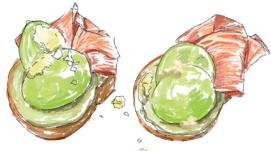


STARTERS

PINCHOS

ご注文は2PCから
MINIMUM ORDER FROM 2PC



PROSCIUTTO & SHINE MUSCAT PINCHOS
プロシュートとシャインマスカットのピンチョス
1PC 400 [税込440]



FIG & LIVER MOUSSE PINCHOS
無花果とレバームースのピンチョス
1PC 400 [税込440]



GARLIC SHRIMP & TONNATO PINCHOS
ガーリックシュリンプとトンナートのピンチョス
1PC 450 [税込495]



CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリープレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ
S 1900 [税込2090]
4種盛り合わせ
M 2600 [税込2860]

SLOVANIA PROSCIUTTO 10 MONTHS S 1000 [税込1100]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート M 1600 [税込1760]

PATE DE CAMPAGNE 750
パテ・ド・カンパーニュ [税込825]
ワインにピッタリの田舎風パテ

MORTADELLA 700
兵庫県篠山ハムのモルタデッラ [税込770]
ピスタチオなどを練りこんだソーセージタイプのハム。

COPPA イタリア産コッパ 750 [税込825]
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。
ほどよい噛み応えとスパイシーな風味

CHORIZO 700
イベリコ豚チョリソー [税込770]
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

CHEF'S CHEESE PLATTER
チーズプラッター シェフ厳選!4種チーズの盛り合わせ

S 1600 [税込1760]
M 2600 [税込2860]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



Scallop Ceviche
帆立のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいた
ドレッシングでさっぱりと。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Murcia Salad
ムルシアサラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Chicken & Sweet Green Pepper Plancha
菜彩鶏と万願寺唐辛子の
プランチャ
スパイシーにマリネした鶏と
甘長とうがらしをソテーした熱々の鉄板焼き
S 750 [税込825]



Patatas Bravas
熟成メークインの
パタタスブラバス
素揚げした熟成メークインに、プロシュート、
ピリ辛のアイオリソースで仕上げました
S 650 [税込715]



Prosciutto & Truffle Butter Tortilla
プロシュートとトリュフバターの
トルティージャ
玉ねぎやじゃがいも、プロシュートとトリュフ
バターを使った、ふわふわとろとろ食感の
スペイン風オムレツ
R 950 [税込1045]



Shrimp & Tenkeidake Mushroom Ajillo
海老と天恵茸の
アヒージョ
海老と肉厚の天恵茸をバサリが香る
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 750 [税込825] R 1150 [税込1265]



Callos
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

ALL ¥400
[税込440]

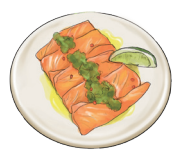
Caponata
Sicilian Olives
Boule Bread
Pickles

カポナータ
シチリアン・オリーブ
渋いちペーカリーのブル
自家製ピクルス



Bolognese Gratin with Eggplant and Lotus Root
茄子と蓮根のボロネーゼグラタン
和牛のボロネーゼに濃厚なクリームソースと
野菜を合わせた熱々グラタン!
R 950 [税込1045]

ITALIAN



Marinated Salmon
オーストラリア産
タスマニアサーモンのマリネ
脂がのったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 950 [税込1045]



Grilled Sweet Potato with Gorgonzola Cream Sauce
加瀬農園 紅はるかのロースト
ゴルゴンゾーラクリームソース
ねっとり甘い紅はるか芋に塩味のきいた
ゴルゴンゾーラクリームが相性抜群!
850 [税込935]



Potato Salad
北海道産キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラダ
S 650 [税込715]



Sauteed Broccoli & Squid with Anchovy
ヤリイカとブロッコリーの
アンチョビソテー
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

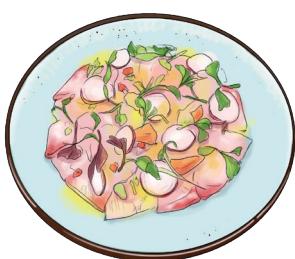


Padron Fritto with Aioli
パドロンフリット
シンプルに素揚げしたパドロンを
にんにくが効いたアイオリソースと
フレッシュレモンで!
800 [税込880]



Fried Spicy Chicken Wing
スパイシーチキンウィング
ビールにピッタリ!国産の骨付きチキンの
フライを自家製スパイスで。
S 650 [税込715]

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



Fresh Catch Carpaccio
産地直送!
鮮魚のカルパッチョ
新鮮な鮮魚を、トマトとパプリカのビュレ、
レモン、オリーブオイルでどうぞ
1750 [税込1925]



Burrata & Fruit Caprese
イタリア産 プッラータチーズと
季節フルーツのカプレーゼ
とろりクリーミーなプッラータにカラフルトマトと
季節のフルーツを合わせてカプレーゼに仕上げます。
1700 [税込1870]



Tenkeidake Mushroom Revuelto
徳島県産 天恵茸と
マッシュルームのレヴェルト
旬の肉厚天恵茸とマッシュルームの
ハーブバターソテーを温泉卵を絡めてどうぞ!
1400 [税込1540]



Squid & Lotus Root Fritto
ヤリイカとれんこんの
セモリナフリット
ヤリイカとレンコンを
シンプルにセモリナでフリットに。
950 [税込1045]

FRESH SALADS

Rucola & Parmigiano Reggiano Salad
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ルッコラとパルミジャーノ・レッジャーノのサラダ
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 800 REGULAR 1000
[税込880] [税込1100]
SMALL 800 REGULAR 1000
[税込880] [税込1100]
SMALL 900 REGULAR 1200
[税込990] [税込1320]

NAPOLI PIZZA

Half & Half Will Be Charged An Extra ¥220. +200円[税込220]でハーフ&ハーフに出来ます。

Homemade Pizza

イタリアカプート社 サッコロツンを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara
海老とズッキーニ、レモン胡椒のマリナーラ
tomato sauce, oregano, shrimp, zucchini, cherry tomatoes, lemon pepper, garlic
1600
[税込1760]

Trapanese with Deep-fried Eggplant & Ricotta
揚げ茄子とリコッタチーズのトラパネーゼ
tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant, caper, prosciutto, ricotta, trapanese pesto, lemon
1700
[税込1870]

Charcoal Grilled Chicken Diavola
炭火焼きチキンのディアボラ
tomato sauce, grilled chicken, chorizo, mozzarella cheese, n'duja, jalapeno
1700
[税込1870]

Mozzarella Bufala Margherita
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella bufala, cherry tomato
2000
[税込2200]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

Saliccia & Lotus Root Bismark
サルシッチャと蓮根のビスマルク
mozzarella, saliccia, lotus root, nduja, egg, salsa verde, black pepper
1700
[税込1870]

Quattro Formaggi
クアトロ・フォルマッジ
mozzarella, gorgonzola, grana padano, ricotta
1700
[税込1870]

Salmon & Mushroom Crema
サーモンと茸のクレマ
mozzarella, salmon, maitake mushrooms, mushrooms, heavy cream, caper, vanilla butter, herb bread crumbs, lemon zest
1800
[税込1980]

Biancaneve
ビアンカネーベ
mozzarella, prosciutto, rucola, cherry tomatoes, parmigiano
2000
[税込2200]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



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

Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola

イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ

1500 [税込1650]

Saliccia & Sweet Potato Cacio e Pepe

サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ

1400 [税込1540]

Vongole Bianco

北海あさりのボンゴレ・ビアンコ

1400 [税込1540]

Scallop & Watercress Aglio Olio

帆立とクレソンのアーリオオーリオ

1500 [税込1650]



CHITARRA キタッラ マンチーニ社製 キタッラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon

ポルチーニとベーコンのカルボナーラ

1500 [税込1650]

Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]

鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ

1800 [税込1980]

Homemade Pasta

イタリア産最高品質のディラムセモリナ粉とカプート社サッコロツンを使用した自家製生パスタ



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

ソースとの絡みが良い中太の麺。

Bacon & Deep-fried Eggplant Amatriciana
ベーコンと揚げ茄子のアマトリチャーナ
1400
[税込1540]

Kuroge Wagyu Beef & Lotus Root Bolognese
黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ
1500
[税込1650]

"Boscaiola" with Tuna & Mushrooms
ツナと茸のボスカイオーラ
1450
[税込1595]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

Gorgonzola Cream Sauce with Salmon
サーモンのゴルゴンゾーラクリームソース
1450
[税込1595]

Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper
炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ
1400
[税込1540]

Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
1500
[税込1650]

ARROZ



Seafood Paella
鬼手長海老と帆立、ムール貝のパエリア
魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

2400
[税込2880]

Squid Ink Paella with Spear Squid
ヤリイカのイカ墨パエリア

イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり! 自家製のアイオリソースどうぞ!

1900
[税込2090]

Pork, Clams & Oyster Mushroom Paella
白金豚とあさり、霜降り平茸のパエリア
甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア!

2200
[税込2420]

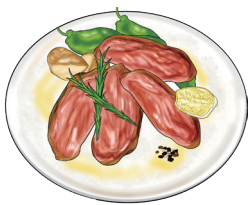
Parmigiano Risotto
パルミジャーノリゾット

24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノを使った、濃厚なクリームチーズリゾット

1700
[税込1870]

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線でじっくりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました!



Grilled Hakkinton Pork
岩手県産 白金豚のグリル
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。
レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上げれ!

200g 2400
[税込2640]



Black Angus Beef Rib Roast Steak
オーストラリア産
ブラックアングス牛リブロースのグリル
肉本来の旨味が詰まった赤身がベースに適度なサシが入った柔らかなジューシーな味わい
シンプルに塩と黒胡椒でどうぞ!

200g 4000
[税込4400]



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil
国産鶏のグリル
骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました!
仕上げは特製ハーブソースで。

2300
[税込2530]



Charcoal Grilled Salmon
オーストラリア産
タスマニアサーモンの炭火焼き ノワゼットソース
皮目をバリッと、中はジューシーに仕上げました。
焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと

2500
[税込2750]

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
π 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 ¥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]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。