CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター
こだわりのハムやサラミの盛り合わせ。3種と5種からお選びください
S1900 [税込2090] R2550 [税込2805]

BURRATA & JAMON SERRANO ブラータチーズとハモンセラーノ 1900 [税込2090]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産 ハモン・セラーノ
S1000 [税込1100] R1600 [税込1760]

JAMON IBERICO CEBO DE CAMPO
ハモン・イベリコ・セボデカンポ 1700 [税込1870]

CHEESE
CHEESE PLATTER
チーズプラッター こだわりチーズの盛り合わせ 1600 [税込1760]

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO
プロシュート・コット・アフミカート 950 [税込1045]
ツナのトンナートソースとホースラディッシュ

PATE DE CAMPAGNE
パテ・ド・カンパーニュ 800 [税込880]
丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ

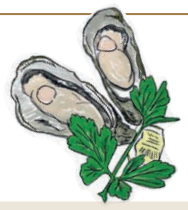
SALCHICHÓN CON TRUFA
サルシチョン・コン・トルファ 香り高いトリュフのサラミ 750 [税込825]

MORTADELLA
モルタデッラ ピスタチオを練り込んだボローニャのソーセージ 750 [税込825]

IBERICO CHORIZO
イベリコベジョータのチョリソー 750 [税込825]

\まずはここから/

FRESH STARTERS



FRESH OYSTER
フレッシュオイスター
レモンとロレンツォバージンオイル
1PC 700[税込770]

+ADD HOMEMADE TABASCO 自家製タバスコ・追加 200 [税込220]
埼玉県・十色ファームの唐辛子を使ったタバスコ



FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART
フルーツトマトと
カンタブリア産
アンチョビのタルト
2PC 800[税込880]



SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO
気仙沼産
メカジキとオレンジの
カルパッチョ
ペッパーキャビアとレモン
1300[税込1430]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SCALLOP & GRAPEFRUIT CEVICHE
ホタテとグレープフルーツのセヴィーチェ S 650 [税込715] R 950 [税込1045]
ハラペーニョとハーブでマリネしたホタテに、グレープフルーツと彩り野菜。ディルとフェンネル香る地中海風。

AGED MAY QUEEN POTATO PATATAS BRAVAS
熟成メークインのパタタス・ブラバス 950 [税込1045]
24ヶ月熟成させた、甘みたっぷりのメークインをピリ辛なンドゥイヤ・トマトソースとアイオリで!

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO
エビとマッシュルームのアヒージョ アンチョビとタヒン・スパイス S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

HAKKINTON PORK & POTATO PINCHO MORUNO
白金豚バラ肉とじゃがいものピンチョ・モルーノ 950 [税込1045]
クミン、ガラムマサラ、ナツメグなどのスパイスとジューシーな白金豚が相性抜群!

SPANISH TRIPE STEW CALLOS
カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] S 650 [税込715] R 950 [税込1045]
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮!

ITALIAN

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE
モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ 2PC 650 [税込715]
ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに! 仕上げにパルミジャーノをたっぷりと!

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE
やまと豚とフェンネルの自家製ソーセージ 950 [税込1045]
爽やかなフェンネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER
フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター 650 [税込715]
香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

CELERIAC GRATIN FONDUTA STYLE
北海道三野ファーム直送
根セロリのグラタン フォンデュータ仕立て 950 [税込1045]
根セロリと中東の胡麻ペースト"タヒニ"とたっぷりのチーズ。ディルとセージが香るフォンデュ仕立てのグラタン。

Chef's Recommended



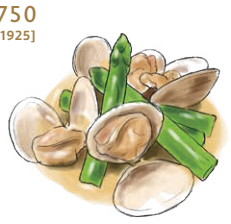
WHELK & CHICORY SALAD WITH AJÍ AMARILLO DRESSING 1200 [税込1320]
スコットランド産
つぶ貝とエンダイブのサラダ
アヒ・アマリージョのドレッシング
ほのかな苦味とシャキシャキした食感が特徴の
"エンダイブ"と、つぶ貝をピリ辛ドレッシングで



GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
タコと
インカの目覚めのガリシア風
柔らかくなるまで煮込んだタコと
インカの目覚めのシグネチャー・メニュー!



CALAMARI FRITTO WITH CARDAMOM SALT 1150 [税込1265]
豊洲直送! ヤリイカの
セモリナフリット カルダモン・ソルト
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルな
フリットに、香り高いカルダモン・ソルトを!



SAUTEED ASPARAGUS & CLAMS WITH BUTTER & SANSHO PEPPER OIL 1750 [税込1925]
グリーンアスパラガスと
地蛤のバターソース
山椒とスパイスのオイル
旨みたっぷりの地蛤とアスパラガスを
バターソースと山椒のアクセントとともに。



FRESH TRUFFLE OMELET WITH GORGONZOLA SAUCE 1350 [税込1485]
フレッシュトリュフと
名古屋コーチン卵のオムレツ
ゴルゴンゾーラソース
コク深い名古屋コーチン卵に
トリュフ、ゴルゴンゾーラが香る濃厚なオムレツ。



WAGYU BEEF SCOTTATO 1800 [税込1980]
黒毛和牛イチボの
スコッタート
お客様の目の前で仕上げる牛のたたき!
極薄スライスにした黒毛和種イチボに、
熱々の自家製ハーブオイルをかけて仕上げます。

all ¥450 [税込495]

SPICED OLIVES オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス

GARLIC TOAST ガーリック・トースト

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.
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
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。
平日17時以降/土日祝15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。

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

SALADS

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD
有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ
S 750 [税込825] R 1050 [税込1155]

RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD
ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ
S 850 [税込935] R 1150 [税込1265]

R SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE
季節のフルーツとブラティーナのカプレーゼ
1400 [税込1540]

MAIN DISH



R BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK
オーストラリア産 ブラックアンガスの
マウンテン・ペッパーステーキ ハーブバター
200g 4000 [税込4400]

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産スモーキーラムチョップのロースト
自家製アリッサ
2PC 2750 [税込3025]



HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル
200g 2450 [税込2695]



BLUEFIN TUNA COTOLETTA
高知県宿毛湾 本マグロのコトレッタ
スパイス香る自家製辣油
2950 [税込3245]

ROASTED OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ
2450 [税込2695]

ARROZ

US PRIME ANGUS SKIRT STEAK PAELLA
USプライム アンガス牛ハラミのパエージャ
スパイス香るお米に、煮込みとグリル、2種の調理で仕上げたアンガス牛を贅沢にのせたパエージャ。
2800 [税込3080]

SQUID ARROZ NEGRO
石川県産スルメイカのアロス・ネグロ
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なパエリア！ アイオリソースと一緒にどうぞ。
2000 [税込2200]

PRAWN & MUSSELS SEAFOOD PAELLA
鬼手長海老とムール貝のシーフードパエージャ
たっぷりの魚介を使った贅沢なパエージャ。
2500 [税込2750]



PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製！自家製生地のナポリ風ピッツァ

ピッツァはハーフ&ハーフにすることができます
WE CAN DO HALF & HALF TOO. PLEASE ASK US
＋¥200 [税込220]

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッソ

MARGHERITA PONTICORVO
[tomato sauce, bocconcini di bufala, basil]
マルゲリータ・ポンティコルボ
1800 [税込1980]

MARINARA AMALFITANA
[tomato sauce, semi-dried tomatoes, garlic, oregano, basil, amalfi coast anchovies]
マリナーラ・アマルフィターナ
1600 [税込1760]

DIAVOLA 'NDUJA
[tomato sauce, chorizo, bacon, 'nduja, onion, olive, mozzarella, chili pepper]
ディアボラ・ンドゥイヤ［唐辛子のサラミ］
1800 [税込1980]

SEASONAL VEGGIES ORTOLANA
[tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, black pepper]
旬野菜のオルトラーナ
1700 [税込1870]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

MUSHROOMS FUNGHI BISMARCK
[seasonal mushrooms, soft boiled egg, smoked cheese, spiced balsamic sauce, mozzarella, prosciutto, rosemary]
長野県直送・厳選キノコとスパイスのフンギ・ビスマルク
1800 [税込1980]

JAMON SERRANO & RUCOLA [ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano]
ハモンセラーノ・ルッコラ
1700 [税込1870]

PIZZA VERDE
[salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce]
サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ
1900 [税込2090]

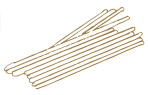
FEGATINI WITH MUSHROOMS & PARMIGIANO REGGIANO
[liver paste, mixed cheese, smoked cheese, taleggio, mushroom, parmigiano reggiano, black pepper]
ブラウンマッシュルームと
24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノのフェガティーニ
2100 [税込2310]

QUATTRO FORMAGGI CREMA
[bocconcini di bufala, gorgonzola cream, parmesan cheese, honey]
クアトロ・フォルマッジ・クレマ
2400 [税込2640]

PASTAS

自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り！ 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

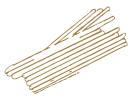
SPAGHETTI
| 1.8mm スパゲティ |
M イタリア産最高品質 マンチーニ社製



OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY PEPERONCINO
牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ 1700 [税込1870]

WHITEBAIT & LOTUS ROOT GINGER AGLIO OLIO
シラスと蓮根のジンジャーアーリオ・オーリオ からすみがけ 1600 [税込1760]

CHITARRA
| キタッラ |
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO
ボンゴレ・ビアンコ 1500 [税込1650]

PESCATORE ROSSO
ペスカトーレ・ロッソ 2300 [税込2530]

FETTUCCINE
| フェットチーネ |
小さなリボンという意味の平打ち麺



AMATRICIANA
無添加ベーコンのアマトリッチャーナ 1500 [税込1650]

SALSICCIA & PUMPKIN CACIO E PEPE
自家製サルシッチャと南瓜のカチョ・エ・ペペ 1600 [税込1760]

RIGATONI
| リガトーニ |
ソースが絡む筋が入っている太めのショートパスタ



CARBONARA
無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ 1500 [税込1650]

R 'NDUJA ARRABBIATA WITH EGGPLANTS
米茄子のンドゥイヤ・アラビアータ 1600 [税込1760]

WAGYU BEEF BOLOGNESE
黒毛和牛のボロネーゼ 1700 [税込1870]

CONCHIGLIE
| コンキリエ |
貝殻型のショートパスタ



SMOKED SALMON & ZUCCHINI PESTO GENOVESE
スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ 1600 [税込1760]

ARMATORE ANCHOVIES & CIME DI RAPA PUGLIA STYLE
アルマトーレ・アンチョビとチーマディラーパのプーリア風 1800 [税込1980]

MAFALDINE
| マファルディーネ |
リボン状のもちもちショートパスタ





Recommended!
TRUFFLE CREAM SAUCE WITH FRESH TRUFFLE トリュフ・クリームソース フレッシュトリュフ仕上げ
2900 [税込3190]

TOPPINGS

HOT SAUCE 激辛！辛味10倍ソース 100 [税込110]

coriander パクチー 150 [税込165]
eggplant 茄子 150 [税込165]
shrimp 小海老 200 [税込165]
bacon ベーコン 200 [税込165]
jalapeño ハラペーニョ 200 [税込165]
bottarga ボッタルガ 250 [税込275]
prosciutto プロシュート 250 [税込275]
mozzarella モッツァレラ 250 [税込275]

GLUTEN FREE
you can switch to gluten-free fettuccine.
グルテンフリーフェットチーネに変更できます