 モッツアレラ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。

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1250 [税込1375]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

SEGOVIA-STYLE MUSHROOMS 850 [税込935]
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プン焼きにしました。

FRIED CALAMARI イカのフリット 950 [税込1045]
軽い衣で香ばしく揚げました。タルタルソースと一緒に。

TRIPPA & WHITE BEAN STEW IN TOMATO SAUCE 950 [税込1045]
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。

CRAB CROQUETAS 1200 [税込1320]
蟹のクロケッタス
蟹をつめたクリーミーなクロケッテ 自家製ビスクソースを添えて



JOSPER-GRILLED ARETTA W/ SARDINIAN BOTTARGA 850 [税込935]
アレッタのジョスパーグリル サルデーニャ産カラスミがけ
ほろ苦いアレッタを香ばしくグリルし、カラスミの塩味をアクセントに。

SHRIMP AJILLO 海老のアヒージョ 800 [税込880]
ブリブリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。 1200 [税込1320]

OYSTER GRATIN オイスターグラタン 1200 [税込1320]
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。

SOUFFLÉ TORTILLA W/ LEMON BUTTER SAUCE & PARMIGIANO REGGIANO 850 [税込935]
スフレ・トルティージャ レモンバターソースとパルミジャーノ・レッジャーノ
オーダー毎に焼き上げた熱々のチーズトルティージャ。爽やかなレモンバターソースと一緒に。

AGED MAY QUEEN TRUFFLE FRIES 850 [税込935]
熟成メークインのトリュフポテト
トリュフバターを絡ませた香り高いフライドポテト。

SPICY CHICKEN WINGS S 650 [税込715]
スパイシーチキンウィング R 950 [税込1045]
L 1250 [税込1375]
国産の骨付きチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました。ビールにぴったりのタパスです！

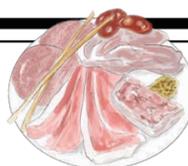


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
渋いちベーカリーのこだわりパン [プレーン / ガーリック]

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 & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER S 1600 [税込1760]
シャルキトリエ・プラッター L 2800 [税込3080]
シェフ厳選!5種類のシャルキトリエ盛り合わせ

SLOVENIA PROSCIUTTO S 1000 [税込1100]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート L 1600 [税込1760]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]
自家製パテ・ド・カンパーニュ



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH S 750 [税込825]
L 1050 [税込1155]
自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフォル

HOMEMADE ROASTED BEEF W/ RUCOLA AND PARMIGIANO S 1200 [税込1320]
L 1600 [税込1760]
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

CHEESE PLATTER シェフ厳選!チーズプラッター 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 S 750 [税込825] L 1050 [税込1155]

MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング S 650 [税込715] L 950 [税込1045]

RUCOLA SALAD W/ BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 1200 [税込1320] L 1500 [税込1650]
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 シトロン・ドレッシング

BUTCHER



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン「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・オープンならでは！

BEEF AUSTRALIAN BARLEY-FED BEEF 200g 3800 [税込4180]
CHUCK EYE ROLL
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。

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 W/ CHIPOTLE SALSA 2400 [税込2640]
キングサーモンのジョスパーグリル
ピリッと辛いチポトレサルサで

※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]

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
リップ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。

CAB PRIME SKIRT STEAK 150g 4800 [税込5280]
認定アンガスビーフ ハラミ
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。



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®」

WAGYU BEEF

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND 200g 12000 [税込13200]
シャトーブリアン トリュフマデラソース
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 200g 9800 [税込10780]
テンダーロイン トリュフマデラソース
赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE W/ MASHED POTATO 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

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 500 [税込550]

PIZZA

BIANCO / CHEESE



RECOMMENDED

GAMBERO E LIMONE 1850 [税込2035]
ガンベロ・リモーネ
BASIL PESTO, ZUCCHINI, RED SHRIMP, GARLIC, SHALLOT, OREGANO, MOZZARELLA, LEMON

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
TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

PROSCIUTTO E RUCOLA 1850 [税込2035]
プロシュート・エ・ルコーラ
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

ANCHOVY & PECORINO 1650 [税込1815]
アンチョビ・ペコリーノ
TOMATO SAUCE, SEMI-DRIED TOMATO, GARLIC, OREGANO, ANCHOVY, PECORINO

DIAVOLA 1800 [税込1980]
ディアボラ・ドゥィヤ
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 1600 [税込1760]
名物! 洗りゴバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

CHEESE BURGER 1400 [税込1540]
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 1750 [税込1925]
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 1850 [税込2035]
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

PASTA

VONGOLE BIANCO 1600 [税込1760]
ヴァンゴレ・ピアンコ
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY



SPAGHETTI 1650 [税込1815]
[スバゲティ・1.8mm]
イタリア産・最高品質
マンチーニ社製
GENOVESE W/ PROSCIUTTO & CHRYSANTHEMUM GREENS
プロシュートと春菊のジェノベーゼ
PROSCIUTTO, CHRYSANTHEMUM GREENS, PARMIGIANO REGGIANO, ANCHOVY, GARLIC, BASIL, PISTACHIO



LINGUINE 1700 [税込1870]
[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ
CACIO E PEPE W/ MUSHROOM & FRESH PEPPER 1800 [税込1980]
天恵茸と生胡椒のカチョエペペ
GARLIC, "TENKEI-DAKE" MUSHROOM, BUTTER, KOMBU DASHI, PECORINO, FRESH BLACK PEPPER
TOMATO CREAM SAUCE W/ CRAB 1700 [税込1870]
蟹のトマトクリームソース
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY



RIGATONI 2000 [税込2200]
[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
ARRABBIATA W/ "HIME-AMAEBI" SHRIMP 1500 [税込1650]
姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ
"HIME-AMAEBI" SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY
THE BOLOGNESE 1700 [税込1870]
ゴロツと手切りした牛肉の ザ・ボロネーゼ
BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER



CHITARRA 2400 [税込2640]
[キタッラ]
断面が四角いロングパスタ
マンチーニ社製
LOBSTER & SEAFOOD PESCATORE 1700 [税込1870]
オマール海老のペスカトーレ
LOBSTER, FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SCALLOP, CHERRY TOMATO
BUTTER SAUCE W/ SQUID & BOTTARGA 1600 [税込1760]
イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES



RAVIOLI 1800 [税込1980]
[ラヴィオリ]
中に具材を詰め込んだ
詰め物パスタ
HERB CREAM SAUCE W/ CHICKEN & SPINACH RAVIOLI 1600 [税込1760]
チキンとほうれん草のラビオリ ハーブクリームソース
BUTTER, FRESH CREAM, SPINACH RAVIOLI, PARMIGIANO REGGIANO, THYME, SAGE
LEMON CREAM SAUCE W/ SMOKED SALMON 1800 [税込1980]
スモークサーモンのラビオリ レモンクリームソース
FRESH CREAM, BUTTER, SPINACH, LEMON, SMOKED SALMON RAVIOLI, BLACK PEPPER

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

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。パエリアはご提供に30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please note : all of our paella dishes are made from scratch. It takes a minimum of 30 minutes to cook.
▶ 全日15時からのご提供になります。All paella dishes are served after 3pm

THE RIGOLETTO PAELLA 2800 [税込3080]
ザ・リゴレット・パエージャ
食べ応え抜群! お肉たっぷり当店自慢のパエージャ
CHICKEN, BEEF, PORK, IBÉRICO CHORIZO, ROSEMARY, LEMON, CHILI PEPPER, SARDELLA, RICE

SQUID INK PAELLA 2100 [税込2310]
イカ墨のパエージャ
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE ※当店は国産米を使用しています。

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

PLANT WATER

PLANT WATER 使用
PL 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いません。

PLEASE NOTE THAT FOLLOWING WILL BE ADDED
AS A TABLE CHARGE: 220YEN A PERSON ON WEEKEND AND
HOLIDAYS BETWEEN 11:30-17:00 / 440YEN A PERSON
ON ALL DAYS AFTER 17:00 AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 22:00.
テーブルチャージ[席料]として
土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、
全日17:00以降お一人様440円、
22時以降深夜料金を10%頂戴しております。



EGG
たまご



MILK
乳



WHEAT
小麦



SHRIMP
えび



CRAB
かに



PEANUTS
落花生



WALNUTS
くるみ



BUCKWHEAT
そば