

まずはここから /
FRESH STARTERS



EARL'S MELON W/ JAMON SERRANO 2600
熊本県産 塩アールスメロンとハモンセラノ [税込2860]
芳醇な香りととろけるような甘みが特徴のブランドメロンに
ハモンセラノ、チーズの塩身を合わせました。



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
牛タンのカルパッチョ [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



FRESH FISH CARPACCIO S 900 R 1800
高知県宿毛産 フィッシュカルパッチョ [税込990] [税込1980]
産地直送の鮮魚のシンプルなカルパッチョ



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]



JOSPIER-GILLED GIANT PRAWN
鬼手長海老のジョスパークリル

ハーブとオリーブオイルで仕立てた手長海老を
ジョスパークリルで焼き上げました。
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
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 [税込1045] [税込1980]
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
しし唐辛子のソテー バスクソルト [税込715]
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一皿。

SEGOVIA-STYLE MUSHROOMS 850
マッシュルームのセゴビア風 [税込935]
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
トリッパと白インゲンのトマト煮込み [税込1045]
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
あおさのゼッポリーネ [税込715]
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
アンチョビブロッコリーのプランチャ [税込715]
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
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。 [税込880] [税込1320]

MELANZANE PARMIGIANA 850
メランツァーネ・パルミジャーナ [税込935]
茄子にトマトソースとチーズを重ねて焼き上げた、イタリア定番の一皿。

GARLIC SAUTEED "TENKEI-DAKE" MUSHROOMS 950
徳島県産 天恵茸のガーリックソテー [税込1045]
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
軽い衣で香ばしく揚げました。タルタルソースと一緒に。 [税込1045]

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

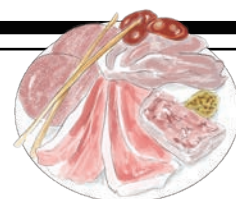


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450
渋いちベーカリーのこだわりパン [税込495]
[プレーン / ガーリック]

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

18 MONTHS AGED JAMON SERRANO S 1200 L 1700
18ヶ月熟成ハモンセラノ [税込1320] [税込1870]

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

HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO S 750 L 1050
W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH [税込825] [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ール

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



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



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



RUCOLA SALAD W/ BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 1200 L 1500
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 [税込1320] [税込1650]

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 BLACK ANGUS 200g 3800 [税込4180]
CHUCK ROLL W/ PEPPER CREAM SAUCE 100g 1950 [税込2145]
オーストラリア産 ブラック Angus の肩ロース ベ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 ブラチナポークのジョスパークリル
旨味がたっぷりの白豚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 1650 [税込1815]
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 Angus ビーフ リブアイロール
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 Angus 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 Angus 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 Angus 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



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



TWATER
TWATER 使用

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。



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。