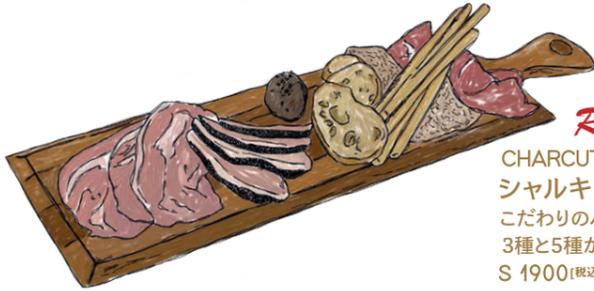


# CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ



*Recommended!*

CHARCUTERIE PLATTER  
シャルキトリー・プラッター  
こだわりのハムやサラミの盛り合わせ  
3種と5種からお選びいただけます  
S 1900 [税込2090] L 2550 [税込2805]

## HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 950 [税込1045]  
ツナのトンナートソースとホースラディッシュ

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 800 [税込880]  
丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ

SALCHICHÓN CON TRUFA サルシジョン・コン・トルファ 香り高いトリュフのサラミ 750 [税込825]

MORTADELLA モルタデッラ ピスタチオを練り込んだボローニャのソーセージ 750 [税込825]

IBERICO CHORIZO イベリコベジョータの Chorizo 750 [税込825]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S 1000 / L 1600 [税込1100] [税込1760]  
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ

JAMON IBERICO BELLOTA 1700 [税込1870]  
ハモン・イベリコ・ベジョータ ドングリを食べて育ったイベリコベジョータの生ハム

BURRATA & JAMON SERRANO 1900 [税込2090]  
プラータチーズとハモンセラノ

**CHEESE** CHEESE PLATTER チーズプラッター こだわりのチーズの盛り合わせ 1600 [税込1760]

\まずはここから/

## FRESH STARTERS



**R** FRESH OYSTER 1PC 700 [税込770]  
フレッシュオイスター  
レモンとロレンツォパーズンオイル

FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART 2PC 800 [税込880]  
フルーツトマトと  
カンタブリア産アンチョビのタルト

SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1300 [税込1430]  
気仙沼産 メカジキとオレンジのカルパッチョ  
ペッパーキャビアとレモン

SPRING ONION POTAGE 750 [税込825]  
新玉ねぎのポタージュ  
新玉ねぎの甘い豊かなスープ  
パドゥーヴァンとタイムのアクセント

## RIGOLETTO TAPAS

### SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 650 [税込715]  
ホタテとマンゴー、フレッシュハラペーニョのセヴィーチェ R 950 [税込1045]  
青たくしとピリッと辛いフレッシュハラペーニョとホタテ、マンゴーのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群!

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO S 650 [税込715]  
エビとマッシュルームのアヒージョ R 950 [税込1045]  
アンチョビとタヒンスライス

CALLOS - SPANISH TRIPE STEW S 650 [税込715]  
カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 950 [税込1045]  
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮!

PORK TONGUE & LEEK BROCHETA 950 [税込1045]  
豚タンとリーキのブロchette スモークチリBBQソース  
具材を串に刺してグリルしたスペインの郷土料理

### ITALIAN

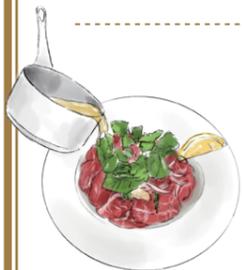
BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 650 [税込715]  
モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ  
ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに! 仕上げにパルミジャーノをたっぷり!

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 950 [税込1045]  
自家製ドゥイヤと黒毛和牛のスパイシーボロネーゼニョッキグラタン  
イタリア生まれのスパイシーなサラミペースト“ンデュイア”ともちもちのニョッキをグラタン仕立て

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 950 [税込1045]  
やまと豚とフェネルの自家製ソーセージ  
爽やかなフェネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER S 650 [税込715]  
フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター  
香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

## Chefs Recommended



BEEF SCOTTATO 1800 [税込1980]  
黒毛和牛イチボのスコットアト  
お客様の目の前で仕上げる牛のたたき!  
極薄スライスにした黒毛和種イチボに、  
熱々の自家製ハーブオイルをかけて仕上げます。



CALAMARI FRITTI 1150 [税込1265]  
WITH CARDAMOM SALT  
豊洲直送! ヤリイカのセモリナフリット  
カルダモン・ソルト  
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリットに  
香り高いカルダモン・ソルトを!



GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]  
タコとインカの目覚めの  
ガリシア風  
柔らかくなるまで煮込んだタコにホクホク食感の  
じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。



NAGOYA COCHIN OMELET 1350 [税込1485]  
WITH FRESH TRUFFLE & GORGONZOLA SAUCE  
名古屋コーチン卵と  
フレッシュトリュフのオムレツ  
ゴルゴンゾーラソース  
卵のkokにトリュフとゴルゴンゾーラ香る濃厚オムレツ。



ASPARAGUS & CLAMS 1750 [税込1925]  
WITH BUTTER SAUCE  
グリーンアスパラガスと  
地蛤のバターソース スパイスオイル  
プリプリの地蛤と旬のアスパラガスをバターソースで、  
仕上げに山椒を効かせたスパイスオイル



WHELK & CHICORY SALAD 1200 [税込1320]  
スコットランド産つぶ貝と  
エンダイブのサラダ  
ほのかな苦味とシャキシャキした食感が特徴の  
野菜“エンダイブ”と弾力のある歯応えのつぶ貝を  
ピリッと辛いアヒ・アマリージョのドレッシングで

## SPICE VEGGIES



ROASTED CAULIFLOWER 1050 [税込1155]  
WITH ROASTED CUMIN & SPICY NDUJA SAUCE  
ピリ辛! カリフラワーのロースト  
ピリッと辛いドゥイヤで仕上げたカリフラワーのロースト



GRILLED COLORFUL CARROT WITH SPICE 900 [税込990]  
北海道産 彩り人参のスパイスロースト  
ガラムマサラ、クミン、カスリメティなどで作る、  
スパイス・トマトソースで召し上がり。



ROASTED SWEET POTATO 950 [税込1045]  
WITH YOGURT SAUCE  
加瀬農園 紅はるかのロースト  
低温でじっくりローストし、オレンジ蜂蜜で  
表面をキャラメリゼした紅はるかに  
ヨーグルト・アイオリソースを添えて。



ASPARAGUS MILANESE -SPICE MARKET STYLE- 1400 [税込1540]  
グリーンアスパラガスのミラネーゼ  
-スパイスマーケットスタイル-  
グリーンアスパラの甘さと卵のkokに、柑橘[スイートスプリング]の爽やかな香り、  
アヒ・アマリージョの程よい刺激を添えた一皿。



SHIITAKE MUSHROOM SPICE FRITTO VADOUVAN 1100 [税込1210]  
徳島椎茸ファーム直送  
天恵茸のスパイスフリット パドゥーヴァン  
肉厚な椎茸を、パドゥーヴァン香るスパイスでカリッと。

all¥450 [税込495]

SPICED OLIVES  
オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES  
自家製ピクルス

GARLIC TOAST  
ガーリック・トースト

# SALADS

- KALE & ROMAINE CAESAR SALAD
- RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD
- R** SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE

- 有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ
- ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ
- 季節のフルーツとブラチーナのカプレーゼ

S 750 R 1050  
[税込825] [税込1155]  
S 850 R 1150  
[税込935] [税込1265]  
1400  
[税込1540]

# MAIN DISH

**R** BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 200G 4000  
オーストラリア産 ブラックアングスの  
マウンテン・ペッパーステーキ ハーブバター



2PC 2750  
[税込3025]

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA  
オーストラリア産スモークラムチョップのロースト  
自家製アリッサ

HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK  
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

200G 2450  
[税込2695]

BLUEFIN TUNA COTOLETTA 2950  
高知県宿毛湾 本マグロのコトレッタ  
スパイス香る自家製辣油

2950  
[税込3245]



ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 2450  
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ

2450  
[税込2695]

# ARROZ

US PRIME ANGUS SKIRT STEAK PAELLA USプライム アンガス牛ハラミのパエージャ  
スパイス香るお米に、煮込みとグリル、2種の調理で仕上げたアンガス牛を贅沢にのせたパエージャ。

2800  
[税込3080]

ARROZ NEGRO WITH SQUID 石川県産スルメイカのアロス・ネグロ  
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なパエリア! アイオリソースと一緒にどうぞ。

2000  
[税込2200]

SEAFOOD PAELLA WITH PRAWN & MUSSELS 鬼手長海老とムール貝のシーフードパエージャ  
たっぷりの魚介を使った贅沢なパエージャ。

2500  
[税込2750]



# PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製!自家製生地ナポリ風ピッツァ

ピッツァは-half&-halfにすることができます  
WE CAN DO HALF & HALF TOO. PLEASE ASK US +¥200  
[税込220]

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッソ

MARGHERITA マルゲリータ  
tomato sauce, mozzarella, basil

1500  
[税込1650]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ  
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1600  
[税込1760]

MARINARA マリナーラ  
tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano

1300  
[税込1430]

SEASONAL VEGGIES ORTOLANA  
旬野菜のオルトラーナ  
tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, black pepper

1700  
[税込1870]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

PIZZA VERDE 1900  
サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ  
salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce

1900  
[税込2090]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ  
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper

1800  
[税込1980]

ASPARAGU & SALSICCIA LEMON BISMARCK 1700  
グリーンアスパラガスとサルシッチャのレモン・ビスマルク  
salsiccia, asparagus, sliced lemon, shredded cheese, smoked cheese, mozzarella, egg, black pepper

1700  
[税込1870]

FEGATINI WITH MUSHROOMS & PARMIGIANO REGGIANO 2100  
ブラウンマッシュルームと  
24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノのフェガティニ  
liver paste, shred cheese, smoked cheese, taleggio, mushroom, parmigiano reggiano, black pepper

2100  
[税込2310]

JAMON SERRANO & RUCOLA ハモンセラノ・ルッコラ  
ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano

1700  
[税込1870]

# PASTAS

自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り! 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

SPAGHETTI

|1.8mm スパゲティ|  
M イタリア産最高品質  
マンチーニ社製



PEPERONCINO WITH OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY  
GINGER AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT & CANOLA FLOWER

牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ  
シラスと菜の花のジンジャーアリオ・アリオ からすみかけ

1600 [税込1760]  
1500 [税込1650]

CHITARRA

|キタッラ|  
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO  
PESCATORE ROSSO

ボンゴレ・ビアンコ  
ペスカトーレ・ロッソ

1400 [税込1540]  
2200 [税込2420]

FETTUCINE

|フェットチーネ|  
小さなリボンという意味の平打ち麺



AMATRICIANA  
CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & SPRING CABBAGE

無添加ベーコンのアマトリッチャーナ  
自家製サルシッチャと春キャベツのカチョ・エ・ペペ

1400 [税込1540]  
1500 [税込1650]

RIGATONI

|リガトーニ|  
ソースが絡む筋が入っている  
太めのショートパスタ



CARBONARA  
**R** 'NDUJA ARRABBIATA WITH EGGPLANTS  
WAGYU BEEF BOLOGNESE

無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ  
米茄子のンデュイア・アラビアータ  
黒毛和牛のボロネーゼ

1400 [税込1540]  
1500 [税込1650]  
1600 [税込1760]

CONCHIGLIE

|コンキリエ|  
貝殻型のショートパスタ



PESTO WITH SMOKED SALMON & ZUCCHINI  
CANTABRIAN ANCHOVIES & BROCCOLI PUGLIA STYLE

スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ  
カンタブリア産アンチョビとブロッコリーのプーリア風

1500 [税込1650]  
1600 [税込1760]

MAFALDINE

|マファルディーネ|  
リボン状のもちもちショートパスタ



*Recommended!*

TRUFFLE CREAM SAUCE WITH FRESH TRUFFLE トリュフ・クリームソース フレッシュトリュフ仕上げ

2800 [税込3080]

# TOPPINGS

HOT SAUCE 100  
激辛! 辛味10倍ソース  
[唐辛子・にんにく] [税込110]

corlander パクチー 150 [税込165]  
eggplant 茄子 150 [税込165]  
shrimp 小海老 200 [税込220]  
bacon ベーコン 200 [税込220]

jalapeño ハラペーニョ 200 [税込220]  
bottarga ボツタルガ 250 [税込275]  
prosciutto プロシュート 250 [税込275]  
mozzarella モッツアレラ 250 [税込275]



gluten free fettuccine  
グルテンフリー  
フェットチーネ

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. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.  
平日17時以降/土日祝15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。