

CHARCUTERIE

まずはここから！こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ



Recommended!

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種からお選びいただけます
S 1300 [税込1430] L 1800 [税込1980]

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 S 900 / L 1500
[税込990] [税込1650]

CULATELLO DI ZIBELLO
クラテッロ・ディ・ジベッロ 生ハムの王と呼ばれるイタリアでも貴重な生ハム 1600
[税込1760]

JAMON IBERICO BELLOTA
ハモン・イベリコ・ベジョータ ドングリを食べて育ったイベリコベジョータの生ハム 1400
[税込1540]

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 800
ツナのトンナートソースとホースラディッシュ [税込880]

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 600
丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ [税込660]

COPPA DI TESTA コッパ・ディ・テスト 豚の頭の肉で作ったサラミ 700
[税込770]

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 700
[税込770]

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 600
[税込660]

BRESAOLA ブレザオラ 塩漬けにした牛肉の生ハム 800
[税込880]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

HOKKAIDO OCTOPUS & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 600 [税込660]
北海道産タコとフレッシュ・ハラペーニョのセヴィーチェ R 900 [税込990]
青々しくピリッと辛いフレッシュハラペーニョと柔らかなタコのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群！

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 600 [税込660]
小海老とマッシュルームのアヒージョ
プリプリな小海老とマッシュルームのアヒージョ

WHELK & BRUSSEL SPROUTS PLANCHA R 900 [税込990]
北海道産ツブ貝と芽キャベツのプランチャ
コリコリとしたツブ貝と芽キャベツをハーブバターでプランチャに！

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 600 [税込660]
カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 900 [税込990]
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！



SEGOVIA STYLE SHIITAKE MUSHROOMS S 600 [税込660]
秋田県産 椎茸のセゴビア風
生ハムをつめて焼き上げたジューシーな椎茸のオープン焼き

PADRON PADRON 遠野パドロン S 600 [税込660]
遠野パドロンの素揚げ ゲランドの塩
シンプルなしし唐の素揚げはお酒とも相性抜群！

COD BUIUELO S 600 [税込660]
鱈のブニュエロ アイオリソースとスモーク・パプリカパウダー
塩鱈とじゃがいもの軽いフリットはアイオリソースでどうぞ！

GALICIAN STYLE OCTOPUS & POTATOES R 900 [税込990]
北海道産真蛸のグリルとインカの目覚めのガリシア風
柔らかくグリルにした真蛸と甘みのあるじゃがいも“インカの目覚め”をガリシアスタイルで！

ITALIAN



MARINATED SARDINE S 600 [税込660]
北海道産 大トロイワシのマリネ R 900 [税込990]
フレッシュトマトのケッカソースで。

MARINATED FRUIT TOMATOES S 600 [税込660]
岡崎農園フルーツトマトのホワイトバルサミコマリネ
糖度の高いフルーツトマトのマリネ

GORGONZOLA MOUSSE WITH DUKKAH S 600 [税込660]
ゴルゴンゾーラ・ムース デュッカ
滑らかなゴルゴンゾーラにスパイスとナッツのデュッカを。

OVEN BAKED EGGPLANT AND SCAMORZA CHEESE S 600 [税込660]
米茄子とトマト、スカモルツァのオープン焼き
ゴロッとカットした米茄子をトマトと燻製モッツアレラで熱々のオープン焼きに仕上げました。



ROASTED ENDIVE WITH PROSCIUTTO & PARMESAN R 900 [税込990]
アンディーブと生ハムのロースト
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

BROCCOLI SALTATO WITH HOMEMADE BOTTARGA S 600 [税込660]
ブロッコリーのガーリック・サルタート 自家製カラスミ仕上げ
ガーリックと一緒にソテーしたブロッコリーに自家製のカラスミをたっぷりと！

CALAMARI FRITTI WITH CITRUS MANGO SALT R 900 [税込990]
豊洲直送！ヤリイカのセモリナフリット シトラス・マンゴーソルト
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甘酸っぱい自家製ソルトを！

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER S 600 [税込660]
フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター
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

all¥300 [税込330]

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

spice market FAVORITES



FRESH OYSTER 1PC 650 [税込715]
フレッシュオイスター
プロシュートとカカオビネガージュレ

SMOKED SWORDFISH CARPACCIO 1200 [税込1320]
気仙沼産 燻製メカジキのカルパッチョ ペPPERキャビアとレモン

CHILLED ASPARAGUS ALLA MILANESE 1200 [税込1320]
アスパラガスと半熟卵、ハモン・セラーノの冷製ミラネーゼ
トリュフ・ヴィネグレットと24ヶ月熟成パルミジャーノ

ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICY NDUJA SAUCE 950 [税込1320]
ピリ辛！カリフラワーのロースト スパイス・ンドゥイソース

SPICY GARLIC SHRIMP 1200 [税込1320]
スパイス・ガーリックシュリンプ



GRILLED HOMEMADE SAUSAGES 1200 [税込1320]
-YAMATO PORK SAUSAGE & BUTIFFARA SAUSAGE
自家製2種ソーセージのグリル
やまと豚ポークソーセージとブティファラ

SHERRY STEAMED FRESH MUSSELS WITH SAFFRON 1600 [税込1760]
オーストラリア産 フレッシュムール貝のシェリー蒸し サフランの香り

+¥500 MAKE RISOTTO WITH THE RICH SOUP / +500円で残ったスープをリゾットに

SALADS & SOUP

BURRATA & FRUIT TOMATO CAPRESE

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD

RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD

CRAB & AVOCADO GREEN SALAD

SWEET ONION GRATIN SOUP

ブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ

有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ

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

花咲蟹とアボカドのグリーンサラダ

新玉ねぎのオニオン・グラタンスープ

1400 [税込1540]

S 600 R 900 [税込660] [税込990]

S 700 R 1000 [税込770] [税込1100]

S 900 R 1200 [税込990] [税込1320]

500 [税込550]

PIZZAS

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

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS.

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッシ

MARGHERITA マルゲリータ 1200 / 1700
tomato sauce, mozzarella, basil [税込1320] [税込1870]

MARINARA マリナーラ 900 / 1400
tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano [税込990] [税込1540]

DIABOLA AFFUMICATA ディアボラ・アフミカータ 1300 / 1800
tomato sauce, salame picante, bacon, provola, onion, smoked paprika powder, Italian parsley, black pepper [税込1430] [税込1980]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ 1300 / 1800
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese [税込1430] [税込1980]

CICINIELLI チチニエリ 1100 / 1600
tomato sauce, whitebait, anchovy, oregano, garlic, black pepper, Italian parsley [税込1210] [税込1760]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

SPADA スパーダ 1300 / 1800
mozzarella, basil, smoked swordfish, tomato, oregano, garlic [税込1430] [税込1980]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 1200 / 1700
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper [税込1320] [税込1870]

PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルーコラ 1300 / 1800
ricotta sauce, mozzarella, rucola, prosciutto, black pepper [税込1430] [税込1980]

MORTADELLA BISMARCK モルタデッラ・ビスマルク 1300 / 1800
maribo cheese, mortadella, mozzarella, egg, Italian parsley, black pepper [税込1430] [税込1980]
▶ハーフ&ハーフ不可 NO HALF & HALF

MAIN DISH

GRILLED IBERICO PORK WITH HERB SALSA 1650
スペイン産イベリコ豚のグリル ハーブのサルサ [税込1815]

HERB CRUSTED SWORDFISH 1800
気仙沼産メカジキの香草パン粉グリル [税込1815]

SMOKEY LAMB CHOPS 2PC 2000
スモークラムチョップのロースト [税込2200]



MOUNTAIN PEPPER STEAK 250G 3200
仙台黒毛和牛のマウンテン・ペッパーステーキ
ハーブバターを添えて [税込3520]

PAELLA



LOBSTER & MUSSELS PAELLA 2200
カナダ産ロブスターとフレッシュムール貝のパエリア
プリプリのロブスターとフレッシュムール貝のパエリア [税込2420]

IBERICAN PORK & SHRIMP PAELLA 1800
スペイン産イベリコ豚と海老のパエリア
脂身まで旨味たっぷりのイベリコ豚とぷりぷりの海老をふんだんにのせたパエリア [税込1980]

ARROZ NEGRO WITH TOYOSU SQUID 1600
豊洲直送！ヤリイカのアロス・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。 [税込1760]

PASTAS

自家製のこだわり生パスタ4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
| 1.77mm スパゲティ |
1.77mm イタリア産最高品質の
デュラムセモリナ粉100%で作る
タンマ社のスパゲティ



WHITEBAIT & Ooba AGLIO OLIO WITH BOTTARGA
VONGOLE BIANCO
LEMON CREAM SAUCE WITH SMOKED SALMON & ZUCCHINI

釜揚げしらすと大葉のアーリオ・オーリオ カラスミがけ 1100 [税込1210]
ボンゴレ・ビアンコ 1200 [税込1320]
スモークサーモンとズッキーニのレモン・クリームソース 1400 [税込1540]

SPAGHETTONI
| 2.2mm スパゲトニ |
2.2mm イタリア・マルケ地方
自社栽培の小麦のみを使った
マンチーニ社のスパゲトニ



PENJA BLACK PEPPER PEPERONCINO
FATTY SARDINE & FENNEL SICILIANA
PESCATORE ROSSO WITH CANADIAN LOBSTER

ペンジャ産 黒胡椒のブラック・ペペロンチーノ 1000 [税込1100]
北海道産 大トロイワシとフェネルのシチリア風 1300 [税込1430]
カナダ産ロブスターのペスカトーレ・ロッシ 1800 [税込1980]

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
TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB & ZUCCHINI

ペコリーノ・ロマーノのアマトリッチャーナ 1200 [税込1320]
花咲蟹とズッキーニのトマトクリームソース 1600 [税込1760]

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



ARRABBIATA WITH EGGPLANTS
SENDAI WAGYU BEEF BOLOGNESE
CARBONARA

有機トマトと茄子のケイジャン・アラビアータ 1100 [税込1210]
仙台黒毛和牛のボロネーゼ 1300 [税込1430]
平飼い鶏卵のカルボナーラ 1200 [税込1320]

CONCHIGLIE
| コンキリエ |
貝殻型のショートパスタ



OCTOPUS & OLIVE PUTTANESCA
PESTO WITH SHRIMP & BROCCOLI

柔らかか蛸とオリーブのプッタネスカ 1400 [税込1540]
小海老とブロッコリーのジェノベーゼ 1200 [税込1320]

CASARECCE
| カサレッチェ |
シチリアでよく食べられる断面が
S字型のショートパスタ



BROWN MUSHROOM & SALSICCIA CACIO E PEPE
ANCHOVY SAUCE WITH SMOKED SWORDFISH & TOMATOES

ブラウンマッシュルームとサルシッチャのカチョ・エ・ペペ 1200 [税込1320]
燻製メカジキと有機トマトのアンチョビソース 1300 [税込1430]

TOPPINGS



HOT SAUCE 400
激辛！辛味10倍ソース
[唐辛子・にんにく] [税込110]

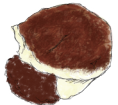
coriander パクチー 400 [税込110]
eggplant 茄子 400 [税込110]
shrimp 小海老 200 [税込220]
bacon ベーコン 200 [税込220]

pecorino romano ペコリーノ・ロマーノ 200 [税込220]
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 fettuccine
グルテンフリー
フェットチーネ

DESSERT



CLASSIC TIRAMISU クラシック・ティラミス 600
ココアとマスカルポーネの定番イタリアン・ドルチェ [税込660]



STRAWBERRY TART 苺とピスタチオのタルト 800
甘酸っぱい苺と香ばしいピスタチオのタルト [税込880]



CHAI CHEESE CAKE チャイチーズケーキ 600
スパイスをたっぷりと混ぜ込んだ濃厚チーズケーキ [税込660]



TERRINE CHOCOLAT CARAMEL SALÉ 750
テリーヌ・ショコラ キャラメル・サレ [税込825]
濃厚で滑らかに仕上げたチョコレート・テリーヌ。クリーミーな塩キャラメルがアクセント



GELATO OF THE DAY 本日のジェラート 500
日替わりでご用意するジェラート。詳細はスタッフまでどうぞ。 [税込550]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat 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いません。

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降、コベルト[席料]をお一人様385円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。