

RECOMMEND

Recommended



Today's Fresh Fish Carpaccio
日替わり鮮魚のカルパッチョ
フレッシュな鮮魚で作る
限定カルパッチョ!
内容はスタッフまで
1300 [税込 1430]



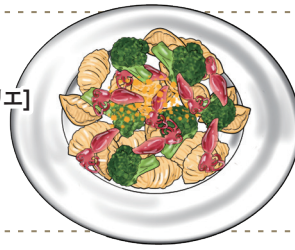
Duck & Watercress Salad
ハンガリー産 鴨とクレソンのサラダ
バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ
旨味の詰まった自家製燻製鴨とクレソンたっぷりのサラダ。
1100 [税込 1210]



Smoked Lamb Grill
自家製スモークラムラックのグリル
香ばしくスモークしたラムラックを
自家製アリッサ赤ワインのマスタードと共に
2300 [税込 2530]



Firefly Squid & Broccoli Aglio Olio - Conchiglie
ホタルイカとブロッコリーのアーリオオーリオ カラスミがけ [コンキリエ]
旬のホタルイカとブロッコリーのソースを
歯応えのあるショートパスタと合わせました。
1250 [税込 1375]



Herb Pork & Clams Alentejo
ハーブ三元豚と北海道あさりのアレンティージョ
ハーブ三元豚とあさりの旨味を閉じ込めた
家庭料理をモロッコのタジンスタイルで!
1700 [税込 1870]

Firefly Squid & Spring Vegetables Paella
ホタルイカと春野菜のパエージャ
旬のホタルイカとイカスキの旨味たっぷりの
パエージャをカラスミと一緒にごどうぞ
1900 [税込 2090]



RIGOLETTO TAPAS ALL ¥600

[税込 660]

Sicilian Green Olives

Pickles

Shibuichi Bakery Bread

シシリアングリーンオリーブ **300YEN** [税込 330]

自家製ピクルス **300YEN** [税込 330]

渋いちベーカリーの渋いちブル **300YEN** [税込 330]

甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

たっぷりの野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました。

国産小麦を使用した丸パン、(ガーリック・バター・プレーン)3種より承ります

Caramel Nuts & Cream Cheese

Hummus

Seafood Harissa Mariné

Marinated Smoked Salmon & Okahijiki

キャラメルナッツと燻製クリームチーズ
フムス[ひよこ豆のペースト]

小海老と小柱、真だこのアリッサマリネ
スモークサーモンとおかひじきのマリネ

燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿

中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に

魚介とセミドライトマト、オリーブを自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品
スモークしたサーモンとおかひじきを柚子ドレッシングでさっぱりと!

Sauted Broccoli w/ Anchovy

Shrimp & Mushrooms Ajillo

Firefly Squid & Sweet Green Pepper Ajillo

Moroccan Spiced Chicken [8pc]

Chicken Cigars

Garlic Shrimp w/ Chermoula Sauce

Moroccan Egg w/ Chorizo & Tomato

Chicken & Eringi Plancha

Whitebait & Cabbage Garlic Plancha

Callos

ブロッコリーのアンチョビソテー

エビとマッシュルームのアヒージョ

ホタルイカと甘長唐辛子のアヒージョ

モロッカン・スパイスチキン 8PC

チキンシガース

チェルムーラ・ガーリックシュリンプ

チョリソーとトマトのモロッカンエッグ

あべ鶏とエリンギのスパイシーブランチャ

釜揚げしらすとキャベツのガーリックブランチャ 山椒風味

スペイン風モツ煮込み“カジョス”

アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり

定番! 海老とマッシュルームのアヒージョたっぷりのパセリがアクセント!

旬のホタルイカの旨味たっぷり。熱々のアヒージョ

オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン

パリパリの皮とシナモンの香り、ほんのりとした甘さがモロッカンスタイル

プリプリの海老をフリットにしました。さっぱりとしたチェルムーラソースを付けてどうぞ

スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトをふわふわの卵と一緒に召し上がれ!

自家製アリッサと燻製唐辛子でスパイシーに仕上げました!

ガーリックを効かせ熱々にブランチャスタイルで仕上げました

豚のモツを香味野菜と数種類のスパイスと一緒にじっくり煮込みました

SALAD



Bagna Cauda
新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ
こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!

1200

[税込 1320]

Romaine Lettuce Caesar Salad
ロメインレタスのシーザーサラダ

PICCOLO **500** [税込 550]
REGULAR **750** [税込 825]

Duck & Watercress Salad
ハンガリー産 鴨とクレソンのサラダ
バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

1100 [税込 1210]

FOR WINE LOVERS

Recommended



Jamón Serrano 18 Months
スペイン産18ヶ月熟成
ふわふわ・切り立て
ハモン・セラノー

S 900 [税込 990]

L 1500 [税込 1650]

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

Cheese Platter [2kinds] チーズプラッター[2種] **900** [税込 990]

NEAPOLITAN PIZZA

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.

PIZZA ROSSO

6INCH / 10INCH



The Margherita ザ・マルゲリータ **1200 / 1800**
[税込 1320] [税込 1980]
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil, Petit Tomatoes
モッツアレラチーズブファラ、トマトソース、バジル、プチトマト

Diavola ディアボラ **1150 / 1650**
[税込 1265] [税込 1815]
Tomato Sauce, Bacon, Iberico Chorizo, Spiced Chicken, Onion, Mixed Cheese
トマトソース、ベーコン、イベリコチョリソー、スパイスチキン、玉ねぎ、ミックスチーズ

Firefly Squid & Asparagus Siciliana **1200 / 1700**
[税込 1320] [税込 1870]
ホタルイカとアスパラガスのシチリアーナ
Tomato Sauce, Firefly Squid, Asparagus, Mozzarella, Anchovy, Olive, Caper, Petit Tomato
トマトソース、ホタルイカ、アスパラガス、モッツアレラチーズ、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、プチトマト

PIZZA BIANCO

6INCH / 10INCH

Gorgonzola ゴルゴンゾーラの蜂蜜添え **1150 / 1650**
[税込 1265] [税込 1815]
Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラ、ピカンテ、くるみ

Jamón Serrano & Rucola **1150 / 1650**
[税込 1265] [税込 1815]
18ヶ月熟成ハモン・セラノーとルッコラ
Mozzarella, Mixed Cheese, Jamón Serrano 18 Months, Rucola, Petit Tomato
モッツアレラチーズ、ミックスチーズ、18ヶ月熟成ハモンセラノー、ルッコラ、プチトマト

Whitebait & Green Onion Cicinielli **1200 / 1700**
[税込 1320] [税込 1870]
釜揚げしらすと九条葱のチチニエリ
Whitebait, Green Onion, Onion, Mixed Cheese, Mozzarella Cheese, Petit Tomato, Macrophyll
釜揚げしらす、九条葱、玉ねぎ、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、プチトマト、大葉



Bismarck Style add Egg ビスマルクスタイル 卵トッピング **+¥100** [税込 110]

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

PI WATER

π ウォーター使用
π Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.



Chicken Tajine 森林鶏のタジン

シナモンとジンジャーでマリネした
森林鶏とブラックオリーブ、
セミドライトマトのタジン

1700
[税込 1870]



Lamb Meat Ball Tajine 1700 仔羊のミートボール・タジン [税込 1870]

“アリッサ”で辛味をつけたトマトソースと
仔羊のミートボールに卵を落として。
卵を絡めながらお召し上がりください！



Fish Tajine 1700 [税込 1870] 鮮魚のエッサウィラ・タジン

新鮮な魚介をたっぷりの野菜と一緒に
軽くスパイスの効いたソースで
じっくり蒸し上げました！



Babette Steak w/ Anchovy Garlic Sauce 2300 バベットステーキ [税込 2530]

グリーンアスパラガス添え アンチョビガーリックソース
ローストした牛ハラミのステーキを
アンチョビガーリックソースと共に



Smoked Lamb Grill 2300 自家製スモークラムラックのグリル [税込 2530]

香ばしくスモークしたラムラックを
自家製アリッサ赤ワインのマスタードと共に

Couscous クスクス +¥250 [税込 275] タジンの旨味たっぷりのダシにひたしてどうぞ！

PASTA



Linguine リングイネ 中太・もちもちロングパスタ

Eggplant & Basil Arrabbiata - Linguine 1000
茄子とバジルのアラビアータ [税込 1100]

Salsiccia & Spinach Amatriciana 1300
自家製サルシッチャとほうれん草のアマトリチャーナ [税込 1430]
24ヶ月熟成パルミジャーノがけ



Conchiglie コンキリエ 貝殻の形のショートパスタ

Baby Shrimp & Cherry Tomato Genova Cream Sauce - Conchiglie 1200
小海老とチェリートマトのジェノバクリーム [税込 1320]

Firefly Squid & Broccoli Aglio Olio - Conchiglie 1250
ホタルイカとブロッコリーのアーリオオーリオ カラスミがけ [税込 1375]



Canestri カネストリ 中心が大きな筒状になっている「パイプ」とう意味のパスタ

Bacon & Mushroom Duxelle Cream Sauce - Canestri 1250
ベーコンとマッシュルームのデューセルクリームソース [税込 1375]
24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

Smoked Salmon & Gorgonzola Cream Sauce - Canestri 1350
スモークサーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース [税込 1485]



Spaghetti スパゲティー / 1.77mm イタリア Tamma社製・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作る乾麺

Carbonara - Spaghetti 1100
カルボナーラ [税込 1210]

Whitebait Peperoncini - Spaghetti 1150
釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ [税込 1265]

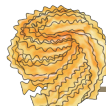
Octopus & Ooba Basil Aglio Olio - Spaghetti 1200
真だこと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味 [税込 1320]



Chitarra キタッラ 断面の四角いパスタ。

Vongole [Bianco or Rosso] - Conchiglie 1200
北海道あさりのボンゴレ [ビアンコ or ロッソ] [税込 1320]

Chicken & Sweet Green Pepper Cacio e Pepe - Linguine 1200
国産鶏と甘長唐辛子のカチョエペペ [税込 1320]
24ヶ月熟成パルミジャーノがけ



Mafaldine マファルディーネ リボンのようなひだのついた平麺パスタ

Sangen Pork & Asparagus Tomato Ragout - Mafaldine 1300
ハーブ三元豚とアスパラガスのトマトラグー [税込 1430]

Beef Bolognaise - Mafaldine 1450
仙台黒毛和牛のボロネーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ [税込 1595]

TOPPINGS

全てのパスタにトッピングを
加えることができます。
We have an assortment of toppings
for your pasta dishes. Please ask us!

Harissa 自家製アリッサ 100 [税込 110]
Mozzarella モッツアレラチーズ 300 [税込 330]
Jamón Serrano 18 Months 250 [税込 275]
18ヶ月熟成ハモン・セラーノ

Sausageソーセージ 200 [税込 220]
Baby Scallop 小柱 250 [税込 275]
Mushroom きのこ 150 [税込 165]

Eggplant 茄子 100 [税込 110]
Ooba Herb 大葉 100 [税込 110]
Spinach ほうれん草 100 [税込 110]



Gluten Free Fettocchine
Available for Substitution.

すべてのパスタをグルテンフリーの
玄米フェットチーネに変更できます。

PAELLA



Seafood Paella 1900 [税込 2090]

シーフード・パエージャ

魚介の旨味をぎゅっと凝縮した
パエージャ、レモンを搾ってどうぞ！

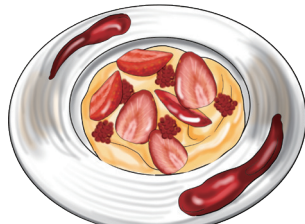


Firefly Squid & Spring Vegetables Paella 1900 [税込 2090]

ホタルイカと春野菜のパエージャ

旬のホタルイカとイカスの旨味たっぷりの
パエージャをカラスミとご一緒にどうぞ

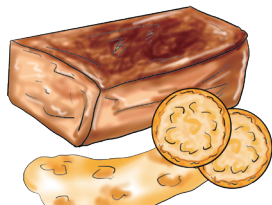
DESSERT



Strawberry Tiramisu 苺のティラミス

たっぷりの苺とフランボワーズ、
苦味の効いたエスプレッソのティラミス
自家製苺のパウダーで仕上げました！

650 [税込 715]



Hazelnut Catalana ヘーゼルナッツのカタラーナ

香ばしいヘーゼルナッツと
紅茶香るリッチな一皿

650 [税込 715]



Fondant Chocolat フォンダンショコラ

ミックスベリーとバニラアイス
チョコレートパンクのチョコを
使った濃厚なフォンダンショコラ

600 [税込 660]



Ice Cream or Sorbet ・アイスクリーム・ソルベ

<各種ご用意しております>

400 [税込 440]



特製アリッサ お持ち帰りできます！

唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの辛味ペーストをご自宅でもどうぞ！

¥500
[税込 540]