

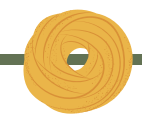
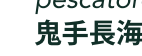
## PIZZA NAPOLETANA

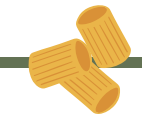
自家製のピザ生地を1枚1枚丁寧に伸ばし、400度の窯で香ばしく焼き上げる自慢のナポリピッツァ。小麦の香りと味をお楽しみ下さい！

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>marinara</b><br><b>マリナーラ</b><br>トマトソース・アンチョビ・にんにく・バジル・オレガノ<br>tomato sauce, anchovy, garlic, basil, oregano                                                                                                                  | 1400<br>[税込1540] |
|  | <b>margherita bufala</b><br><b>水牛モッツァレラのマルゲリータ・ブファラ</b><br>トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・バジル<br>tomato sauce, mozzarella bufala, basil                                                                                                    | 1750<br>[税込1925] |
|  | <b>diavola</b><br><b>ディアボラ</b><br>トマトソース・モッツァレラチーズ・ペーコン・チョリソー・アリッサ・オニオン<br>tomato sauce, mozzarella, bacon, chorizo, harissa, onion                                                                                             | 1800<br>[税込1980] |
|  | <b>prosciutto bismarck</b><br><b>プロシュート・ビスマルク</b><br>モッツァレラ・パルメジャーノ・卵・プロシュート<br>mozzarella, parmigiano, egg, prosciutto                                                                                                         | 2200<br>[税込2420] |
|  | <br><b>quattro formaggi</b><br><b>クワトロ・フォルマッジ</b><br>水牛モッツァレラ・マスカルポーネ・パルメジャーノ・ゴルゴンゾーラ<br>mozzarella bufala, mascarpone, parmigiano, gorgonzola | 2200<br>[税込2420] |
|  | <b>anchovi pecorino</b><br><b>アンチョビ・ペコリーノ</b><br>トマトソース・セミドライトマト・ガーリック・オレガノ・アンチョビ・ペコリーノ<br>tomato sauce, semi-dried tomatoes, garlic, oregano, anchovy, pecorino                                                                | 1700<br>[税込1870] |
|  | <b>funghi</b><br><b>フンギ</b><br>デュケルソース・モッツァレラ・パルメジャーノ・フレッシュマッシュルーム<br>duxelles, mozzarella, parmigiano, fresh mushrooms                                                                                                         | 1800<br>[税込1980] |

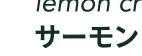
## PASTA & RISOTTO

|                                                                                    |                                                                                                                       |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>SPAGHETTI</b> スパゲティ                                                                                                |                  |
|                                                                                    | 1.8mm、イタリア産最高品質の小麦粉100%で作るマンチーニ社の乾麺                                                                                   |                  |
|  | <b>carbonara with homemade bacon</b><br><b>自家製ベーコンのカルボナーラ</b>                                                         | 1500<br>[税込1650] |
|  | <b>vongole bianco</b><br><b>ヴォンゴレ・ビアンコ</b>                                                                            | 1500<br>[税込1650] |
|  | <b>rotisserie chicken &amp; green onion aglio olio with soy sauce &amp; sesame oil</b><br><b>ロティサリーチキンの和風アリオ・オーリオ</b> | 1450<br>[税込1595] |

|                                                                                    |                                                                          |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>LINGUINE</b> リングイネ                                                    |                  |
|                                                                                    | モチモチ食感の中太生麺！                                                             |                  |
|  | <b>pescatore rosso</b><br><b>鬼手長海老のペスカトーレ・ロッソ</b>                        | 2200<br>[税込2420] |
|  | <b>mozzarella &amp; eggplant arabbiata</b><br><b>モッツァレラチーズと茄子のアラビアータ</b> | 1500<br>[税込1650] |

|                                                                                    |                                                                      |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>MEZZE MANICHE</b> メッツェ・マニケ                                        |                  |
|                                                                                    | イタリア語で「半袖」という意味の太い筒状のショートパスタ                                         |                  |
|  | <b>amatriciana with pecorino cheese</b><br><b>ペコリーノチーズのアマトリッチャーナ</b> | 1500<br>[税込1650] |
|  | <b>homemade wagyu bolognese</b><br><b>自家製和牛ボロネーゼ</b>                 | 1800<br>[税込1980] |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>MAFALDINE</b> マッファルディーネ                                                                                                                                                                                       |                  |
|                                                                                    | 両端がフリルようになった幅広のバスタ                                                                                                                                                                                               |                  |
|  | <b>rotisserie chicken &amp; asparagus cacio e pepe</b><br><b>ロティサリーチキンとアスパラガスのカチョ・エ・ペペ</b>                                                                                                                       | 1600<br>[税込1760] |
|  |  <b>RECOMMENDATION!</b><br><b>truffle cream sauce fresh seasonal truffle shavings atop</b><br><b>トリュフクリームソース フレッシュトリュフ仕上げ</b> | 2900<br>[税込3190] |

|                                                                                    |                                                                            |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>SALMON RAVIOLI</b> サーモンのラビオリ                                            |                  |
|                                                                                    | 燻製をきかせたスモークサーモンのペーストを挟んだラビオリ                                               |                  |
|  | <b>lemon cream sauce with salmon ravioli</b><br><b>サーモンラビオリのレモンクリームソース</b> | 1800<br>[税込1980] |

|                                                                                    |                                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>RISOTTO</b> リゾット                                                              |                  |
|  | <b>mushrooms, bacon &amp; parmigiano risotto</b><br><b>キノコとベーコン、パルメジャーノのリゾット</b> | 1800<br>[税込1980] |



--- ROTISSERIE CHICKEN ---

名物! ジューシー・ロティサリーチキン  
皮目は香ばしくパリッと、中はしっとりジューシーに焼き上げた  
リゴレット自慢のロティサリーチキン!

HALF 1950 [税込2145] FULL 3500 [税込3850]

FROM OUR

# ROTISSERIE OVEN

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げるリゴレット名物!  
回転をしながらゆっくりと焼き上げることで、外側はパリッと、  
中はふっくらジューシーに焼き上がるのが特徴。



--- CRISPY PORK ---

皮付き黒豚のカリカリ焼き  
中は肉汁がジュワッ、皮面はサクサクに  
焼き上げたポークはピリ辛アリッサでさっぱりどうぞ!

HALF 1650 [税込1815] FULL 3000 [税込3300]



ROSEMARY POTATOES  
熟成メークインの  
ロティサリーローズマリーポテト  
ロティサリーチキンの旨みが  
つまった外はカリカリ、中はホクホクのポテト!

700 [税込770]



ROTISSERIE SAUSAGES  
BUTIFFARA & HABANERO SAUSAGE  
ロティサリー・ソーセージ  
豚肉とハーブたっぷり! ジューシーで肉肉しい食感の  
プティファラとハバネロを練り込んだピリ辛ソーセージ

1800 [税込1980]

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>FRESH OYSTER<br/>フレッシュオイスター<br/>詳しくはスタッフまで<br/>1PCS 650 [税込715]</p> |  <p>CARPACCIO<br/>高知・宿毛産 鮮魚のカルパッチョ<br/>宿毛から届く新鮮な魚介を季節のソースと<br/>カルパッチョに仕上げます!<br/>1400 [税込1650]</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>fruit tomatoes &amp; Amalfi anchovy bruschetta<br/>フルーツマトとアマルフィアンチョビのブルスケッタ<br/>フルーツマトのマリネと旨みたっぷりのアンチョビをのせたピンチョス</p> <p>2PCS 700 [税込770]</p> |  <p>mozzarella bufala &amp; fruit tomato caprese<br/>水牛モッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ<br/>イタリアの定番前菜! 相性抜群のコンビネーション</p> <p>1200 [税込1320]</p>                                                                         |
|  <p>prosciutto, &amp; raspberry on campagne<br/>プロシュートと木莓のカンパーニュ<br/>甘酸っぱい木莓のカンパーニュに、生ハムとストラッチャテラを合わせました。</p> <p>2PCS 700 [税込770]</p>           |  <p>slovenian prosciutto スロベニア産プロシュート<br/>注文ごとに切り立てて提供する薄切りふわふわの生ハム!</p> <p>1000 [税込1100]</p>                                                                                                           |
|  <p>pate de campagne パテ・ド・カンパーニュ<br/>シェフが丁寧に仕込んだ自慢のパテ・ド・カンパーニュはワインにぴったりの一品。</p> <p>650 [税込715]</p>                                             |  <p>eggplant, bolognese &amp; smoked mozzarella gratin<br/>ナスとボロネーゼ、燻製モッツァレラのグラタン<br/>ボロネーゼソース、ホワイトソースで焼き上げた熱々グラタン!</p> <p>950 [税込1045]</p>                                                            |
|  <p>broccolis planchas ブロッコリーのブランチャ<br/>ブロッコリーのガーリックソテーをたっぷりのカラスミで仕上げます!</p> <p>650 [税込715]</p>                                                |  <p>french fries with truffle &amp; fermented butter<br/>黒トリュフと発酵バターのフレンチフライ<br/>トリュフの香りと濃厚バターのフライドポテト</p> <p>850 [税込935]</p>                                                                          |
|  <p>zucchini fritto ズッキーニのクリスピーフリット<br/>みずみずしいズッキーニをさっくり揚げてペコリーノチーズをたっぷりかけました</p> <p>650 [税込715]</p>                                           |  <p> <b>cheese souffle tortilla</b> チーズスフレ・トルティージャ<br/>奥久慈鶏卵(おくじらん)を使った、熱々ふわふわのスペイン風オムレツ。</p> <p>950 [税込1045]</p> |
|  <p>garlic sauteed tenkeidake mushrooms<br/>徳島天恵茸(てんけいだけ)のガーリックソテー<br/>肉厚椎茸の天恵茸をカリッとニンニクでソテーしました。仕上げにペコリーノチーズ</p> <p>950 [税込1045]</p>          | <p>TOPPINGS prosciutto プロシュート +330 / truffle トリュフ +550</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <p>calamari fritti イカのセモリナ・フリット<br/>セモリナ粉でカラッと揚げたイカのフリット!</p> <p>950 [税込1045]</p>                                                             |  <p>shrimp ajillo 海老のアヒージョ<br/>ふりぶりの海老をガーリックがきいた熱々のオイル煮。パンと一緒にどうぞ!</p> <p>950 [税込1045]</p>                                                                                                             |

|                                |                              |             |                             |             |                                                                     |             |
|--------------------------------|------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| ワインとも相性抜群<br><b>MINI TAPAS</b> | marinated olives<br>オリーブのマリネ | 500 [税込550] | homemade pickles<br>自家製ピクルス | 500 [税込550] | shibuichi bakery bread [plain / garlic]<br>渋いちベーカリーのパン [プレーン/ガーリック] | 500 [税込550] |
|--------------------------------|------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|

|                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>grilled chicken caesar salad<br/>ロティサリーチキンの<br/>シーザーサラダ<br/>自家製シーザードレッシング<br/>SMALL 900 REGULAR 1500<br/>[税込990] [税込1650]</p> |  <p>grilled shrimp<br/>and avocado salad<br/>グリルシュリンプと<br/>アボカドのサラダ<br/>淡路島玉ねぎのオニオンドレッシング<br/>SMALL 1050 REGULAR 1700<br/>[税込1155] [税込1870]</p> |  <p>rucola salad with<br/>orange and prosciutto<br/>オレンジとプロシュート<br/>ルッコラサラダ<br/>ホワイトパルメザン・ドレッシング<br/>1500 [税込1650]</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>PAELLA</b>  <b>RECOMMENDATION!</b><br/>rotisserie chicken valenciana 2800 [税込3080]<br/>ロティサリーチキンのヴァレンシアーナ<br/>ロティサリーマシンで焼き上げたジューシーなチキンを<br/>白インゲン豆やパプリカと合わせ、旨みたっぷりの<br/>チキンブロードで炊き上げたバレンシア風パエリア!<br/>平日は15時からのご提供 / serving after 3pm on weekdays</p> |  <p><b>MAIN DISH</b></p> | <p>herb grilled hakkinton pork 2400 [税込2640]<br/>白金豚のハーブグリル<br/>肉質柔らかで脂身に甘味がある岩手・白金豚はハーブとも相性抜群!</p> <p>"mountain pepper steak" with shihoro kuroushi beef 3200 [税込3520]<br/>土幌黒牛のグリル<br/>柔らかくほどよくサシの入った土幌黒牛にタスマニア島胡椒をたっぷりと!</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## DESSERT MENU

|                                                                                                                                                                                                                                              |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  <p>FRENCH TOAST<br/>WITH WHIPPED BUTTER<br/>フレンチトースト<br/>ホイップバターとメーブルシロップ<br/>熱タトトロでジュワッと口の中でとろける<br/>“飲めるフレンチトースト”! ホイップバターと<br/>たっぷりのメーブルシロップでどうぞ。</p> | 1550<br>[税込1705] |
|  <p>Shine Muscat<br/>FRENCH TOAST<br/>WITH LEMON CHANTILLY<br/>シャインマスカットと<br/>レモンシャンティのフレンチトースト</p>                                                       | 2200<br>[税込2420] |

|                                                                                                                                                                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  <p>SHINE MUSCAT &amp;<br/>KYOHOGRAPE PARFAIT<br/>シャインマスカットと巨峰のパフェ</p>                                                                      | 1350<br>[税込1485] |
| Shine Muscat シャインマスカット<br>Kyoho Grape 巨峰<br>Lemon Chantilly レモンシャンティ<br>Vanilla Ice Cream バニライス<br>Mascarpone Mousse マスカルポーネムース<br>Crumble クランブル<br>Kyoho Grape Jelly 巨峰ジュレ<br>White Grape Jelly 白ブドウジュレ<br>Coconut Jelly ナタデココ |                  |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>basque cheese cake<br/>バスク・チーズケーキ<br/>800 [税込880]</p> |  <p>classic tiramisu<br/>クラシック・ティラミス<br/>エスプレッソとマスカルポーネでつくる<br/>口溶け滑らかなクラシックティラミス<br/>750 [税込825]</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>mont blanc<br/>和栗のモンブラン<br/>カンスソースと<br/>マスカルポーネムース添え<br/>900 [税込990]</p> |  <p>ice cream<br/>アイスクリーム<br/>vanilla / strawberry / chocolate / pistachio<br/>バニラ / チョコレート / ビスタチオ<br/>500 [税込550]</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|