

RAW BAR

FRESH OYSTER
フレッシュオイスター シェフ厳選! 本日の入荷生牡蠣

ASK

CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
選りすぐりの新鮮な魚介を使ったカルパッチョ

1800
[税込1980]

CHARCOAL & PLANCHA

CHARCOAL GRILLED CARROT
WITH ROMESCO SAUCE & CAJUN SPICE
雪下人参の炭焼き ロメスコソースとケイジャンスパイス

750
[税込825]

CHARCOAL GRILLED ASPARAGUS
WITH SOFT-BOILED EGG & PARMIGIANO REGGIANO
グリーンアスパラの炭焼き 半熟卵とパルミジャーノ

850
[税込935]

CHARCOAL GRILLED BABY CORN
WITH DUKKAH
皮付きヤングコーンの炭焼き デュカスパイス

950
[税込1045]

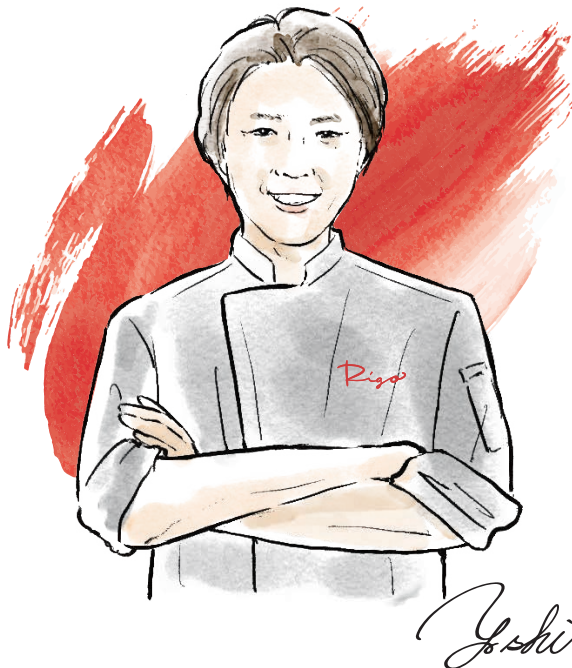
SQUID PLANCHA
WITH COLATURA & SQUID INK AIOLI
ヤリイカのプランチャ コラトゥーラとイカ墨アイオリソース

1100
[税込1210]

OYSTER PLANCHA
WITH SEGOVIA SAUCE & SMOKED OIL
牡蠣のプランチャ セゴビアソースとスモークオイル

900
[税込990]

CHEF YOSHINORI'S
SEASONAL
SPECIALS



PINCHOS バスク地方定番のひとくちサイズの前菜

TACO PINCHO DE CERDO 1pc 450
iberian pork & daikon tacos [税込495]

タコ・ピンチョ・デ・セルド イベリコ豚の大根タコス
スライスした大根をトルティーヤに見立てたボークタコス風

CROSTINI 1pc 450
mango, mascarpone & wilelaiki honey [税込495]

クロステーニ マンゴーとマスカルポーネ、ウイレライキハニー
プロシュートの塩気ととろける甘味のマンゴー、
マスカルポーネがマッチしたクロステーニ

CANNOLO truffle & mashed potato 1pc 450
カンノーロ トリュフとマッシュポテト [税込495]

トリュフのデューセルを練り込んだマッシュポテトを
カンノーロ生地につぶりと

PULPO galician octopus 1pc 500
真蛸のガリシア風 [税込550]

柔らかく煮込んだ蛸をホクホクのじゃがいもとアイオリソースで

CHANGURO snow crab 1pc 600
チャングーロ [税込660]

バスク名物! スワイガニの旨みたっぷりのチャングーロをひとくちサイズで

VOL-AU-VENT 1pc 600
honeycomb & gorgonzola mousse [税込660]

ヴォローヴァン ハニーコム&ゴルゴンゾーラムース
パイ生地に、巣ごと切り出した天然のはちみつとゴルゴンゾーラムース

ASSORTED PINCHOS 3pc 1300
ピンチョス盛り合わせ [税込1430]

5pc 2100
お好きなピンチョスをお選びください [税込2310]

+100yen a piece when choosing CHANGURO & VOL-AU-VENT
チャングーロ、ヴォローヴァンは1PCにつき+100円

IT'S "Bocalicious"

= BOCA [SPANISH FOR MOUTH] + DELICIOUS! OUR SPANISH & ITALIAN STARTERS, MOUTHFUL OF DELICIOUSNESS!

SPANISH



ENSALADILLA spanish potato salad
エンサラディージャ
本鮪とキタアカリのアイオリサラダ

750
[税込825]



ESCALIVADA vinegared veggies
エスカリバーダ
焼き野菜のヴィネガーマリネ

750
[税込825]



PAPAYA GAZPACHO chilled papaya soup
パパイヤとトマトのガスパチョ
アンダルシアの定番冷製スープをハワイリゴスタイルで!

750
[税込825]



CALLOS spanish tripe stew
カジョス スペイン風モツ煮
丁寧に仕込んだモツをトマトソースでじっくり煮込みました

950
[税込1045]



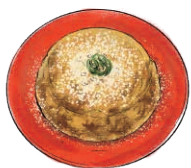
PATATAS BRAVAS deep-fried potato with aioli
パタタス・ブラバス
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました

750
[税込825]



GAMBAS AL AJILLO shrimp & garlic oil
小海老のアヒージョ
ピリ辛の唐辛子オイルで作るプリプリの海老のアヒージョ

950
[税込1045]

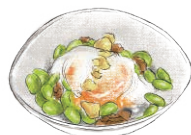


TORTILLA spanish omelette
トルティージャ
玉ねぎのコンフィとじゃがいもを入れた、
オーダーごとに焼き上げる熟タスペイン風オムレツ

750
[税込825]

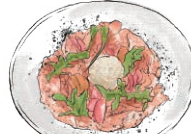
カマンベールチーズ追加
add camembert cheese
+300 [税込330]

ITALIAN



FAGIOLI mixed bean salad
ファジョーリ
山形県産 秘伝豆のサラダ仕立て。半熟卵を絡めてお召し上がりください!

750
[税込825]



TONNATA roasted pork & tuna sauce
トンナータ
イベリコ豚ローストポークと自家製ツナソース

1300
[税込1430]



MELANZANE eggplant & bolognese gratin
メランツァーネ
自家製ミートソースと茄子、プロヴォラチーズ、ハラペーニョのオープン焼き

750
[税込825]



LOTUS ROOTS FRITTI with pecorino cheese & yuzu aioli
蓮根のフリット ペコリーノチーズと黄ゆずのアイオリ
サクサクの衣で揚げた蓮根のシンプルなフリット

750
[税込825]



GAMBERI FRITTI with maui onion salt
甘エビのセモリナフリット マウイ・オニオンソルト
サクサクの衣で揚げた甘エビのシンプルなフリット

750
[税込825]



VONGOLE steamed clams
ヴォンゴレ アサリのシェリー蒸し
アサリをハワイ産シーアスバラガス、
チェリートマトと一緒にシェリーで蒸しあげました

850
[税込935]

1500
[税込1650]



GARLIC PARMESAN BREAD
ガーリックパルメザントースト
焼きたて熱々! ガーリックとパルメザンをふんだんに使ったパン
前菜やサラダ、スープと一緒にどうぞ!

600
[税込660]

SALAD



RIGO CAESAR SALAD
リゴ シーザーサラダ
ロメインレタスをクリーミーな自家製シーザードレッシングで!
クルトンとベーコン、カッテージチーズ、仕上げに黒胡麻のチューイルを!

900
[税込990]

1400
[税込1540]

TREVISO TARDIVO
& APPLE SALAD
タルティーボとりんごのサラダ

1100
[税込1210]

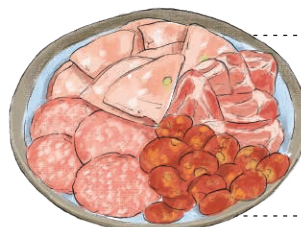
1650
[税込1815]



CAPRESE fruit & mozzarella bufala salad
イタリア産buffaアラとフルーツのカプレーゼ

2200
[税込2420]

COLD CUT



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリ・プラッター
厳選ハム・サラミの盛り合わせ

2600
[税込2860]

SLOVENIA PROSCIUTTO
18ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

1100
[税込1210]

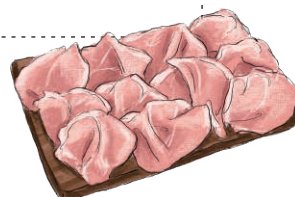
1700
[税込1870]

IBÉRICO BELLOTA
イベリコ・ベジョータ

ドングリを食べて育った最高ランクイベリコベジョータの生ハム

1700
[税込1870]

2800
[税込3080]



HAWAII FAVORITE

ALL NATURAL

All carefully cooked with natural ingredients. no processed ingredients anywhere. 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。

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

7 WATER

7ウォーター使用
7 Water

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order.
アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申しつけ下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。

Please note that following will be added as a table charge: ¥440 a person on after 5:00 p.m.
テーブルチャージ[席料]として17時以降、お一人様440円頂戴しております。

MAIN DISH

WOOD FIRED CATCH OF THE DAY

鮮魚の新焼き

旬の魚を香ばしく薪焼きにしました。詳しくはスタッフまで！

2800

[税込3080]

SALMON ASADO

grilled salmon with salsa verde

サーモン・アサド

サルサ・ヴェルデ

グリルしたサーモンをさっぱりとしたサルサ・ヴェルデで

2600

[税込2860]

CORDERO ADOBADO

lamb t-bone steak

コルデーロ・アドバード

ラム肉のTボーンステーキ

2800

[税込3080]

LOBSTER & FRUIT TOMATO SALAD

オマール海老とフルーツトマトのサラダ

オマール海老の濃厚な旨味をフルーツトマトが引き立てる贅沢な一皿

4800

[税込5280]

GRILLED “KAGOSHIMA-KUROUSHI” BEEF

with kiawe sea salt

鹿児島黒牛

キアヴェ・シーソルト

日本一の和牛飼育頭数を誇る鹿児島県産の黒毛和牛

150g

3800

[税込4180]

CHARCOAL GRILLED BEEF RIB EYE

炭焼きリブロースステーキ

赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ

200g

4200

[税込4620]

SALTIMBOCCA

pork wrapped in prosciutto

白金豚ヒレ肉のサルティンボッカ

白金豚ヒレ肉とセージをプロシュートで包んで焼き上げる、イタリア・ローマの伝統料理

2600

[税込2860]

DUCK CHILINDRON

braised duck confit & vegetables

骨付き鴨もも肉コンフィのチリンドロン

たっぷりの野菜とほろほろな鴨もも肉コンフィをじっくり煮込みました

2400

[税込2640]

SIDE DISH

SWEET CARROT SALAD

スイートキャロットのサラダ

ホワイバルサミコとオレンジのマリネ

750

[税込825]

CHARCOAL GRILLED MUSHROOM

マッシュルームの炭焼き

ガーリックバターソース

750

[税込825]

MARINATED FRUIT TOMATO

フルティカトマトのマリネ

850

[税込935]

TUNA & POTATO AIOLI SALAD

ツナとポテトのアイオリサラダ

750

[税込825]

PIZZA



MARGHERITA BUFALA

マルゲリータ・ブッフアラ

tomato sauce, mozzarella bufala, basil and grana padano

2200

[税込2420]



QUATTRO FUNGHI

クワトロ・フンギ

duxelle sauce, mozzarella, mushroom, shimeji, eringi, maitake, hiratake, cottage cheese and grana padano

1800

[税込1980]

CACIO E PEPE

カチョ・エ・ペペ

fresh cream, provola cheese, oregano, anchovy, black pepper, garlic and grana padano

1800

[税込1980]

KALUA PORK PUTTANESCA

カルアポークとパイナップルのプッタネスカ

tomato sauce, mozzarella, kalua pork, tapenade, pineapple, oregano and grana padano

2100

[税込2310]

SEI FORMAGGI

WITH COCONUT RUM MASCARPONE & WILELAIKI HONEY

セイ・フォルマッジ

[6種チーズのピザ]

mozzarella, taleggio, coconut rum mascarpone, cream cheese, grana padano, gorgonzola, and wilelaiki honey

2400

[税込2640]

SALMON & AVOCADO POKE

サーモンとアボカドのpoke

aonori cream sauce, mozarella, salmon, avocado, lime zest, dill mascarpone and grana padano

2200

[税込2420]

'NDUJA DIAVOLA MARE

自家製ンドウイヤのディアボラマーレ

tomato sauce, mozzarella, oyster paste, 'nduja, shrimp, octopus, garlic, hot chili pepper and grana padano

2000

[税込2200]



SALAMI & JALAPEÑO

サラミ & ハラペーニョ

tomato sauce, provola cheese, salami picante, jalapeño, red onion, mixed spice and grana padano

1800

[税込1980]

PASTA



SPAGHETTI

スパゲッティ [1.8mm]

イタリア・自社栽培の小麦100% マンチーニ社のスパゲッティ



ARRABBIATA

WITH SMOKED MOZZARELLA

-spaghetti

燻製モッツアレラのアラビアータ

1600

[税込1760]

AGLIO OLIO

WITH OYSTER, WATERCRESS & BOTTARGA

-spaghetti

牡蠣とクレソンのアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

1700

[税込1870]



PICI

ピチ イタリア・トスカナ発祥の手で丸くこねた太麺パスタ

SHRIMP & ASPARAGUS GENOVESE

WITH STRACCIATELLA

-pici

海老とアスパラのジェノベーゼ ストラッチャテッラ

1900

[税込1980]

AMATRICIANA

WITH KIAWE SMOKED BACON & PECORINO

-pici

キアヴェスモークベーコンとペコリーノチーズのアマトリッチャーナ

1600

[税込1760]



TAGLIATELLE

タリアテッレ 細長いリボン状の平打ちパスタ



CARBONARA WITH MUSHROOM FRITTI

-tagliatelle

カルボナーラ ジャンボマッシュルームのフリットのせ

1800

[税込1980]

GLUTEN FREE



Gluten free fettuccine available for substitution. 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。

ARROZ

国産米使用

Caldoso

具材の旨味たっぷりのスープで仕上げるスペイン風雑炊

CLAMS CALDOSO

アサリのカルドン

M 2650

[税込2915]

L 3900

[税込4290]



CHICKEN & MUSHROOMS CALDOSO

鶏とマッシュルームのカルドン

M 2650

[税込2915]

L 3900

[税込4290]

PLEASE NOTE : All of our arroz dishes are made from scratch.
it takes a minimum of 30 minutes to cook.

当店のアロス料理は生米から炊き上げています。30分程度お時間を頂戴いたします。

DESSERT

ZUPPA INGLESE

with mango & mascarpone

マンゴーとマスカルポーネのズッパ・イングレーゼ

シロップをたっぷり染み込ませたスポンジ生地を何層にも重ねた、イタリアの伝統的なドルチェ

850

[税込935]

CLASSIC PUDDING

クラシック・プリン

しっかり硬めに仕上げた濃厚プリン

700

[税込770]

GATEAU CHOCOLAT

with coconut chantilly cream

ガトーショコラ

HUGEオリジナルクーベルチュールを使ってしっとり焼き上げた濃厚ガトーショコラ

750

[税込825]

RICH CHOCOLATE ICE CREAM

リッチチョコレート・アイスクリーム

鎌倉・チョコレートバンクが作る、コロンビア産カカオ100%の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム

650

[税込715]

COFFEE TIRAMISU

コーヒー・ティラミス

ナッツの食感を加えたクラシックな味わいのティラミスに自社焙煎の挽き立てコーヒー豆で仕上げます

800

[税込880]

PISTACHIO CATALANA

ピスタチオ・カタラーナ

スペイン・カルターニャ地方発祥のカスタードを固めたアイスクー

ピスタチオをたっぷり練り込み、表面はパリッとキャラメリゼに

750

[税込825]

BASQUE CHEESE CAKE

with caramel sauce

バスクチーズケーキ

キャラメルソース

表面をこんがり焼き上げた濃厚でクリーミーなチーズケーキ。ほろ苦いキャラメルソースがアクセント

800

[税込880]

ICE CREAM

アイスクリーム

各種ご用意しております

600~