

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]

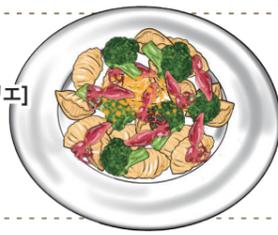


Duck & Watercress Salad
ハンガリー産 鴨とクレソンのサラダ
バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ
旨味の詰まった自家製燻製鴨とクレソンたっぷりのサラダ。
1100 [税込 1210]



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 Squids & 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]



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]



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]



RIGOLETTO TAPAS ALL ¥600

Sicilian Green Olives

シシリアングリーンオリーブ 300YEN [税込 330]

甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

Pickles

自家製ピクルス 300YEN [税込 330]

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。

Shibuichi Bakery Bread

洗いちベーカリーの洗いちブール 300YEN [税込 330]

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

キャラメルナッツと燻製クリームチーズ

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

Hummus

フムス[ひよこ豆のペースト]

中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に

Seafood Harissa Mariné

小海老と小柱、真だこのアリッサマリネ

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

Marinated Smoked Salmon & Okahijiki

スモークサーモンとおかひじきのマリネ

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!

Sautéed Broccoli w/ Anchovy

ブロッコリーのアンチョビソテー

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

Shrimp & Mushrooms Ajillo

エビとマッシュルームのアヒージョ

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!

Firefly Squid & Sweet Green Pepper Ajillo

ホタルイカと甘長唐辛子のアヒージョ

旬のホタルイカの旨味たっぷり。熱々のアヒージョ

Moroccan Spiced Chicken [Sp.]

モロッカン・スパイスチキン 8PC

オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン

Chicken Cigars

チキンシガース

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

Garlic Shrimp w/ Chermoula Sauce

チェルムーラ・ガーリックシュリンプ

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

Moroccan Egg w/ Chorizo & Tomato

チョリソーとトマトのモロッカンエッグ

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!

Chicken & Eringi Plancha

あべ鶏とエリンギのスパイシープランチャ

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!

Whitebait & Cabbage Garlic Plancha

釜揚げしらすとキャベツのガーリックプランチャ 山椒風味

ガーリックを効かせ熱々にプランチャスタイルで仕上げました

Callos

スペイン風モツ煮込み“カジョス”

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 1200 [税込 1320]
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!

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 S 900 [税込 990]
スペイン産18ヶ月熟成 L 1500 [税込 1650]
ふわふわ・切り立て
ハモン・セラノー

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

Tomato Sauce, Bacon, Iberico Chorizo, Spiced Chicken, Onion, Mixed Cheese 1150 / 1650 [税込 1265] [税込 1815]
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

ホタルイカとアスパラガスのシチリアーナ 1200 / 1700 [税込 1320] [税込 1870]
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

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

Jamón Serrano & Rucola

18ヶ月熟成ハモン・セラノーとルッコラ 1150 / 1650 [税込 1265] [税込 1815]
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

釜揚げしらすと九条葱のチチニエリ 1200 / 1700 [税込 1320] [税込 1870]
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

π 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いません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

TAJINE AND MAIN DISH

タジン鍋とは肉や野菜をスパイスやハーブでじっくり蒸し煮にした、北アフリカ・モロッコ伝統の料理。とんがり帽子のような形の蓋が目印です！



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

仔羊のミートボール・タジン

“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！

1700

[税込 1870]

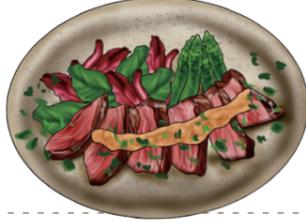


Fish Tajine 1700

鮮魚のエッサウイラ・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！

[税込 1870]



Babette Steak w/ Anchovy Garlic Sauce

バベットステーキ

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

2300

[税込 2530]



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]

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

茄子とバジルのアラビアータ

1000

[税込 1100]

Salsiccia & Spinach Amatriciana

自家製サルシッチャとほうれん草のアマトリチャーナ

1300

[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

小海老とチェリートマトのジェノバクリーム

1200

[税込 1320]

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

1250

[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

ベーコンとマッシュルームのデュクセルクリームソース

1250

[税込 1375]

24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

Smoked Salmon & Gorgonzola Cream Sauce - Canestri

スモークサーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース

1350

[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

カルボナーラ

1100

[税込 1210]

Whitebait Peperoncini - Spaghetti

釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ

1150

[税込 1265]

Octopus & Ooba Basil Aglio Olio - Spaghetti

真だこと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

1200

[税込 1320]



Chitarra キタツラ 断面の四角いパスタ。

Vongole [Bianco or Rosso] - Conchiglie

北海道あさりのボンゴレ [ビアンコ or ロッソ]

1200

[税込 1320]

Chicken & Sweet Green Pepper Cacio e Pepe - Linguine

国産鶏と甘長唐辛子のカチョエペペ

1200

[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

ハーブ三元豚とアスパラガスのトマトラグー

1300

[税込 1430]

Beef Bolognaise - Mafaldine

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

1450

[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 きのこと 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

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

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

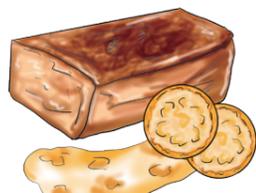


Strawberry Tiramisu

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]