CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ

CHARCUTERIE PLATTER　S 1900 [税込2090]　R 2550 [税込2805]
シャルキトリー・プラッター
こだわりのハムやサラミの盛り合わせ。3種と5種からお選びください

BURRATA & JAMON SERRANO ブラータチーズとハモンセラーノ　1900 [税込2090]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS　S 1000 [税込1100]　R 1600 [税込1760]
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産 ハモン・セラーノ

JAMON IBERICO CEBO DE CAMPO　1700 [税込1870]
ハモン・イベリコ・セボデカンポ

CHEESE
CHEESE PLATTER　1600 [税込1760]
チーズプラッター こだわりチーズの盛り合わせ

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO　950 [税込1045]
プロシュート・コット・アフミカート
ツナのトンナートソースとホースラディッシュ

PATE DE CAMPAGNE　800 [税込880]
パテ・ド・カンパーニュ
丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ

SALCHICHÓN CON TRUFA　750 [税込825]
サルシチョン・コン・トルファ 香り高いトリュフのサラミ

MORTADELLA　750 [税込825]
モルタデッラ ピスタチオを練り込んだボローニャのソーセージ

IBERICO CHORIZO　750 [税込825]
イベリコベジョータのチョリソー

\まずはここから/

FRESH STARTERS

FRESH OYSTER
フレッシュオイスター
レモンと
ロレンツォバージンオイル
1PC 700[税込770]

FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART
フルーツトマトと
カンタブリア産
アンチョビのタルト
2PC 800[税込880]

SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO
気仙沼産 メカジキと
オレンジのカルパッチョ
ペッパーキャビアとレモン
1300[税込1430]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE　S 650 [税込715]　R 950 [税込1045]
ホタテとマンゴー、フレッシュハラペーニョのセヴィーチエ
青々しくピリッと辛いフレッシュハラペーニョとホタテ、マンゴーのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群！

PADRON PIMIENTOS WITH HOMEMADE TAJÍN　850 [税込935]
埼玉県・十色ファーム産 パドロンのピメントス 自家製タヒン
パドロンを素揚げにした、スペインの伝統おつまみ。フレッシュライムの自家製スパイス・ソルトで！

HAKKINTON PORK & OKRA PINCHO MORUNO　950 [税込1045]
白金豚バラ肉と島オクラの串焼き“ピンチョ・モルーノ”
クミン、ガラムマサラ、ナツメグなどのスパイスとジューシーな白金豚が相性抜群！

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO　S 650 [税込715]　R 950 [税込1045]
エビとマッシュルームのアヒージョ アンチョビとタヒン・スパイス

SPANISH TRIPE STEW CALLOS　S 650 [税込715]　R 950 [税込1045]
カジョス［スペイン風トリッパの煮込み］
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮！

ITALIAN

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE　2PC 650 [税込715]
モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ
ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに！ 仕上げにパルミジャーノをたっぷりと！

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE　950 [税込1045]
やまと豚とフェンネルの自家製ソーセージ
爽やかなフェンネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER　650 [税込715]
フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター
香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE　950 [税込1045]
自家製ンドゥイヤと黒毛和牛の
スパイシーボロネーゼ・ニョッキグラタン
イタリア生まれのスパイシーなサラミペースト“ンドゥイヤ”ともちもちのニョッキをグラタン仕立てで

Chef's Recommended

WHELK & CHICORY SALAD　1200 [税込1320]
WITH AJÍ AMARILLO DRESSING
スコットランド産
つぶ貝とエンダイブのサラダ
アヒ・アマリージョのドレッシング
ほのかな苦味とシャキシャキした食感が特徴の野菜
”エンダイブ”とつぶ貝をピリ辛ドレッシングで

GALICIAN-STYLE OCTOPUS　1400 [税込1540]
タコとインカの目覚めの
ガリシア風
柔らかくなるまで煮込んだタコと
インカの目覚めのシグネチャー・メニュー！

FRESH TRUFFLE OMELET　1350 [税込1485]
WITH GORGONZOLA SAUCE
フレッシュトリュフと
名古屋コーチン卵のオムレツ
ゴルゴンゾーラソース
コク深い名古屋コーチン卵に
トリュフ、ゴルゴンゾーラが香る濃厚なオムレツ。

SAUTEED ASPARAGUS & CLAMS WITH BUTTER & SANSHO PEPPER OIL　1750 [税込1925]
グリーンアスパラガスと
地蛤のバターソース
山椒とスパイスのオイル
旨みたっぷりの地蛤とアスパラガスを
バターソースで。山椒のアクセント。

CALAMARI FRITTO WITH CARDAMOM SALT　1150 [税込1265]
豊洲直送！ ヤリイカの
セモリナフリット カルダモン・ソルト
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルな
フリットに、香り高いカルダモン・ソルトを！

WAGYU BEEF SCOTTATO　1800 [税込1980]
黒毛和牛イチボの
スコッタート
お客様の目の前で仕上げる牛のたたき！
極薄スライスにした黒毛和種イチボに、
熱々の自家製ハーブオイルをかけて仕上げます。

SPICE VEGGIES

AGED MAY QUEEN POTATO PATATAS BRAVAS　950 [税込1045]
熟成メークインのパタタス・ブラバス
24ヶ月熟成させた、甘みたっぷりのメークインを
ピリ辛なンドゥイヤ・トマトソースとアイオリで！

GRILLED COLORFUL CARROT WITH SPICE TOMATO SAUCE　900 [税込990]
北海道産 彩り人参のスパイスロースト
ガラムマサラ、クミン、カスリメティなどで作る、
スパイス・トマトソースで召し上がれ。

ROASTED MANGANJI PEPPER WITH PEPPER HUMMUS & HONEY BALSAMIC　1050 [税込1155]
渋谷農園 万願寺唐辛子のロースト
ペッパーフムスとハニーバルサミコ
パプリカを効かせたペッパーフムスを
肉厚な万願寺唐辛子にたっぷり乗せて召し上がれ！

SPICE MARKET ASPARAGUS MILANESE　1400 [税込1540]
グリーンアスパラガスのミラネーゼ
-スパイスマーケットスタイル-
グリーンアスパラと卵に、柑橘[スイートスプリング]の
爽やかな香りと、アヒ・アマリージョの穏やかな刺激を添えた一皿。

SHIITAKE MUSHROOM SPICE FRITTO WITH VADOUVAN　1100 [税込1210]
徳島椎茸ファーム直送！
三ツ星しいたけ・夏華のスパイス・フリット バドゥーヴァン
肉厚でジューシーな椎茸を、
ブレンドスパイス“バドゥーヴァン”香る衣でカリッと揚げました。

all¥450 [税込495]

SPICED OLIVES オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス

GARLIC TOAST ガーリック・トースト

SALADS

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD	有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ	S 750 [税込825] R 1050 [税込1155]
RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD	ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ	S 850 [税込935] R 1150 [税込1265]
R SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE	季節のフルーツとブラティーナのカプレーゼ	1400 [税込1540]

MAIN DISH

R BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 200g 4000 [税込4400]
オーストラリア産 ブラックアンガスの
マウンテン・ペッパーステーキ ハーブバター

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA 2PC 2750 [税込3025]
オーストラリア産スモーキーラムチョップのロースト
自家製アリッサ

HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK 200g 2450 [税込2695]
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

BLUEFIN TUNA COTOLETTA 2950 [税込3245]
高知県宿毛湾 本マグロのコトレッタ
スパイス香る自家製辣油

ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 2450 [税込2695]
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ

ARROZ

US PRIME ANGUS SKIRT STEAK PAELLA USプライム アンガス牛ハラミのパエージャ 2800 [税込3080]
スパイス香るお米に、煮込みとグリル、2種の調理で仕上げたアンガス牛を贅沢にのせたパエージャ。

SQUID ARROZ NEGRO 石川県産スルメイカのアロス・ネグロ 2000 [税込2200]
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なパエリア！ アイオリソースと一緒にどうぞ。

PRAWN & MUSSELS SEAFOOD PAELLA 鬼手長海老とムール貝のシーフードパエージャ 2500 [税込2750]
たっぷりの魚介を使った贅沢なパエージャ。

PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製！自家製生地のナポリ風ピッツァ

ピッツァはハーフ&ハーフにすることができます
WE CAN DO HALF & HALF TOO. PLEASE ASK US ＋¥200 [税込220]

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッソ

MARGHERITA [tomato sauce, mozzarella, basil] 1500 [税込1650]
マルゲリータ

MARINARA [tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano] 1300 [税込1430]
マリナーラ

DIAVOLA 'NDUJA 1800 [税込1980]
[tomato sauce, chorizo, bacon, 'nduja, onion, olive, mozzarella, chili pepper]
ディアボラ・ンドゥイヤ［唐辛子のサラミ］

SEASONAL VEGGIES ORTOLANA 1700 [税込1870]
[tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, black pepper]
旬野菜のオルトラーナ

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

GOLD RUSH CORN & HARISSA GAMBERETTI 1700 [税込1870]
[smoked chesse, mixed cheese, shrimp, harissa, gold rush corn, red onion, coriander]
ゴールドラッシュとアリッサ・スパイスのガンベレッティ

PIZZA VERDE 1900 [税込2090]
[salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce]
サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ

QUATTRO FORMAGGI [ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper] 1800 [税込1980]
クアトロ・フォルマッジ

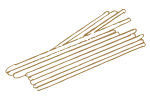
FEGATINI WITH MUSHROOMS & PARMIGIANO REGGIANO 2100 [税込2310]
[liver paste, mixed cheese, smoked cheese, taleggio, mushroom, parmigiano reggiano, black pepper]
ブラウンマッシュルームと
24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノのフェガティーニ

JAMON SERRANO & RUCOLA 1700 [税込1870]
[ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano]
ハモンセラーノ・ルッコラ

PASTAS

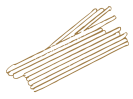
自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り！ 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

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



OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY PEPERONCINO	牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ	1600 [税込1760]
WHITEBAIT & OKRA GINGER AGLIO OLIO	シラスとオクラのジンジャーアーリオ・オーリオ からすみがけ	1500 [税込1650]

CHITARRA
| キタッラ |
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO	ボンゴレ・ビアンコ	1400 [税込1540]
PESCATORE ROSSO	ペスカトーレ・ロッソ	2200 [税込2420]

FETTUCCINE
| フェットチーネ |
小さなリボンという意味の平打ち麺

AMATRICIANA	無添加ベーコンのアマトリッチャーナ	1400 [税込1540]
SALSICCIA & PUMPKIN CACIO E PEPE	自家製サルシッチャと南瓜のカチョ・エ・ペペ	1500 [税込1650]

RIGATONI
| リガトーニ |
ソースが絡む筋が入っている
太めのショートパスタ

CARBONARA	無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ	1400 [税込1540]
R 'NDUJA ARRABBIATA WITH EGGPLANTS	米茄子のンドゥイヤ・アラビアータ	1500 [税込1650]
WAGYU BEEF BOLOGNESE	黒毛和牛のボロネーゼ	1600 [税込1760]

CONCHIGLIE
| コンキリエ |
貝殺型のショートパスタ

SMOKED SALMON & ZUCCHINI PESTO GENOVEZE	スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ	1500 [税込1650]
CANTABRIAN ANCHOVIES & BROCCOLI PUGLIA STYLE	カンタブリア産アンチョビとブロッコリーのプーリア風	1600 [税込1650]

MAFALDINE
| マファルディーネ |
リボン状のもちもちショートパスタ

Recommended!
TRUFFLE CREAM SAUCE WITH FRESH TRUFFLE トリュフ・クリームソース フレッシュトリュフ仕上げ 2800 [税込3080]

TOPPINGS

HOT SAUCE 激辛！辛味10倍ソース［唐辛子・にんにく］ 100 [税込110]

coriander	パクチー	150 [税込165]	jalapeño	ハラペーニョ	200 [税込220]
eggplant	茄子	150 [税込165]	bottarga	ボッタルガ	250 [税込275]
shrimp	小海老	200 [税込220]	prosciutto	プロシュート	250 [税込275]
bacon	ベーコン	200 [税込220]	mozzarella	モッツァレラ	250 [税込275]

gluten free fettuccine
グルテンフリー
フェットチーネ

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
πWATER πウォーター使用 πWater

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. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15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。