

# STARTERS

## PINCHOS

ご注文は2PCから  
MINIMUM ORDER FROM 2PC



**PROSCIUTTO & GRUBICHE SAUCE PINCHOS**  
プロシュートとグリビッシュソースのピンチョス  
1PC 350 [税込385]



**STRAWBERRY & LIVER MOUSSE PINCHOS**  
苺とレバームースのピンチョス  
1PC 350 [税込385]



**SALMON & AVOCADO PINCHOS**  
サーモンとアボカドのピンチョス  
1PC 450 [税込495]

*Recommended*



## CHARCUTERIE

### CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリープレート  
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ S 1900 [税込2090]  
4種盛り合わせ M 2600 [税込2860]

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

**PATE DE CAMPAGNE** 650 [税込715]  
パテ・ド・カンパーニュ  
ワインにピッタリの田舎風パテ

**MORTADELLA** 700 [税込770]  
兵庫県篠山ハムのモルタデッラ  
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだ  
ソーセージタイプのハム。

**COPPA** イタリア産 Coppia 650 [税込715]  
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。  
ほどよい噛み応えとスパイシーな風味

**CHORIZO** 700 [税込770]  
イベリコ豚チョリソー  
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

# RIGOLETTO TAPAS

## SPANISH



**Scallop Ceviche**  
帆立のセヴィーチェ  
ライムと青唐辛子がきいた  
ドレッシングでさっぱりと。  
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



**Murcia Salad**  
ムルシアサラダ  
トマト、ツナ、オリーブを使った  
バレンシア地方のさっぱりサラダ  
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



**Chicken & Sweet Green Pepper Plancha**  
菜彩鶏と甘長とうがらしの  
プランチャ  
スパイシーにマリネした鶏と  
甘長とうがらしをソテーした熱々の鉄板焼き  
S 750 [税込825]



**Papatas Bravas**  
熟成メークインの  
パパタスブラバス  
蒸揚げした熟成メークインに、プロシュート、  
ピリ辛のアイオリソースで仕上げました  
S 650 [税込715]



**Bacon & Shiitake Tortilla**  
ベーコンと天恵茸の  
トルティージャ  
玉ねぎやじゃがいも、ベーコン、  
肉厚の徳島県産天恵茸を使った、  
ふわふわとろろ食感のスペイン風オムレツ  
R 950 [税込1045]



**Shrimp & Mushroom Ajillo**  
海老とマッシュルームの  
アヒージョ  
海老とマッシュルームを、パセリが香る  
熱々のオリジナルガーリックオイルで  
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



**Callos**  
カジョス  
ハチノス、小腸、豚耳、  
ひよこ豆を使った煮込み料理。  
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

<b>ALL ¥400</b> [税込440]	<b>Caponata</b> カポナータ <b>Sicilian Olives</b> シチリアン・オリーブ <b>Boule Bread</b> 洗いちペーカリーのブル <b>Pickles</b> 自家製ピクルス
----------------------------	--

## ITALIAN



**Marinated Salmon**  
スコットランド産  
サーモンのマリネ  
脂がのったサーモンをシンプルにマリネ。  
ハーブソースとライムでさっぱりと  
R 950 [税込1045]



**Roasted Onion with Prosciutto**  
長崎県産・松浦農場  
新玉ねぎのロースト  
プロシュート添え  
800 [税込880]



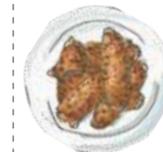
**Potato Salad**  
北海道産キタアカリと  
モルタデッラのポテトサラダ  
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを  
練り込んだ自家製のポテトサラ  
S 650 [税込715]



**Sautéed Broccoli & Baby Sardine with Anchovy**  
しらすとブロッコリーの  
アンチョビソテー  
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



**Brussels Sprouts Fritto**  
芽キャベツのフリット  
ハーブトマトソース  
旬の芽キャベツを軽く素揚げにし、  
香ばしさとトマトの酸味が絶妙にマッチ！  
S 650 [税込715]



**Fried Spicy Chicken Wing**  
スパイシーチキンウィング  
ビールにピッタリ！国産の骨付きチキンの  
フライを自家製スパイスで。  
S 650 [税込715]



**Sicilian Style Stewed Tuna**  
マグロの頬肉 シチリア風  
柔らかいマグロのほほ肉をトマト、ハーブで  
煮込み、シチリア風に仕上げました  
R 950 [税込1045]

## CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



**Fresh Catch Carpaccio**  
産地直送！  
鮮魚のカルパッチョ  
その日届く鮮魚にルッコラと鮮やかな  
ラビョットソースを合わせました。  
1600 [税込1760]



**Burrata & Fruit Caprese**  
イタリア産 ブッラータチーズと  
季節フルーツのカプレーゼ  
とろーりクリーミーなブッラータにカラフルトマトと  
季節のフルーツを合わせてカプレーゼに仕上げます。  
1400 [税込1540]



**Roasted Aletta**  
-Anchovy Cream Sauce  
アレッタのロースト  
アンチョビクリームソース  
今が旬、茎ブロッコリーの  
「アレッタ」を香ばしくロースト  
950 [税込1045]



**Squid & Tenkei-Dake-Mushroom Fritto**  
ヤリイカと天恵茸[てんけいだけ]の  
セモリナフリット  
ヤリイカと徳島県産肉厚な  
天恵茸をシンプルにセモリナでフリットに。  
950 [税込1045]

## FRESH SALADS

Garden Salad with Basil Onion Dressing  
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad  
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング  
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ  
グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 700 REGULAR 900 [税込770] [税込990]  
SMALL 800 REGULAR 1000 [税込880] [税込1100]  
SMALL 900 REGULAR 1200 [税込990] [税込1320]

# NAPOLI PIZZA

Half & Half Will Be Charged An Extra ¥220. +200円[税込220]で-half&-halfに出来ます。

*Homemade Pizza* イタリアカプート社 サッコロツンを使用し、長時間熟成させた自家製生地



## PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

Margherita マルゲリータ 1400  
tomato sauce, basil, mozzarella [税込1540]

Charcoal Grilled Chicken Diavola 1700  
炭火焼きチキンのディアボラ [税込1870]  
tomato sauce, grilled chicken, chorizo, mozzarella cheese, n'duja, jalapeno

Salmon & Friarielli Puttanesca 1600  
サーモンとフリリエリのプッタネスカ [税込1760]  
Salmon, Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, anchovies, garlic, friarielli, cherry tomato

Mozzarella Bufala Margherita 1900  
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ [税込2090]  
tomato sauce, basil, mozzarella bufala, cherry tomato



## PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

Prosciutto & Rucola Bianca 1600  
プロシュートとルッコラのピアンカ [税込1760]  
mozzarella, prosciutto, rucola, anchovy, cherry tomato

Salsiccia & Nanohana Bismark 1700  
サルシッチャと菜の花のビスマルク [税込1870]  
mozzarella, salsiccia, nanohana, egg

Quattro Formaggi 1700  
クアトロ・フォルマッジ [税込1870]  
mozzarella, gorgonzola, grana padano, ricotta

Roast Beef & Spinach Anchovy Cream 1900  
ローストビーフとほうれん草のアンチョビクリーム [税込2090]  
roast beef, mozzarella, spinach, anchovies, hazelnuts, fresh cream, Pecorino Romano, gribiche sauce

# PASTA

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェッチャーネに変更できます。



## SPAGHETTI スパゲティ 1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola	イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ	1500 [税込1650]
Salsiccia & Aletta Cacio e Pepe	サルシッチャとアレッタのカチョエペペ	1400 [税込1540]
Vongole Bianco	北海あさりのボンゴレ・ピアンコ	1400 [税込1540]
Aglio Olio with Scallop, Nanohana & Bottarga	帆立と菜の花のアーリオオーリオ からすみかけ	1500 [税込1650]



## CHITARRA キタツラ マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon	ポルチーニとベーコンのカルボナーラ	1500 [税込1650]
Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]	鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ	1800 [税込1980]

*Homemade Pasta* イタリア産最高品質のディラムセモリナ粉とカプート社サッコロツンを使用した自家製生パスタ



## LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

ソースとの絡みが良い中太の麺。

Bacon & Brussel Sprout Amatriciana 1400 ベーコンと芽キャベツのアマトリチャーナ [税込1540]
Kuroge Wagyu Beef & Fried Eggplant Bolognese 1450 黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ [税込1495]
Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano 1400 サーモンとブロッコリーのソレント風 ペコリーノロマーノ [税込1540]



## RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

Creamy Gorgonzola & Camembert Pasta with Walnuts 1450 ゴルゴンゾーラとカマンベールのクリームソース くるみがけ [税込1495]
Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper 1400 炭火焼きチキンと甘長とうがらしのアラビアータ [税込1540]
Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato 1500 小海老とミニトマトのジェノベーゼ [税込1650]



Seafood Paella 2200  
鬼手長海老と帆立、ムール貝のパエリア [税込2420]  
魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

Pork, Clams & Nanohana Paella 2100  
白金豚とあさり、菜の花のパエリア [税込2310]  
甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア!

# ARROZ

Squid Ink Paella with Spear Squid 1900  
ヤリイカのイカ墨パエリア [税込2090]  
イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり!自家製のアイオリソースでどうぞ!

Parmigiano Risotto 1700  
パルミジャーノリゾット [税込1870]  
24ヶ月熟成パルミジャーノレッチャーノを使った、濃厚なクリームチーズリゾット

# CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線ですっきりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました!  
※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。



Grilled Hakkinton Pork 200g 2400  
岩手県産 白金豚のグリル [税込2640]  
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上がれ!



Beef Rib Roast Steak 200g 3200  
北海道産 土幌黒牛リブロースのグリル [税込3520]  
柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる土幌黒牛のグリル。



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil 2300  
国産鶏のグリル [税込2530]  
骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました!仕上げは特製ハーブソースで。



Charcoal Grilled Salmon 2300  
スコットランド産 [税込2530]  
ロック・ドゥワートサーモンの炭火焼き ノワゼットソース  
皮目をパリッと、中はジューシーに仕上げました。焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと

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

PI WATER

PIウォーター使用  
PI 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 ¥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。