

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 1500 [税込1650] L 2200 [税込2420]

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・テスタ 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]

IBERICO CHORIZO イベリコベジョータのチョリソー 700
[税込770]

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

YOUNG CORN ROSTIZADO R 900 [税込990]
皮付きヤングコーンのロスティザード
ハーブバターとバスク唐辛子

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 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]
北海道産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！

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
フレッシュオイスター [税込715]
エシャロット・ヴィネガー

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

CHILLED ASPARAGUS ALLA MILANESE 1200
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 [税込1320]
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
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 [税込1320]

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



GRILLED HOMEMADE SAUSAGES 1200
-YAMATO PORK SAUSAGE & BUTIFFARA SAUSAGE [税込1320]
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
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 [税込1760]

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

SALADS

BURRATA & FRUIT TOMATO CAPRESE

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD

RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD

CRAB & AVOCADO GREEN SALAD

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

1400

[税込1540]

S 600 R 900
[税込660] [税込990]

S 800 R 1100
[税込880] [税込1210]

S 900 R 1200
[税込990] [税込1320]

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・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・ロッソ

MARGHERITA マルゲリータ

tomato sauce, mozzarella, basil

6 INCH 40 INCH

1200 / 1700

[税込1320] [税込1870]

MARINARA マリナーラ

tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano

900 / 1400

[税込990] [税込1540]

DIABOLA AFFUMICATA ディアボラ・アフミカータ

tomato sauce, salame picante, bacon, provola, onion, smoked paprika powder, Italian parsley, black pepper

1300 / 1800

[税込1430] [税込1980]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ

tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1300 / 1800

[税込1430] [税込1980]

CICINIELLI チチニエッリ

tomato sauce, whitebait, anchovy, oregano, garlic, black pepper, Italian parsley

1100 / 1600

[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

mozzarella, basil, smoked swordfish, tomato, oregano, garlic

6 INCH 40 INCH

1300 / 1800

[税込1430] [税込1980]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ

ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper

1200 / 1700

[税込1320] [税込1870]

SALMONE サルモーネ

ricotta, mozzarella, rucola, smoked salmon, caper, lemon

1300 / 1800

[税込1430] [税込1980]

MORTADELLA BISMARCK モルタデッラ・ビスマルク

maribo cheese, mortadella, mozzarella, egg, Italian parsley, black pepper

1300 / 1800

[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
スペイン産イベリコ豚のグリル ハーブのサルサ

1650

[税込1815]

HERB CRUSTED SWORDFISH
気仙沼産メカジキの香草パン粉グリル

1800

[税込1815]

SMOKEY LAMB CHOPS
スモーキーラムチョップのロースト

2PC 2000

[税込2200]



MOUNTAIN PEPPER STEAK
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

250G 3200

[税込3520]

PAELLA



LOBSTER & MUSSELS PAELLA
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

2200

[税込2420]

IBERICAN PORK & SHRIMP PAELLA
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

1800

[税込1980]

ARROZ NEGRO WITH TOYOSU SQUID
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。

1600

[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



OCTOPUS & Ooba PEPPERONCINI

PENJA PEPPER PEPPERONCINI

OLIO WITH WHITEBAIT, SEAWEED & JALAPENO

SMOKED OYSTER & SPINACH CREAM SAUCE

真蛸と大葉のペペロンチーノ

1200

[税込1320]

ベンジャ産黒胡椒のブラックペペロンチーノ

1000

[税込1100]

釜揚げしらすとあおさ、ハラペーニョのアーリオ・オーリオ

1200

[税込1320]

燻製牡蠣とほうれん草のクリームソース

1400

[税込1540]

BUCATINI

ブカティーニ |
中心に穴の開いた
太めのロングパスタ



VONGOLE BIANCO

PESCATORE ROSSO WITH CANADIAN LOBSTER

ボンゴレ・ビアンコ

1200

[税込1320]

カナダ産ロブスターのペスカトーレ・ロッソ

1800

[税込1980]

FETTUCCHINE

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



ARRABBIATA WITH EGGPLANTS

SENDAI WAGYU BEEF BOLOGNESE

CARBONARA

有機トマトと揚げ茄子のケイジャン・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



PESTO WITH WHELK & SNAP PEAS

PUGLIAN STYLE SHRIMP & BROCCOLI WITH BOTTARGA

北海道産ツブ貝とスナップエンドウのジェノベーゼ

1300

[税込1430]

小海老とくたくたブロッコリーのプーリア風 カラスミがけ

1200

[税込1320]

CASARECCE

カサレッツェ |
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 W/ SMOKED SWORDFISH, TOMATOES & ZUCCHINI 燻製メカジキとズッキーニ、トマトのアンチョビソース

とうもろこしとサルシッチャのカチョ・エ・ペペ

1200

[税込1320]

燻製メカジキとズッキーニ、トマトのアンチョビソース

1300

[税込1430]

TOPPINGS



HOT SAUCE 100
激辛！辛味10倍ソース
[唐辛子・にんにく]

coriander パクチー 100

[税込110]

eggplant 茄子 100

[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 モッツアレラ 250

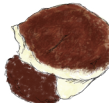
[税込275]



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
ココアとマスカルポーネの定番イタリアン・ドルチェ

600

[税込660]



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

600

[税込660]



TERRINE CHOCOLAT CARAMEL SALÉ
テリーヌ・ショコラ キャラメル・サレ
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

750

[税込825]



GELATO OF THE DAY 本日のジェラート
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。

500

[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おりません。

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。