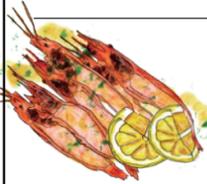


まずはここから /
FRESH STARTERS



TUNA CARPACCIO S 950 R 1800
高知県宿毛産 マグロのカルパッチョ [税込1045] [税込1980]
オリーブのタブナードと魚醤コラトゥーラ



GAMBERO ROSSO 2PC 1300
ガンベロ・ロッシン [税込1430]
レモンと有機オリーブオイル



BEEF TONGUE CARPACCIO 1800
牛タンカルパッチョ [税込1980]
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



"SETOKA" ORANGE & BURRATA 2600
愛媛県産 せとかとブラータチーズ [税込2860]
甘みの強い"せとか"みかんと、ミルキーなブラータ。柑橘のジュシーさがチーズのコクを引き立てます。



CHILLED SPRING ONION & GREEN PEA SOUP 600
長崎県産 新玉ネギと春豆の冷製スープ [税込660]
新玉ネギの自然な甘みと春豆のやわらかな香り。なめらかな冷製スープ。

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 イベリコ豚のソブラサーダと木苺のカンパーニュ IPC 500 [税込550]



WHITE BAIT & 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



GALICIAN OCTOPUS タコのカリシア風

半身を丸ごと柔らかく煮たカ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]



CHILLED GREEN ASPARAGUS MILANESE 松浦農場産 グリーンアスパラガスの冷製ミラネーゼ

旬のグリーンアスパラガスに、半熟卵とチーズ、生ハムを合わせたイタリアの伝統的な一皿。

3PCS 1600 [税込1760] +IPC 500 [税込550]



STEAMED CLAMS & PEAS IN WHITE WINE 地蛤とうすいエンドウの白ワイン蒸し

旨味の強い地蛤を白ワインでふっくら蒸し上げ、甘みのあるうすいエンドウを合わせました。貝の汁が広がる春らしい一皿。

1800 [税込1980]



TRUFFLE FRIES W/ AGED MAY QUEEN POTATOES 熟成メークインのトリュフポテト

甘みを増した熟成メークインをカリッと揚げ、芳醇なトリュフの香りをまとわせた贅沢なポテト。

950 [税込1045]



JOSPER-GRILLED GIANT PRAWN 鬼手長海老のジョスパーグリル

ハーブとオリーブオイルで仕立てた手長海老をジョスパーで焼き上げました。濃厚なミンとプリプリな身を一緒に!

2400 [税込2640]

ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATOES CAPRESE S 950 R 1800 [税込1045] [税込1980]
イタリア産 モッツアレラブッフアラとフルーツトマトのカプレーゼ
ブッフア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。

SAUTEED SWEET PEPPERS W/ BASQUE SALT 650 [税込715]
しし唐辛子のソテー バスクソルト
香ばしく焼いたしし唐辛子に、ミネラル感のある塩をかけたシンプルなお皿。

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。

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。

SEAWEED ZEPPOLINE FRITTERS 650 [税込715]
あおさのゼッポリーネ
磯の香り豊かなあおさを練り込んで揚げたピザ生地。外はカリッと、中はふんわり。

BROCCOLI PLANCHA W/ ANCHOVY 650 [税込715]
アンチョビブロッコリーのプランチャ
甘みのあるブロッコリーを鉄板で焼き、アンチョビと合わせました。

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

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。

GARLIC SAUTEED "TENKEI-DAKE" MUSHROOMS 950 [税込1045]
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。

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。

SPICY CHICKEN WINGS S 650 R 950 L 1250 [税込715] [税込1045] [税込1375]
スパイシーチキンウィング
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!

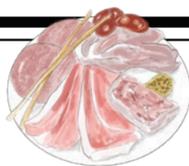


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
渋いちベーカリーのこだわりパン [プレーン / ガーリック]

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

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

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

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

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



CHICKEN CAESAR SALAD S 850 L 1200 [税込935] [税込1320]
チキンのシーザーサラダ



SMOKED SWORDFISH & ORANGE SALAD S 950 L 1300 [税込1045] [税込1430]
燻製メカジキとオレンジのグリーンサラダ



RUCOLA SALAD W/ BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 1200 L 1500 [税込1320] [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

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 W/ PEPPER CREAM SAUCE 100g 1950 [税込2145]
オーストラリア産 大麦牛のチャックアイロールドペッパークリームソース
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 200g 2450 [税込2695]
岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル
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 柚子アマリージョソース
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 ハーブバターソース
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クリル
ピリッと辛いチポトレサルサで

CERTIFIED ANGUS BEEF®

CAB PRIME RIBEYE ROLL RECOMMENDED 300g 8500 [税込9350]
認定アンガスビーフ リブアイロールド
リブ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®」

TENDER LOIN 200g 9800 [税込10780]
テンドーロイン トリュフマデラソース
赤身の旨味が濃く、柔らかなテンドーロイン

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

SIDE DISH ※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]
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・ルーコラ
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・ンドゥイヤ
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! 渋リゴバーガー 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

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

PLWATER

PLウォーター使用
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。

PLEASE SCAN THE QR CODE FOR ALLERGEN INFORMATION.

各メニューのアレルギー情報はQRコードよりご確認ください。



PASTA



RECOMMENDED
MAFALDINE WITH TRUFFLE CREAM SAUCE 2800 [税込3080]
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たっぷりとおかけします!



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

CLAM & SPRING CABBAGE BIANCO 1600 [税込1760]
浅利と春キャベツのピアンコ
CLAMS, SPRING CABBAGHE, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

GENOVESE W/ PROSCIUTTO & CHRYSANTHEMUM GREENS 1650 [税込1815]
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
[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ

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

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
[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

'NDUJA & BURRATA CHEESE SAUCE 1600 [税込1760]
ンドゥイヤとブッフアラのチーズソース
'NDUJA, CHEDDAR CHEESE, BUTTER, HEAVY CREAM, CHILLI FLAKES

THE BOLOGNESE 2000 [税込2200]
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
[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 2400 [税込2640]
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 1700 [税込1870]
イカのバターソース サルデーニャ産カラズミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES



RAVIOLI
[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ヴィオリ 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ヴィオリ 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。