

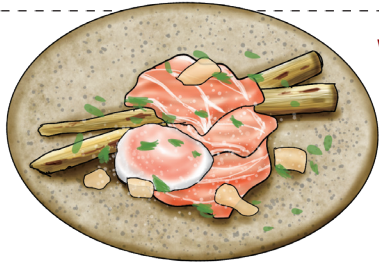
CHEF'S CATCH UP



BURRATTA WITH MISHOKAN CITRUS
ブッラータと美生柑のカプレーゼ
生クリームが中からとろけだすモッツアレラチーズ
“ブッラータ”に旬の柑橘、美生柑を合わせました。
1400 [税込1540]

FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

女川港直送！鮮魚のカルパッチョ
女川からその日届く新鮮な魚をカルパッチョに！
詳細はスタッフまで
1200 [税込1320]



WHITE ASPARAGUS BISMARCK STYLE
ホワイトアスパラと半熟卵のビスマルク
旬のホワイトアスパラガスに生ハム、半熟卵を乗せて
仕上げに24ヶ月熟成の香り高いパルミジャーノを
振りかけます
1400 [税込1540]



RAZOR CLAM PLANCHA
マテ貝のプランチャ
プリプリで旨味もしっかりのマテ貝を
アツアツのハーブバター仕立てで
950 [税込1045]



TRIPE & KIDNEY BEAN TOMATO STEW
国産トリッパと白インゲン豆のローマ風トマト煮
国産の新鮮なトリッパを柔らかくなるまで丁寧に煮込みました
850 [税込935]

CHORIZO, SHIITAKE & CAMEMBERT CHEESE AJILLO
山形県 スモークハウスファインの
チョリソーと原木椎茸の
カマンベールチーズアヒージョ
[バゲット付き]

ピリ辛ソーセージと肉厚な原木椎茸に
とろけるカマンベールの熱々アヒージョ
1350 [税込1485]



RIGOLETTO TAPAS

SPANISH TAPAS

SMOKED SALMON & GRAPEFRUIT CEVICHE

S 500 R 800
[税込550] [税込880]

スモークサーモンとグレープフルーツのセビーチェ
ライムを効かせたさっぱりスモークサーモンのマリネ



IBERIAN PORK & SHIITAKE RELLENOS

S 500
[税込550]

イベリコ豚と原木椎茸のレジェノス
肉厚椎茸の上にナッツやスパイスを練りこんだ
イベリコ豚のサルシッチャを乗せて

PADRON fried sweet green pepper

S 500
[税込550]

パドロン ししとうのフリット
白ワインにぴったり！ししとうのシンプルなフリット

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

S 500 R 800
[税込550] [税込880]

小海老とキノコのアヒージョ
プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ

TORTILLA spanish omlete

R 800
[税込880]

トルティージャ スパニッシュオムレツ
スペイン産のマンチェゴチーズをたっぷり入れた焼きたてのスパニッシュ・オムレツ

OYSTER & MUSHROOMS PLANCHA

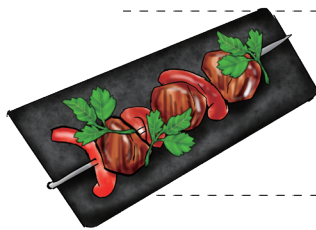
S 500 R 800
[税込550] [税込880]

燻製牡蠣とキノコの
スパニッシュ鉄板焼き”プランチャ”
燻製した牡蠣とキノコに魚醤とガーリックを効かせて。

SQUID INK STEW

S 500 R 800
[税込550] [税込880]

塩釜産・ヤリイカの墨煮
塩釜のヤリイカをトマトとイカ墨と共に煮込みました



GRILLED LAMB BROCHETTE

S 500
[税込550]

ラム肉のブロシュット
シェリー酒とパブリカパウダーでマリネしたラム肉の
に串焼きに自家製のピリ辛アリッサソースを添えて

ITALIAN TAPAS

MARINATED MACKEREL & EGGPLANT

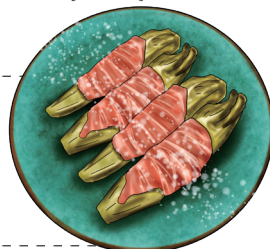
S 500
[税込550]

塩釜産 真鰯と焼き茄子のマリネ
脂の乗ったアジと焼いて甘味を引き出した茄子のさっぱりマリネ

ROASTED ENDIVE WITH JAMÓN SERRANO

R 800
[税込880]

アンディーブとハモンセラノのロースト
アンディーブにスペイン生ハムを巻いて焼き、仕上げにロレンツォ社の
オリーブオイルと24ヶ月熟成のバルミジャーノをすりおろして



ANCHOVY & GARLIC SAUTEED SEASONAL VEGETABLES

S 500 R 800
[税込550] [税込880]

旬野菜のアンチョビガーリックソテー
日替わり旬野菜のシンプルなソテー

BUTTERY HERB SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS

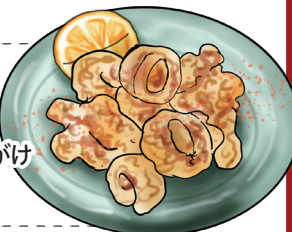
R 800
[税込880]

黒あわび茸のハーブバターソテー
肉厚でコリコリした食感の黒あわび茸のソテー

SQUID & ZUCCHINI FRITTO

S 500 R 800
[税込550] [税込880]

with Homemade Bottarga
塩釜産 ヤリイカとズッキーニのフリット 自家製からすみかけ
柔らかなヤリイカとズッキーニのシンプルなフリット！



YAMATO PORK SALSICCIA

R 800
[税込880]

やまと豚 自家製サルシッチャのグリル
スパイスやハーブたっぷりの自家製イタリアンソーセージ”サルシッチャ”

SPICY CHICKEN WINGS

S 500
[税込550]

スパイシー チキンウィング
自家製スパイスでマリネしたピリ辛チキンウィング。ビールと一緒にどうぞ！

OYSTER & SPINACH GRATIN

S 500 R 800
[税込550] [税込880]

牡蠣とほうれん草のグラタン
プリプリの牡蠣とほうれん草のクリーミーなグラタン

SNACK ¥300

[税込330]

PICKLES
MARINATED OLIVES
SPICY GARBANZO FRITTO
BAGUETTE

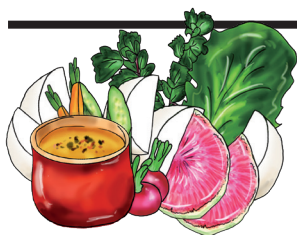
自家製ピクルス たっぷり旬野菜を使ったオリジナルレシピのピクルス
オリーブのマリネ 大粒オリーブをマリネにしました
ひよこ豆のスパイスフリット オリジナルスパイスで仕上げたひよこ豆のフリット
焼き立てバゲット アヒージョのおともに！

SALAD

MARUMORI VEGETABLES BAGNA CAUDA

丸森野菜のバーニャカウダ

契約農家から届いた、元気いっぱい！の新鮮野菜を
クリーミーな自家製・アンチョヴィガーリックソースで
1200 [税込1320]



WATERCREST & HAZELNUT SALAD

S 700 L 1100
[税込770] [税込1210]

名取産 クレソンとヘーゼルナッツのサラダ
名取で育ったたっぷりのクレソンに香ばしいナッツのシンプルなサラダ

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

S 500 L 800
[税込550] [税込880]

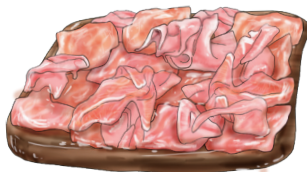
ロメインレタスのシーザーサラダ

CHARCUTERIE

JAMÓN SERRANO 18 MONTHS

S 900
[税込990]

スペイン産18ヶ月熟成 ハモンセラノ
脂のサシがしっかり入った肉、控えめな塩味、
濃厚な口溶けの最高級のスペイン生ハム、
ハモン・デ・テルエルD.O.

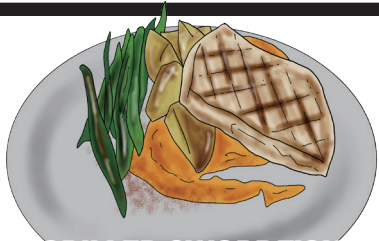


CULATELLO DI ZIBELLO

生ハムの王様！
クラテッロ・ディ・ジベッロ 発酵バター添え

極薄切でフワフワに切り落としたイタリア産生ハムと発酵バターの意外な相性！
1750 [税込1925]

MAIN DISH



GRILLED SWORDFISH

気仙沼産・メカジキのグリル

香ばしくグリルした肉厚のメカジキを

パプリカとヘーゼルナッツのロメスコソースで

1800 [税込1980]



RED WINE STEWED BEEF CHEEK

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

レンズ豆とじゃがいものピューレ

胡椒と共に柔らかく煮込んだ牛ホホ肉に

レンズ豆とじゃがいものピューレを添えて

2300 [税込2530]



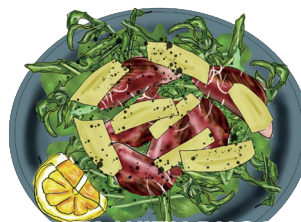
SALTIMBOCCA

山形 米沢豚のサルティンボッカ

ハモンセラーノを巻いてグリルした

米沢豚にセージとバジル香るバターソースを

2100 [税込2310]



BEEF TAGLIATA WITH RUCOLA SALAD

登米 黒毛和牛のタリアータ

ルッコラサラダ添え

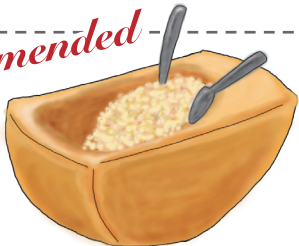
ジューシーに焼き上げ薄切りにした黒毛和牛と

みずみずしいルッコラサラダ

2800 [税込3080]

ARROZ

Recommended



PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO

パルミジャーノ

レッジャーノ・リゾット

大きなパルミジャーノ・レッジャーノの

器で目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾット!

1400 [税込1540]



OYSTER, CLAMS & SEAWEED CALDOSO

牡蠣と大粒あさり、青海苔の

“アロス・カルドソ”

牡蠣とあさりの旨味が詰まったスペイン雑炊

仕上げにシェリー酒で香りづけ!

1900 [税込2090]



SQUID & SHRIMP PAELLA

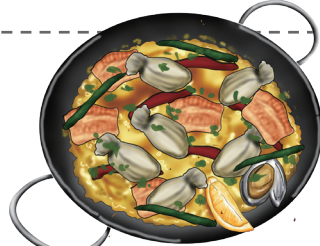
塩釜産 ヤリイカと

甘海老のパエリア

柔らかなヤリイカと海老の

出汁がきいたパエリア

1750 [税込1925]



PORK & OYSTER PAELLA

山形県産 庄内豚と

牡蠣のパエリア

甘味のある庄内豚バラ肉と

旬の牡蠣の旨味たっぷりパエリア

1900 [税込2090]

NAPOLI PIZZA

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピッツァ! 高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!



MARGHERITA

マルゲリータ

バジル・モッツアレラチーズ・トマトソース

Basil, Mozzarella, Tomato Sauce

6inch / 10inch

1050 1600

[税込1155] [税込1760]



MARGHERITA BURRATA

マルゲリータ・ブッラータ

バジル・モッツアレラ・トマトソース・ブッラータ

Basil, Mozzarella, Tomato Sauce, Burrata

1350 2200

[税込1485] [税込2420]



MARINARA

マリナーラ

トマトソース・ニンニク・オレガノ

Tomato Sauce, Garlic, Oregano

950 1400

[税込1045] [税込1540]



QUATTRO FORMAGGIO

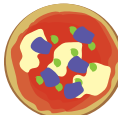
クアトロ・フォルマッジオ

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

1150 1700

[税込1265] [税込1870]



CALABRESE

国産サラミピカンテと揚げ茄子のカラブレーゼ

国産サラミ・揚げなす・オリーブ・自家製唐辛子ペースト

Salame, Fried Eggplant, Olive, Homemade Pepper Paste

6inch / 10inch

1300 1900

[税込1430] [税込2090]



SPICY DIAVOLA

スパイシー・ディアボラ

ハモンセラーノ・オニオン・ハラペーニョ・チョリソー・スモークパプリカパウダー

Jamón Serrano, Onion, Jalapeno, Chorizo, Smoked Paprika Powder

1200 1750

[税込1320] [税込1925]



BISMARCK

黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク

アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル

Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

1250 1800

[税込1320] [税込1980]



CICINIELLI

チチニエッリ

トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・ガーリック

Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic

1150 1700

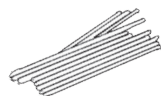
[税込1265] [税込1870]

PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLA

CHITARRA

[キタッラ]

マンチーニ社製

四角い断面が特徴

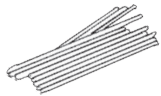
Recommended

Duck & Shiitake Ragout Pasta 鴨肉と原木椎茸のラゲースソース

1350 [税込1485]

鴨肉をじっくり煮込んだラゲースソースに丸森で獲れた旬の葉玉ねぎ。

ラゲースソースによく合う四角い断面の太めのスパゲッティ、キタッラで



SPAGHETTI

[スパゲッティ・1.7mm]

イタリア産・最高品質タンマ社製

Chicken & Hiratake Shoyu Butter いわいどりと霜降り平茸の和風バター醤油

1100 [税込1210]

Whitebait & Ooba Aglio Olio しらすと大葉のアーリオオーリオ

1100 [税込1210]

Cacio e Pepe w/ Chicken & Broad Beans 知床どりと空豆のカチョ・エ・ペペ

1150 [税込1265]

Oyster & Oyster Mushroom Butter Sauce 牡蠣とアワビ茸の焦がしバターソース

1250 [税込1375]



LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもちロングパスタ

Amatriciana 無添加ベーコンのアマトリッチャーナ

950 [税込1045]

Carbonara 蔵王地養卵のカルボナーラ

1000 [税込1100]

Cajun Tomato Sauce w/ Shrimp & Rucola 海老とルッコラのケイジャントマトソース

1200 [税込1320]

Sendai Wagyu Beef Bolognese 仙台黒毛和牛のボロネーゼ

1200 [税込1320]

Gorgonzola Cream Sauce ゴルゴンゾーラクリームソース

1200 [税込1320]

Vongole Rosso 大粒アサリと高糖度”アイコ”トマトのボンゴレ・ロッソ

1300 [税込1430]

Tomato Cream with Prawn & Spinach 鬼手長海老とほうれん草のトマトクリーム

1450 [税込1595]

TOPPING

Anchovy 150

アンチョビ [税込165]

Garlic 50

フライドガーリック [税込55]

Spinach 100

ほうれん草 [税込110]

Jamón Serrano 250

ハモン・セラーノ [税込275]

Watercress 200

クレソン [税込220]

Mozzarella 250

モッツアレラ [税込275]

MORE HOT

激辛!!辛味 10倍ソース 100 [税込110]

[唐辛子・にんにく]

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

IT WATER

IT WATER 使用

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 ¥330 / 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330円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。



FOLLOW US!

