

＼まずはここから／

FRESH STARTERS



SMOKED SWORDFISH CARPACCIO **1400**
気仙沼産 燻製メカジキのカルパッチョ
オレンジドレッシング
しっとりとしたメカジキに燻製の香りをまとうせ、旨みを引き立てたカルパッチョ。



GAMBERO ROSSO **2PC 1300**
ガンベロ・ロッソ
レモンと有機オリーブオイル
[税込1430]



BEEF TONGUE CARPACCIO **1800**
牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ
[税込1980]



TOSA'S FRESH OYSTERS **ASK**
本日の入荷生牡蠣

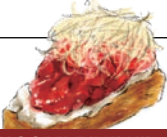


SHINE MUSCAT & BURRATA **2400**
山梨県産 シャインマスカットとブラータチーズ
旬のシャインマスカットの甘みを引き立てる。濃厚でミルクィなブラータ。
数量限定の贅沢な一品！
[税込2640]



BUTTERNUT SQUASH CHILLED ZUPPA **650**
青木農園 バターナッツとマスカルポーネの冷製ズッパ
ナッツのようなコクのある甘みが特徴のかぼちゃをたっぷりと使った、冷製スープ
[税込715]

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
1PC 900 [税込990]



FRUIT TOMATO & JAMÓN SERRANO
フルーツマトと
ハモンセラーノ
1PC 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
1PC 500 [税込550]



WHITEBAIT & SARDINIAN BOTTARGA
釜揚げシラスと
サルデーニャ産カラスミ
1PC 650 [税込715]



ANCHOVY & BUTTER BRIOCHE
カンタブリア海のアンチョビと
発酵バターのブリオッシュ
1PC 500 [税込550]

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]



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皿。

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うせた贅沢なポテト。

950 [税込1045]



JOSPER-GILLED SEASONAL VEGETABLES
産直野菜のジョスパークリル

たっぷりの旬の野菜を
ジョスパークオーブンで香ばしく焼き上げました。

1600 [税込1760]



GARLIC SAUTEED

“TENKEI-DAKE” MUSHROOMS

徳島県産 天恵茸のガーリックソテー

肉厚でジューシーな天恵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。

950 [税込1045]

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

CRISPY FRIED ZUCCHINI w/ Pecorino Cheese
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。

650 [税込715]

FRIED CALAMARI イカのフリット

軽い衣で香ばしく揚げました。タルタルソースと一緒に。

950 [税込1045]

CHEESE TORTILLA w/ Lemon Aioli

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皿。レモンとニンニク、マヨネーズのソースとご一緒に。

850 [税込935]

SHRIMP AJILLO 海老のアヒージョ

ブリブリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 800 [税込880]
R 1200 [税込1320]

BROCCOLI PLANCHA w/ Anchovy
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。

650 [税込715]

MELANZANE PARMIGIANA

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皿。

950 [税込1045]

SQUID INK ARANCINI

イカ墨のアランチーニ

イカ墨のコクを閉じ込め、外はカリッと香ばしく揚げたひと口サイズのライスコロッケ。

2PC 800 [税込880]
+1PC 400 [税込440]

SPICY CHICKEN WINGS

スパイシーチキンウィング

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！

S 650 [税込715]
R 950 [税込1045]
L 1250 [税込1375]



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

450 [税込495]

PICKLES

自家製ピクルス

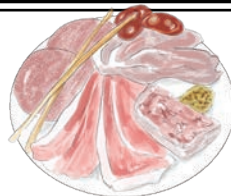
450 [税込495]

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
18ヶ月熟成ハモンセラーノ

S 1200 [税込1320]
L 1700 [税込1870]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE
自家製パテ・ド・カンパーニュ

750 [税込825]

HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO
W/ TONNATO SAUCE HORSE RADISH
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

S 750 [税込825]
L 1050 [税込1155]

HOMEMADE ROASTED BEEF
W/ RUCOLA AND PARMIGIANO
自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ バルサミコ仕上げ

S 1200 [税込1320]
L 1600 [税込1760]

CHEESE PLATTER シェフ厳選！チーズプラッター

2500 [税込2750]

SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD
チキンのシーザーサラダ
S 850 [税込935] **L 1200** [税込1320]

SHRIMP & AVOCADO SALAD
w/ Onion Dressing
海老とアボカドのグリーンサラダ オニオンドレッシング
S 1400 [税込1540] **L 1800** [税込1980]

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]

／ ジョスパークで焼きたりゴレット自慢の肉料理 ／

THE 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”ジョスパーク”
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ーク・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 プラチナポークのジョスパークグリル
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！
SPICE GRILLED LAMB SHOULDER w/barissa 150g 2400 [税込2640]
オーストラリア産 ラム肩ロースのスパイスグリル アリッサ添え
4種のスパイスでマリネした肩ロース肉

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ークグリル
ピリッと辛いチボトレサルサで
RARE-GRILLED TUNA w/ Caper & Olive Sauce 3800 [税込4180]
宿毛産 本鮪のレアグリル コラトゥーラとケイパー、オリーブのソース
本鮪をレアで仕上げ、コラトゥーラの旨みとケイパー、オリーブの塩味をアクセントに。

CERTIFIED
ANGUS
BEEF®

WAGYU
BEEF



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「認定アングスビーフ®」

RECOMMENDED

CAB PRIME RIBEYE ROLL 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。

TENDER LOIN 200g 9800 [税込10780]
宮崎県有田牛 テンダーロイン トリュフマディラソース
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]
宮崎県有田牛 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

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA PONTICORVO 1800 [税込1980]
マルゲリータ・ボンティコルボ
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, BASIL
RECOMMENDED
MARGHERITA ORO マルゲリータ・オーロ 2200 [税込2420]
YELLOW DATTERINO TOMATOES, BASIL, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO

CICINIELLI チチニエリ 1600 [税込1760]
TOMATO SAUCE, SHIRASU, ANCHOVIES, LEMON, OREGANO, GREEN CHILI

MARINARA AMALFITANA マリナーラ・アマルフィターナ 1600 [税込1760]
TOMATO SAUCE, SEMI-DRIED TOMATOES, GARLIC, OREGANO, BASIL, ANCHOVIES

DIAVOLA ディアボラ・ンドウィヤ 1800 [税込1980]
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

BIANCO / CHEESE

GAMBERO E LIMONE ガンベロ・リモーネ 1850 [税込2035]
BASIL PESTO, ZUCCHINI, RED SHRIMP, GARLIC, SHALLOT, OREGANO, MOZZARELLA, LEMON

GORGONZOLA NOCE ゴルゴンゾーラノーチェ 1800 [税込1980]
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO, BROWN CHEESE, WALNUTS, HONEY

RECOMMENDED
QUATTRO FORMAGGI CREMA 2400 [税込2640]
クアトロフォルマッジ・クレマ
GORGONZOLA, CREAM CHEESE, MASCARPONE, BUFFALO MOZZARELLA, CREAM, PARMIGIANO, HONEY

JAMÓN SERRANO & ARUGULA 1850 [税込2035]
ハモンセラーノ・ルーコラ
MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, JAMÓN SERRANO

CHAMPIGNON シャンピニオン 2200 [税込2420]
MUSHROOM DUXELLES, CARAMELIZED ONION, BUFFALO MOZZARELLA, FRESH MUSHROOMS, PARMIGIANO

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。パエリアはご提供に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。



RECOMMENDED

MAFALDINE WITH TRUFFLE CREAM SAUCE 2900 [税込3190]
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たっぷりとおかけします！

VONGOLE BIANCO w/ Clams & Broccolini 1800 [税込1980]
浅利とスティックセニョールのボンゴレビアンコ
CLAMS, BROCCOLINI, GARLIC, CHILI, ITALIAN PARSLEY, WHITE WINE, BLACK PEPPER

SALMON & GRILLED LEEK w/ Colatura Limone 1800 [税込1980]
秋鮭と焼き葱のコラトゥーラ・リモーネ
SALMON, GRILLED LEEK, CHILI, CAPERS, COLATURA, LEMON JUICE, GARLIC, BLACK PEPPER, HONEY

ARRABBIATA w/ “Hime-Amaebi” Shrimp 1500 [税込1650]
姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ
“HIME-AMAEBI” SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, ITALIAN PARSLEY

TOMATO CREAM SAUCE w/ Crab 1700 [税込1870]
蟹のトマトクリームソース
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY

GORGONZOLA CREAM w/ Sweet Potato & Salsiccia 1600 [税込1760]
紅はるかとサルシッチャのゴルゴンゾーラクリーム
BENI HARUKA SWEET POTATO, SALSICCIA, GORGONZOLA, CREAM, PARMIGIANO, WALNUTS, ROSEMARY, BLACK PEPPER

THE BOLOGNESE 2000 [税込2200]
ゴロツと手切りした牛肉の ザ・ボロネーゼ
BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

BUTTER SAUCE w/ Squid & Bottarga 1700 [税込1870]
イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC

PORCINI CREAM w/ Quattro Funghi 1800 [税込1980]
クアトロフンギ・ボルチーニクリーム
CREAM, WHITE WINE, MUSHROOMS, BUTTER, PORCINI, PARMIGIANO, BLACK PEPPER, ITALIAN PARSLEY

GIANT RIVER PRAWN PESCATORE 2400 [税込2640]
鬼手長海老のペスカトーレ
GIANT RIVER PRAWN, FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SCALLOP, CHERRY TOMATO

TRUFFLE RAVIOLI CARBONARA 2400 [税込2640]
トリュフラビオリのカルボナーラ
CREAM, EGG, TRUFFLE RAVIOLI, MUSHROOMS, BACON, BLACK PEPPER, PECORINO CHEESE

LEMON CREAM SAUCE w/ Smoked Salmon 1800 [税込1980]
スモークサーモンのラビオリ シチリア産レモンクリームソース
FRESH CREAM, BUTTER, SPINACH, LEMON, SMOKED SALMON RAVIOLI, BLACK PEPPER

各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変更可能です。
お気軽にお申し付けください。



Gluten free Fettuccine
グルテンフリー玄米フェットチーネ

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

LOW TRANS FAT



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

TWATER
TWater

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。

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューをご確認ください

