

＼まずはここから／
FRESH STARTERS



EARL'S MELON w/ *Jamon Serrano* 2PC 1300
熊本県産 塩アールスメロンとハモンセラノー [税込1430]
芳醇な香りととろけるような甘みの特徴のブランドメロンに +IPC 650
ハモンセラノー、チーズの塩身を合わせました。 [税込715]



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 1800
CARPACCIO [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



FRESH FISH CARPACCIO 1400
高知県宿毛産 フィッシュカルパッチョ [税込1540]
産地直送の鮮魚のシンプルなカルパッチョ



CHILLED CHARRED CORN ZUPPA 650
炭焼きとうもろこしの冷製ズッパ [税込715]
炭焼きしたとうもろこしの甘みを引き出した冷製スープ
サマートリュフとリコッタチーズ添え

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 & JAMÓN SERRANO IPC 550 [税込605]
フルーツトマトとハモンセラノー



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]



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



ANCHOVY & BUFFALO MOZZARELLA IPC 650 [税込715]
カンタブリア産アンチョビと水牛のモッツアレラ

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]



JOSPIER-GRILLED WHITE ASPARAGUS
ホワイトアスパラガスの
ジョスパーグリル

旬のホワイトアスパラガスに、
濃厚なフライドエッグのタルタルをたっぷり！

1800 [税込1980]



STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE
フレッシュムール貝の白ワイン蒸し

新鮮なムール貝をシンプルにハーブとガーリック、
白ワインでふっくら蒸し上げた、
貝の汁が広がる一皿。

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-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
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。

S 950 [税込1045]
R 1800 [税込1980]

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一皿。

CAPONATA カポナータ 650 [税込715]
炭焼きした野菜と香り高いビネガーを使ったカポナータ。

CRISPY FRIED ZUCCHINI w/ *Pecorino Cheese* 650 [税込715]
青木農園ズッキーニのクリスピーフリット ペコリーノチーズ
瑞々しいズッキーニを軽やかなフリットに。たっぷりのチーズで仕上げます。

CHEESE TORTILLA w/ *Lemon Aioli* 850 [税込935]
チーズトルティージャ レモンアイオリ
スペイン風オムレツにチーズを合わせた一皿。レモンとニンニク、マヨネーズのソースと一緒に。

SQUID INK ARANCINI イカ墨のアランチーニ 1400 [税込1540]
イカ墨の旨みを閉じ込めたライスロケット。4PCをご用意いたします。

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 800 [税込880]
プリプリの海老を熟々のピリ辛ガーリックオイルで。 1200 [税込1320]

MELANZANE PARMIGIANA 850 [税込935]
メランツァーネ・パルミジャーナ
和牛のポロネーゼと茄子をモッツアレラチーズ重ねてオープン焼きにしたイタリア定番の一皿。

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
スパイシーチキンウィング S 650 [税込715]
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・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盛り合わせ

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

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 [税込825]
W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH L 1050 [税込1155]
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 [税込1320]
W/ RUCOLA AND PARMIGIANO 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



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



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



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

FISH **LOCH DUART SALMON w/ chipotle salsa** 2400 [税込2640]
ロックデュアートの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
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「アンガスビーフ」

WAGYU BEEF

TENDER LOIN 200g **9800** [税込10780]
テンダーロイン トリュフマデライソース
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

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
WAGYU BISMARCK w/ Summer Truffle 3200 [税込3530]
和牛のビスマルク サマートリュフ
ROAST BEEF, SUMMER TRUFFLE, FRESH CREAM, BUFFALO MOZZARELLA, SOFT-BOILED EGG, ARUGULA, PARMIGIANO REGGIANO, BLACK PEPPER, CARAMELIZED ONION, VEAL DEMI-GLACE

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

QUATTRO FORMAGGI 1750 [税込1925]
クアトロ・フォルマッジ
TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

JAMÓN SERRANO & ARUGULA 1850 [税込2035]
ハモンセラノ・ルーコラ
MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, JAMÓN SERRANO

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。

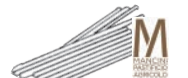
PLEASE SCAN THE QR CODE FOR ALLERGEN INFORMATION.
各メニューのアレルギ情報はQRコードよりご確認ください。



PASTA



RECOMMENDED
MAFALDINE WITH TRUFFLE CREAM SAUCE 2900 [税込3190]
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

CLAMS & ZUCCHINI BIANCO 1600 [税込1760]
浅利とズッキーニのピアンコ
CLAMS, ZUCCHINI, GARLIC, CHILI PEPPER, ITALIAN PARSLEY, WHITE WINE, BLACK PEPPER

WHITEBAIT & GREEN CHILI GENOVESE 1650 [税込1815]
シラスと青唐辛子のジェノベーゼ
WHITEBAIT, BASIL, ANCHOVY, GARLIC, WALNUT, GREEN CHILI, LEMON, GREEN BEANS



LINGUINE [リングイネ]
中太・もちもち
ロングバスタ

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

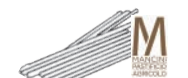
TOMATO CREAM SAUCE w/ Crab 1700 [税込1870]
蟹のトマトクリームソース
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY



RIGATONI [リガトーニ]
ソースが絡むように表面に筋が入った、太めのショートバスタ

'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 [キタッパ]
断面が四角いロングバスタ
マンチーニ社製

GIANT RIVER PRAWN PESCATORE 2400 [税込2640]
鬼手長海老のペスカトーレ
GIANT RIVER PRAWN, 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スミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES



RAVIOLI [ラヴィオリ]
中に具材を詰め込んだ詰め物バスタ

SQUID INK RAVIOLI PUTTANESCA BIANCA 1800 [税込1980]
プッタネスカピアンカ イカ墨のラビオリ
SQUID INK RAVIOLI, ANCHOVY, CAPERS, OLIVES, SEMI-DRIED TOMATO, CLAM BROTH, GARLIC, CHILI PEPPER, BUTTER, WHITE WINE, LEMON JUICE

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

各種バ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。