

＼まずはここから／

FRESH STARTERS



WHITE PEACH *w/ Feta Cheese & Jamón Serrano* **1600**
山梨県産 白桃とフェタチーズ、ハモンセラーノ [税込1760]
旬の白桃の甘みを引き立てる、フェタチーズとピスタチオ、ハモンセラーノの塩味がアクセント。



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 CARPACCIO **1800**
牛タンのカルパッチョ [税込1980]
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

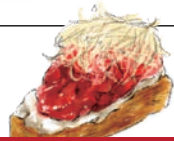


FRESH FISH CARPACCIO **1400**
高知県宿毛産 フィッシュカルパッチョ [税込1540]
産地直送の鮮魚のシンプルなカルパッチョ



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]



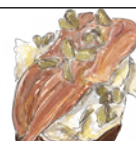
FRUIT TOMATO & JAMÓN SERRANO
フルーツトマトと
ハモンセラーノ
IPC 550 [税込605]



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]



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



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

RIGOLETTO TAPAS



GALICIAN OCTOPUS
タコのガリシア風

半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ
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]



PADRÓN PEPPERS
十色ファーム パドロン

埼玉県"十色ファーム"から届く新鮮なパドロンを
プランチャで香ばしく焼き上げ、バスク塩でシンプルに。
素材本来の豊かな風味をご堪能ください。

850 [税込935]



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、
貝の出汁が広がる一品。

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]



JOSPER-GRILLED SEASONAL VEGETABLES
産直野菜のジョスパーグリル

たっぷりの旬の野菜を
ジョスパーオープンで香ばしく焼き上げました。
1600 [税込1760]

ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATOES CAPRESE
イタリア産 モッツアレラbuffアラとフルーツトマトのカプレーゼ
buff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]

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。

CAPONATA カボナータ **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ボナータ。

CRISPY FRIED ZUCCHINI *w/ Pecorino Cheese* **650** [税込715]
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。

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。

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品。レモンとニンニク、マヨネーズのソースとと一緒に。

SQUID INK ARANCINI イカ墨のアランチーニ **1200** [税込1320]
イカ墨の旨みを閉じ込めたライスコロッケ。4PCでご用意いたします。

SHRIMP AJILLO 海老のアヒージョ **S 800** [税込880]
ブリブリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。 **R 1200** [税込1320]

MELANZANE PARMIGIANA **950** [税込1045]
メランツァーネ・パルミジャーナ
和牛のボ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品。

GARLIC SAUTEED "NATSUKA" MUSHROOMS **950** [税込1045]
徳島県産 夏華椎茸のガーリックソテー
徳島県産の夏華椎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。

SPICY CHICKEN WINGS **S 650** [税込715]
スパイシーチキンウィング **R 950** [税込1045]
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！ **L 1250** [税込1375]

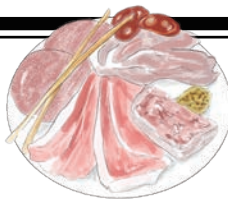


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] **450** [税込495]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

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
シャルキトリ・プラッター
シェフ厳選！5種類のシャルキトリ盛り合わせ

S 1600 [税込1760]
L 2800 [税込3080]

18 MONTHS AGED JAMON SERRANO **S 1200** [税込1320]
18ヶ月熟成ハモンセラーノ **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

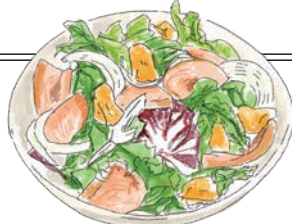
HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO **S 750** [税込825]
W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH **L 1050** [税込1155]
自家製プロシュート・コット トナートソースとレフォール

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]



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]

SALADS

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" 高温調理を短時間で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・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 ブラックアングスの肩ロース 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 ブラチナポークのジョスパ・グリル
旨味がたっぷりの白金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]
ロックデュアートサーモンのジョスパ・グリル
ピリッと辛いチボトレサルサで

CERTIFIED ANGUS BEEF®

CAB PRIME RIBEYE ROLL **RECOMMENDED** 300g **8500** [税込9350]
認定アングスビーフ 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]
認定アングスビーフ 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。

厳選されたアングス牛の中でも、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「アングスビーフ」

WAGYU BEEF

TENDER LOIN 200g **9800** [税込10780]
テンダーロイン トリュフマデiras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

ガンベロ・リモーネ

BASIL PESTO, ZUCCHINI, RED SHRIMP, GARLIC, SHALLOT, OREGANO, MOZZARELLA, LEMON

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

JAMÓN SERRANO & ARUGULA

ハモンセラーノ・ルーコラ

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, JAMÓN SERRANO

ROSSO / TOMATO



MARGHERITA PONTICORVO

マルゲリータ・ポンティコルボ

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, BASIL

MARINARA

マリナーラ

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

ANCHOVY & PECORINO

アンチョビ・ペコリーノ

TOMATO SAUCE, SEMI-DRIED TOMATO, GARLIC, OREGANO, ANCHOVY, PECORINO

DIAVOLA

ディアボラ・ンドゥィヤ

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

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

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

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

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



自然製法の塩
Natural Salt

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



オーガニック砂糖
Organic Sugar



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



7L WATER
7Lウォーター使用
7L 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おりません。

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ー情報は
QRコードよりご確認ください。



PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。バエリアはご提供に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。