

STARTERS

PINCHOS

ご注文は2PCから
MINIMUM ORDER FROM 2PC



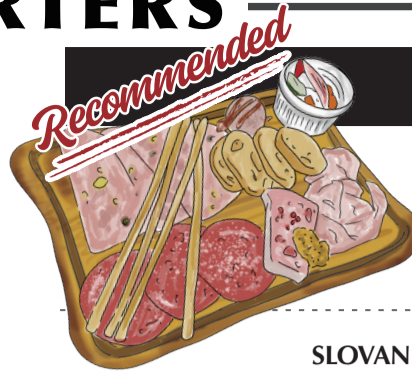
PROSCIUTTO & MELON PINCHOS
プロシュートと塩アールスメロンのピンチョス
1PC 400 [税込440]



ORANGE & LIVER MOUSSE PINCHOS
オレンジとレバームースのピンチョス
1PC 350 [税込385]



GARLIC SHRIMP & CAMEMBERT PINCHOS
ガーリックシュリンプとカマンベールのピンチョス
1PC 450 [税込495]



CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリプレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ S 1900 [税込2090]
4種盛り合わせ M 2600 [税込2860]

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

PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]
パテ・ド・カンパーニュ
ワインにピッタリの田舎風パテ

MORTADELLA 700 [税込770]
兵庫県篠山ハムのモルタデッラ
ピスタチオなどを練りこんだソーセージタイプのハム。

COPPA イタリア産 Coppia 750 [税込825]
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。
ほどよい噛み応えとスパイシーな風味

CHORIZO 700 [税込770]
イベリコ豚チョリソー
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

CHEF'S CHEESE PLATTER S 1600 [税込1760]
チーズプラッター シェフ厳選! 4種チーズの盛り合わせ M 2600 [税込2860]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



Scallop Ceviche
帆立のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいた
ドレッシングでさっぱりと。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Murcia Salad
ムルシアサラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Chicken & Sweet Green Pepper Plancha
菜彩鶏と万願寺唐辛子の
プランチャ
スパイシーにマリネした鶏と
甘長とうがらしをソテーした熱々の鉄板焼き
S 750 [税込825]



Patatas Bravas
熟成メークインの
パタタスブラバス
蒸揚げした熟成メークインに、プロシュート、
ピリ辛のアイオリソースで仕上げました
S 650 [税込715]



Prosciutto & Truffle Butter Tortilla
プロシュートとトリュフバター
のトルティージャ
玉ねぎやじゃがいも、プロシュートとトリュフ
バターを使った、ふわふわとろろ食感の
スペイン風オムレツ
R 950 [税込1045]



Shrimp & Tenkeidake Mushroom Ajillo
海老と天恵茸の
アヒージョ
海老と肉厚の天恵茸をバサリが香る
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 750 [税込825] R 1150 [税込1265]



Callos
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

ALL ¥400 [税込440]

Caponata	カポナータ
Sicilian Olives	シチリアン・オリーブ
Boule Bread	洗いちペーカリーのブル
Pickles	自家製ピクルス

ITALIAN



Marinated Salmon
オーストラリア産
タスマニアサーモンのマリネ
脂ののったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとタイムでさっぱりと
R 950 [税込1045]



Charcoal Grilled Young Corn with Brown Butter Sauce
皮付きヤングコーンの炭火焼き
焦がしバターソース
旬のヤングコーンをじっくりローストし、
香ばしいバターソースで仕上げました
850 [税込935]



Potato Salad
北海道産キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラダ
S 650 [税込715]



Sautéed Broccoli & Squid with Anchovy
ヤリイカとブロッコリーの
アンチョビソテー
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Zucchini Fritto with Pecorino Romano
ズッキーニのフリットと
ペコリーノローマノ
素揚げにした旬のズッキーニを相性の良い
ペコリーノローマノチーズと一緒に!
750 [税込825]

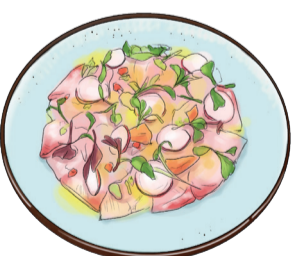


Fried Spicy Chicken Wing
スパイシーチキンウィング
ビールにピッタリ! 国産の骨付きチキンの
フライを自家製スパイスで。
S 650 [税込715]



Swordfish & Corn "Puttanesca"
メカジキとゴールドドラッシュの
プッタネスカ風
柔らかいメカジキと甘味の強いゴールドドラッシュを
トマトやハーブ、ケッパーと煮込みました。
R 950 [税込1045]

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



Fresh Catch Carpaccio
産地直送!
鮮魚のカルパッチョ
その日届く鮮魚にルッコラと鮮やかな
ラビゴットソースを合わせました。
1750 [税込1925]



Burrata & Fruit Caprese
イタリア産 プッラータチーズと
季節フルーツのカプレーゼ
とろりクリーミーなプッラータにカラフルトマトと
季節のフルーツを合わせてカプレーゼに仕上げます。
1700 [税込1870]



Hokkaido Asparagus alla Milanese
北海道産アスパラガスのミラネーゼ
旬のグリーンアスパラガスを炭火焼きにし、
半熟卵とチーズ、生ハムを合わせた一皿
1300 [税込1430]



Squid & Lotus Root Fritto
ヤリイカとれんこんの
セモリナフリット
ヤリイカとれんこんを
シンプルにセモリナでフリットに。
950 [税込1045]

FRESH SALADS

Rucola & Parmigiano Reggiano Salad
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ルッコラとパルミジャーノ・レッジャーノのサラダ
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]
SMALL 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]
SMALL 900 [税込990] REGULAR 1200 [税込1320]

NAPOLI PIZZA

Half & Half Will Be Charged An Extra ¥220. +200円[税込220]で-half & halfに出来ます。

Homemade Pizza イタリアカプート社 サッコロツンを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara 1600
海老とズッキーニ、レモン胡椒のマリナーラ [税込1760]
tomato sauce, oregano, shrimp, zucchini, cherry tomatoes, lemon pepper, garlic

Trapanese with Deep-fried Eggplant & Ricotta 1700
揚げ茄子とリコッタチーズのトラパネーゼ [税込1870]
tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant, caper, prosciutto, ricotta, trapanese pesto, lemon

Charcoal Grilled Chicken Diavola 1700
炭火焼きチキンのディアボラ [税込1870]
tomato sauce, grilled chicken, chorizo, mozzarella cheese, n'duja, jalapeno

Mozzarella Bufala Margherita 2000
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ [税込2200]
tomato sauce, basil, mozzarella bufala, cherry tomato



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

Mortadella & Asparagus Bismark 1700
モルタデッラとアスパラガスのビスマルク [税込1870]
mozzarella, mortadella, milano salami, asparagus, egg, herb panko, black pepper

Quattro Formaggi 1700
クアトロ・フォルマッジ [税込1870]
mozzarella, gorgonzola, grana padano, ricotta

Salsiccia, Goldrush Corn & Lemon Sage Butter Bianca 1800
サルシッチャとゴールドラッシュ、レモンセージバターのパイアンカ [税込1980]
mozzarella, salsiccia, goldrush corn, lemon sage butter, colatura, black pepper

Biancaneve 2000
パイアンカネーベ [税込2200]
mozzarella, prosciutto, rucola, cherry tomatoes, parmigiano

PASTA

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



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

Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola	イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ	1500 [税込1650]
Salsiccia & Goldrush Corn Cacio e Pepe	サルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ	1400 [税込1540]
Vongole Bianco	北海あさりのボンゴレ・ピアンコ	1400 [税込1540]
Charcoal Grilled Swordfish & Asparagus Aglio Olio	炭火焼きメカジキとアスパラガスのアリオオリーオ	1500 [税込1650]



CHITARRA キタツラ マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon	ポルチーニとベーコンのカルボナーラ	1500 [税込1650]
Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]	鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ	1800 [税込1980]

Homemade Pasta イタリア産最高品質のディラムセモリナ粉とカプート社サッコロツンを使用した自家製生パスタ



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

Bacon & Watercress Amatriciana 1400 ベーコンとクレソンのアマトリチャーナ [税込1540]
Kuroge Wagyu Beef & Lotus Root Bolognese 1500 黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ [税込1650]
Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano 1400 サーモンとブロッコリーのソレント風、ペコリーノロマーノ [税込1540]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

Lemon Cream Sauce with Scallop & Zucchini 1450 帆立とズッキーニのレモンクリームソース [税込1495]
Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper 1400 炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ [税込1540]
Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato 1500 小海老とミニトマトのジェノベーゼ [税込1650]



Seafood Paella 2400
鬼手長海老と帆立、ムール貝のパエリア [税込2880]
魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

Pork, Clams & Goldrush Corn Paella 2100
白金豚とあさり、ゴールドラッシュのパエリア [税込2310]
甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア!

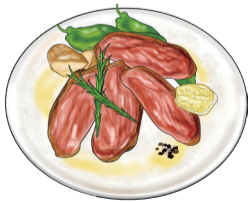
ARROZ

Squid Ink Paella with Spear Squid 1900
ヤリイカのイカ墨パエリア [税込2090]
イカ墨とイカの肝で、コクと旨味たっぷり!自家製のアイオリソースどうぞ!

Parmigiano Risotto 1700
パルミジャーノリゾット [税込1870]
24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノを使った、濃厚なクリームチーズリゾット

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線ですっきりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました!



Grilled Hakkinton Pork 200g 2400
岩手県産 白金豚のグリル [税込2640]
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上がれ!



Black Angus Beef Rib Roast Steak 200g 4000
オーストラリア産 [税込4400]
ブラックアンガス牛リブロースのグリル
肉本来の旨味が詰まった赤身がベースに適度なサシが入った柔らかくジューシーな味わい。シンプルに塩と黒胡椒どうぞ!



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil 2300
国産鶏のグリル [税込2530]
骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました!仕上げは特製ハーブソースで。



Charcoal Grilled Salmon 2500
オーストラリア産 [税込2750]
タスマニアサーモンの炭火焼き ノワゼットソース
皮目をパリッと、中はジューシーに仕上げました。焦がしバター風味とレモンでさっぱりと

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

PI WATER ㊦ウォーター使用 PI 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 ¥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]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。