

RECOMMENDED



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY 1500
 塩釜・女川直送! 鮮魚のカルパッチョ
 その日届く新鮮な魚を、柚子胡椒とマスタードのヴィネグレットで!



BEEF TONGUE & SWEET GREEN PEPPER AJILLO 950
 [税込1045]
 牛タンと甘長唐辛子のアヒージョ
 牛タンの旨みと甘長唐辛子の香ばしさが広がる、贅沢なアヒージョ。

BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE 2200
 [税込2420]
 イタリア産ブラータと
 季節のフルーツカプレーゼ
 とろ〜りクリーミーなモッツァレラと季節のフルーツを使った
 彩り鮮やかなカプレーゼ



GALICIAN STYLE OCTOPUS 1600
 [税込1760]
 相馬産 柳蛸のグリル ガリシア風
 プリプリの柳ダコとじゃがいものガリシア定番ディッシュ!
 チョリソーアイオリソースとともに



GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH BAGNA CAUDA SAUCE 1800
 [税込1980]
 季節野菜の窯焼きグリル パーニャカウダソース添え
 ピザ窯で焼いた薫香の香ばしさと、
 アンチョビクリームソースが相性抜群!



TRUFFLE & CREAM SAUCE MAFALDINE 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をたっぷりとおかけします!

RIGOLETTO TAPAS



SHIITAKE MUSHROOM & PONT-L'ÉVÊQUE PINCHOS
 原木椎茸とポンレヴェック・
 チーズのピンチョス
 旨みの詰まった肉厚な椎茸に生ハムと
 ポンレヴェックを乗せ、ジューシーに焼き上げました!
 4PC 950 [税込1045]



GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE 650
 [税込715]
 山形県・高島産 プティファラソーセージ
 山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!



TOMATO-STEWED TRIPPA & REED TRIPE
 国産トリッパとギアラの
 トマト煮込み
 新鮮な国産のトリッパやギアラなどのホルモンを、
 自家製のドゥイヤと共にピリ辛に仕上げました
 950 [税込1045]



PÂTÉ DE CAMPAGNE 650
 [税込715]
 シェフのこだわり
 パテ・ド・カンパーニュ



SWEET GREEN PEPPER & CHILI PEPPER FRITTO 650
 [税込715]
 ししとうと甘長唐辛子のフリット
 さっと揚げた甘長唐辛子をシンプルにマルドンの塩で



WHITEBAIT & PECORINO ITALIAN OMELET 950
 [税込1045]
 しらすとペコリーノの
 イタリア風オムレツ
 イタリアのチーズ“ペコリーノ”としらすを
 入れ焼き上げたオムレツ



SHRIMP & CITRUS CEVICHE 650
 [税込715]
 エビと柑橘のセビーチェ
 プリプリの海老と季節の柑橘を
 ペルー風マリネ“セビーチェ”に仕立てました



SHRIMP FRITTO 650
 [税込715]
 甘エビのセモリナフリット
 チリパウダーで香りをつけた甘エビを
 丸ごとサクサクのフリットに!



SPICY CHICKEN FRITTO 650
 [税込715]
 スパイシーチキンフリット
 リゴレットの定番スパイシーチキン!
 ビールと相性抜群です



SAUTEED BROCCOLI WITH ANCHOVY & GARLIC 650
 [税込715] R 950 [税込1045]
 ブロッコリーの
 アンチョビガーリックソテー
 ペコリーノロマーノがけ
 旨みたっぷりのアンチョビでシンプルにソテーしました



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 650 [税込715] R 950 [税込1045]
 小エビとキノコのアヒージョ
 プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO 950
 [税込1045]
 ヤリイカとズッキーニの
 セモリナフリット
 新鮮で甘みのあるヤリイカと旬のズッキーニ。
 レモンをぎゅっと絞ってどうぞ!



GARLIC PARMESAN TOAST 650
 [税込715]
 ガーリックパルメザン・トースト
 香ばしいガーリックとパルメザンチーズの香り。
 シンプルながらクセになるトースト

PICKLES 自家製ピクルス 350 [税込385]
MARINATED OLIVES オリーブのマリネ 500 [税込550]
BAGUETTE 焼き立てバゲット 400 [税込440]

MARINATED FRUIT TOMATO フルーツマトのマリネ 500 [税込550]
 高糖度のアメラトマトに甘みの強い塩とパージンオイルでシンプルに
ANCHOVY BUTTERED FRENCH FRIES 800 [税込880]
 アンチョビバターのカレーフライ

HAM & CHEESE



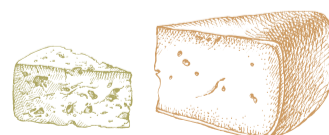
JAMÓN SERRANO
 スペイン産 ハモン・セラノ
 s 1200 [税込1320] L 1700 [税込1870]



CHARCUTERIE PLATTER 2100 [税込2310]
 シャルキトリー・プラッター
 厳選ハム・サラミの盛り合わせ

MORTADELLA 800 [税込880]
 モルタデッラ

IBERIAN PORK SALAMI 850 [税込935]
 イベリコ豚サラミ



CHEF'S RECOMMENDED CHEESE
 シェフおすすめ! チーズ各種
 様々なタイプのチーズをご用意しています
 詳しくはスタッフにお尋ねください。

SALAD

GREEN SALAD グリーンサラダ 800 [税込880]
CAESAR SALAD シーザーサラダ 900 [税込990]

SWORDFISH CONFIT & FRUIT TOMATO SALAD 1300 [税込1430]
 メカジキのコンフィとフルーツマトのサラダ - シトロンドレッシング



MAIN DISH



GRILLED HAKKIN PORK SPARE RIBS
 岩手県・花巻産
白金豚スペアリブのグリル
 白金豚の旨みを生かしたシンプルなグリル
 レモンをアクセントに召し上がれ
2600 [税込2860]



ORIGINAL FRIED CHICKEN
 岩手県産
清流どりのフライドチキン
 オリジナルスパイスの衣で
 カリッとジューシーに揚げた
 自慢のフライドチキン!
1800 [税込1980]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK
 しほろくろし
 北海道産 **士幌黒牛**
リブロースのグリル
 柔らかな肉質に程よくサシの入った
 士幌黒牛のグリル!
 脂身にはほんのりと甘みを感じます
2900 [税込3190]

ARROZ

Recommended



PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO
**名物! パルミジャーノ
 レッジャーノリゾット**
 大きなパルミジャーノ・レッジャーノの
 器で目の前で豪快に仕上げる
 濃厚チーズリゾット!
1900 [税込2090]



HAKKINTON PORK & SEIRYUDORI CHICKEN PAELLA
 岩手県産
白金豚と清流どりのパエリア
 甘味と旨味が非常に強い白金豚と
 ハーブで育てた清流どりをを使った
 東北のお肉パエリア!
2500 [税込2750]



CLAMS, MUSSELS & SHRIMP SEAFOOD PAELLA
**あざりとムール貝、
 エビのシーフードパエリア**
 大粒のあざりとたっぷり魚介の
 出汁が染みたパエリア
2300 [税込2530]

NAPOLI PIZZA

ピッツァはハーフ&ハーフに出来ます **+200** [税込220]

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製の自家製ピッツァ! 高温の薪窯でカリッとモチモチに仕上げます!

MARGHERITA マルゲリータ

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella
 トマトソース・バジル・モッツアレラチーズ

1400

[税込1540]

SEAFOOD GENNOVESE シーフード・ジェノベーゼ

Genovese Pesto, Shrimp, Squid, Mozzarella, Tomato
 ジェノバソース・海老・イカ・モッツアレラ・トマト

1800

[税込1980]

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジオ

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano
 ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

1500

[税込1650]

CRAZY CHEESE PIZZA クレイジー・チーズピッツァ

Samsø, Scamorza, Cheddar, Anchovy, Parmesan
 サムソー・スカモルツァ・チェダー・アンチョビ・パルメザン

1700

[税込1870]

D.O.C MARGHERITA W/ BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATO

水牛ブッファラチーズとフルーツマトのD.O.Cマルゲリータ
 Tomato Sauce, Basil, Buffalo Mozzarella, Fruit Tomato
 トマトソース・バジル・ブッファラ・フルーツマト

1800

[税込1980]

SALSICCIA & FIOREALE BISMARCK

サルシッチャとフィオラーレのビスマルク
 Salsiccia, Parmesan, Fiorale, Cheddar, Soft-Boiled Egg
 サルシッチャ・パルメザン・フィオラーレ・チェダー・半熟卵

1600

[税込1760]

SPICY DIAVOLA スパイスィー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salsiccia, Jalapeño, Onion, Salami
 トマトソース・サルシッチャ・ハラペーニョ・オニオン、サラミ

1600

[税込1760]

THE FUBGHI ザ・フンギ

Duxelles Sauce, Mushroom, Tenkeiko Mushroom, Mozzarella, Pecorino
 デュクセルソース・マッシュルーム・天恵茸・モッツアレラ・ペコリーノ

1500

[税込1650]

PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。



MAFALDINE
 [マファルディーネ]
 ソースが絡む
 もちもち食感のパスタ



TRUFFLE & CREAM SAUCE MAFALDINE
 トリュフクリームソースのマファルディーネ

2900 [税込3190]

SHRIMP PESTO GENOVESE 小エビとチェリートマトのジェノベーゼ

1400 [税込1540]

WAGYU BEEF BOLOGNESE 蔵王黒毛和牛の手切りボロネーゼ

1800 [税込1980]

ARRABBIATA カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

1300 [税込1430]

WHELK & "TENKEI-DAKE" MUSHROOM WITH YUZU PEPPER
 つぶ貝と天恵茸の柚子胡椒風味

1500 [税込1650]

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, Ooba HERB & BOTTARGA
 しらすと大葉、からすみのアーリオオーリオ

1600 [税込1760]

PESCATORE ROSSO

たっぷり魚介のペスカトーレ・ロツソ [エビ・イカ・アサリ・ムール貝]

1800 [税込1980]

CARBONARA 蔵王地養卵のカルボナーラ

1500 [税込1650]

PORCINI CREAM SAUCE with prosciutto & brown mushrooms
 プロシュートとブラウンマッシュルームのポルチーニクリームソース

1700 [税込1870]

LOBSTER PASTA WITH SAUCE AMÉRICAINNE CREAM
 オマール海老のアメリカンクリームソース

2600 [税込2860]

TOPPING

Anchovy **200**
 アンチョビ [税込220]

Brown Mushroom **150**
 ブラウンマッシュルーム [税込165]

Prosciutto **300**
 プロシュート [税込330]

Broccoli **200**
 ブロccoli [税込220]

Mozzarella **300**
 モッツアレラ [税込330]



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



LINGUINE
 [リングイネ]
 中太・もちもちロングパスタ

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
 PLWater

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おりません。

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]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。