

RECOMMENDED



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

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！

1500

[税込1650]

BEEF TONGUE & RUCCOLA CARPACCIO

牛タンと有機ルッコラのカルパッチョ仕立て

1850

[税込2035]

牛タンをスライスして、南三陸町産の有機ルッコラと

ペコリーノチーズでカルパッチョ仕立てに！



BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE

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ア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

2200

[税込2420]

GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH BAGNA CAUDA SAUCE

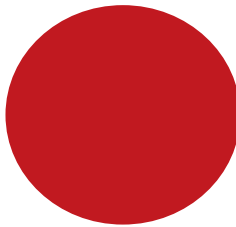
季節野菜の窯焼きグリル バーニャカウダソース添え

1800

[税込1980]

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！



OCTOPUS & SWEET GREEN PEPPER AJILLO

相馬産・柳ダコと福耳唐辛子のアヒージョ

800

[税込880]

タコと肉厚でパリッとした食感の福耳唐辛子のアヒージョ

GALICIAN STYLE OCTOPUS

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

1600

[税込1760]



TRUFFLE & CREAM SAUCE MAFALDINE

[パスタ]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！

2900

[税込3190]



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

山形県・高畠産 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！

650 [税込715]



SWEET GREEN PEPPER & CHILI PEPPER FRITTO

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

650 [税込715]



SHRIMP FRITTO 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！

650 [税込715]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 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]

S 650 [税込715] **R** 950 [税込1045]



GARLIC PARMESAN TOAST 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

650 [税込715]



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、
自家製のドゥワイヤと共にじっくりに仕上げました

950 [税込1045]



WHITEBAIT & PECORINO ITALIAN OMELET

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

950 [税込1045]



SPICY CHICKEN FRITTO 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

650 [税込715]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO 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！

950 [税込1045]

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]

高糖度のアメーラトマトに甘みの強い塩とバ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フレンチフライ

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

シャルキトリ・プラッター

厳選ハム・サラミの盛り合わせ

2100 [税込2310]

MORTADELLA モルタデッラ

800

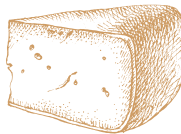
[税込880]

IBERIAN PORK SALAMI

イベリコ豚サラミ

850

[税込935]



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。

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]

H.M. TUNA CONFIT & ANCHOVY NIÇOISE SALAD 1300 [税込1430]

自家製ツナとカンタブリア産アンチョビのニソワーズサラダ



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 土幌黒牛
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
土幌黒牛のグリル！
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]



H.M. SALSICCIA & IBERIAN PORK SALAME PAELLA
自家製サルシッチャと
イベリコサラミのパエリア
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 スパイシー・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 Pasta



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ボルチーニクリームソース

1700

[税込1870]

LOBSTER PASTA WITH SAUCE AMÉRICAIN CREAM オマール海老のアメリケーヌクリームソース

2600

[税込2860]

TOPPING

Anchovy

アンチョビ

200

[税込220]

Brown Mushroom

ブラウンマッシュルーム

150

[税込165]

Prosciutto

プロシュート

300

[税込330]

Broccoli

ブロッコリー

200

[税込220]

Mozzarella

モッツアレラ

300

[税込330]

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

PLWATER 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。