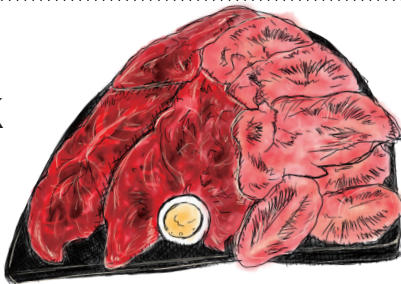


まずはここから /
**FRESH
STARTERS**
RECOMMENDED



RAW OYSTER ¥ASK
生牡蠣 - 本日の入荷生牡蠣
牡蠣は17:00以降のご提供となります



MEAT CARPACCIO **1300**
数量限定 ミート・カルパッチョ [税込1,430]
薄切りの赤身と牛タンの盛り合わせ

単品 **OX TONGUE** 薄切りカルパッチョ・牛タン **700** [税込770]
RAW BEEF 薄切りカルパッチョ・牛赤身 **700** [税込770]

RIGOLETTO TAPAS

ITALIAN TAPAS

HOMEMADE PICKLES & OLIVES
自家製ピクルスとオリーブ **S 600** [税込660]

SMOKED SWORDFISH CARPACCIO
薫製メカジキのカルパッチョ **S 600** [税込660]
ミックスナッツのソース **R 900** [税込990] **RECOMMENDED**

MARINATED SCOTTISH SALMON
スコティッシュサーモンのマリネ **S 600** [税込660]
レモンドレッシングで、さっぱりと仕上げました **R 900** [税込990]

MARINATED FRUIT TOMATOES
フルーツマトマリネ ホワイトバルサミコドレッシング
こだわり農家さんが作った、糖度が高く、
甘いフルーツマトをたっぷり! **S 600** [税込660]

MUSHROOM FRITTATA -ITALIAN OMELETTE
マッシュルームのオムレツ “フリッタータ”
熱々きのこのイタリアンオムレツ **S 600** [税込660]

OVEN GRILLED RIPEN POTATO & MOZZARELLA
熟成メークインとモzzarellaのオープン焼き
熟成して甘味がギュッと凝縮したメークインと
トロトロ・熱々モzzarellaを焼き上げました! **S 600** [税込660]

SQUID FRITTO
活・小イカのフリット
軽い衣のフリット・自家製タルタルソースとフレッシュレモン **R 900** [税込990]

HOMEMADE SALSICCIA **RECOMMENDED**
やまと豚の自家製サルシッチャ **S 600** [税込660]
ジューシーに仕上げた自慢の自家製サルシッチャ

SPANISH TAPAS

OCTOPUS CEVICHE
水だこのセビーチェ **S 600** [税込660]
ハラペーニョとライムで仕上げたピリ辛セビーチェ **R 900** [税込990]

POPCORN CHICKEN **RECOMMENDED** **S 600** [税込660]
ポップコーン・ピカンテチキン **R 900** [税込990]
ビールにぴったり!ひとくちサイズのチキンをカラッと揚げて、辛味ソースでどうぞ!

SHRIMP AJILLO
小海老のピリ辛アヒージョ **R 900** [税込990]
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで



GARLIC SAUTEED GIZZARD
砂肝のガーリックプランチャ **S 600** [税込660]
ハーブの香りがアクセント

CALLOS **RECOMMENDED**
肉屋のカジョス **R 900** [税込990]
新鮮なホルモンを使った
熱々のスペイン風モツ煮込み



SEGOVIAN STYLE MUSHROOMS
マッシュルームのセゴビア風 **S 600** [税込660]
生ハムをつめて焼き上げたジューシーなマッシュルーム

JOSPER OVEN

JOSPER OVEN GRILLED CAULIFLOWER
カリフラワーのジョスパー・グリル **S 600** [税込660]
アンチョビ・ガーリックのソース



SHIBUICHI BREAD **300** [税込330]
渋いちベーカリーのこだわりパン

APPETIZERS

SURF & TURF PLATTER

サーフ・アンド・ターフ プラッター

マリネなどの魚の冷前菜とパテやハムなどの
シャルキトリの盛り合わせ。
内容は日替わりでご用意いたします!

S/1700 [税込1,870] **L/2900** [税込3,190]



PROSCIUTTO DI PARMA

24ヶ月熟成 **RECOMMENDED** **S 900** [税込990]
プロシュート ディ パルマ **L 1500** [税込1,650]

SWORDFISH CUTLET

RECOMMENDED **1100** [税込1,210]
カジキマグロコトレッタ 焼きトマトのソース
ふわっと柔らかなカジキマグロをカツレツに。

HERB BUTTER SAUTEED WHELK

1000 [税込1,100]
ツブ貝のハーブバターソテー
プリッとしたツブ貝をハーブが香るバターと一緒に

SALADS

BASIC GREEN SALAD **600** [税込660]
ベーシック・グリーンサラダ バルサミコ・ドレッシング

ARUGULA SALAD **800** [税込880]
ルッコラサラダ シトロンドレッシング

CAESAR SALAD **800** [税込880]
ロメインレタスのシーザーサラダ

ROAST BEEF SALAD **1200** [税込1,320]
自家製・薄切りローストビーフのサラダ イタリアンドレッシング

FISH & GREEN SALAD **1200** [税込1,320]
燻製カジキマグロとたっぷり野菜のサラダ イタリアンドレッシング

CHEESE



SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE **1100** [税込1,210]
旬のフレッシュフルーツとブラティーナ・チーズのカプレーゼ

GORGONZOLA **600** [税込660]
ゴルゴンゾーラ [定番の青カビチーズ]

PARMIGIANO REGGIANO **600** [税込660]
パルミジャーノレッジャーノ [コクと旨味のハードチーズ]

BRIE **600** [税込660]
ブリー [クリーミーな白カビチーズ]

CHEESE PLATTER **1500** [税込1,650]
チーズプラッター
熟成具合の良い、チーズとドライフルーツの盛り合わせ

BUTCHER / JOSPER GRILL

BEEF

US PRIME BEEF LOIN

US産・プライム肩ロース

赤身と脂のバランスが良く、しっかりとした食べ応え。

2950 / 300g
[税込3,245]

KUROGE WAGYU AITCHBONE

黒毛和牛イチボ

柔らかさと、脂がよくのった食べ応えのある部位

2550 / 150g
[税込2,805]

KUROGE WAGYU BEEF LOIN

仙台産 黒毛和牛ロイン

柔らかくて、脂が甘く、バランスが良い肉質。

2450 / 150g
[税込2,695]
4600 / 300g
[税込5,060]

OOMUGIGYU BEEF FILLET W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE

大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデiraソース

シルキーな赤身のフィレ肉を、トリュフが香るソースで

2650 / 150g
[税込2,915]

PORK

GRILLED PORK

岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル

旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。アップルジンジャーソースでどうぞ。

1750 / 200g
[税込1,925]

CHICKEN

ROASTED CHICKEN BREAST

桜姫鳥の胸肉のロースト 鶏胸肉をしっかりと柔らかくローストしました。

1500
[税込1,650]

LAMB

GRILLED LAMB CHOP

オーストラリア産・ラムチョップ

骨付きラム肉を香ばしくグリルしました お好きな本数をご注文ください！

1050 / 1pc
[税込1,155]

	FRIED POTATOES	フライドポテト/プレーン	600 [税込660]
	ANCHOVY FRIED POTATOES	フライドポテト/アンチョビ	600 [税込660]
	CREAMY MASHED POTATO	クリーミーマッシュポテト	300 [税込330]
	ARUGULA SALAD	シンプル・ルッコラサラダ	300 [税込330]
	FRUIT TOMATO SALAD	フルーツマトサラダ	300 [税込330]

PIZZA

H & H is available for 10inch pizzas.

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA

マルゲリータ

BASIL, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN CHEESE, TOMATO SAUCE

6inch 1300 [税込1,430]
10inch 1800 [税込1,980]

MARINARA

マリナーラ

TOMATO SAUCE, GARLIC, BASIL, OREGANO

6inch 1300 [税込1,430]
10inch 1800 [税込1,980]

HOMEMADE BOLOGNESE

自家製ボロネーゼ

HOMEMADE BOLOGNESE, PARMESAN CHEESE, MONTREY JACK CHEESE

6inch 1500 [税込1,650]
10inch 2000 [税込2,200]

DIAVOLA

ディアボラ

TOMATO SAUCE, CHORIZO, BACON, ONION, GARLIC, PARMESAN CHEESE

6inch 1550 [税込1,705]
10inch 2100 [税込2,310]

BIANCO/CHEESE

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

GORGONZOLA, MOZZARELLA, RACLETTE, PARMESAN CHEESE

6inch 1550 [税込1,705]
10inch 2100 [税込2,310]

JALAPENO & SALAMI

ハラペーニョ & サラミ

FRESH JALAPENO, ONION, SALAMI PICANTE, CHEESE

6inch 1500 [税込1,650]
10inch 2000 [税込2,200]

PAELLA

▶ パエリアはご提供に20分ほどお時間を頂戴いたします。 ※当店は国産米を使用しています。

CLAMS PAELLA

たっぷりアサリのパエージャ

CLAMS, BELL PEPPERS, TOMATO SAUCE, GALIC, STOCK, PARSLEY, LEMON

REGULAR 2500 [税込2,750]

SHRIMP PAELLA

海老のパエージャ

SHRIMP, BELL PEPPERS, TOMATO SAUCE, AMERICAINE, GALIC, STOCK, PARSLEY, LEMON

REGULAR 2700 [税込2,970]

MIXED MEAT PAELLA

肉屋のパエージャ

TRIPE, ROASTED BEEF, BELL PEPPERS, TOMATO SAUCE, GALIC, STOCK, PARSLEY, LEMON

REGULAR 2600 [税込2,860]

THE RIGOLETTO PAELLA

ザ・リゴレット・パエージャ

SHRIMP, CLAMS, CRAB, BELL PEPPERS, TRIPE, BEEF, TOMATO SAUCE, GARLIC, PARSLEY, LEMON

REGULAR 3200 [税込3,520]

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変えることもできますのでお気軽にお申し付けください。



CASARECCE
カサレッチェ
断面がS字になったショートパスタ



MEZZE MANICHE
メッツェ・マニケ
“半袖”という意味の筒形ショートパスタ



GLUTEN FREE FETTUCCINE
グルテンフリー玄米フェットチーネ

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.77mm]
イタリア産・最高品質
タンマ社製

LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ

CHITARRA

[キタッラ]
断面が四角いロングパスタ

FRESH POMODORO フルーツマトのフレッシュポモドーロ

FRUIT TOMATOES, MINI TOMATOES, ONION, BASIL, GARLIC, CHILI PEPPERS, OLIVE OIL

1300 [税込1,430]

VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ピアンコ

CLAMS, TOMATO, GARLIC, OLIVE OIL, CHILI PEPPER

1300 [税込1,430]

WHELK & Ooba HERB ツブ貝と大葉の柚子胡椒 和風ソース

WHELK, SHIMEJI, Ooba, GARLIC, CLAM JUICE, YUZU GOSHO, BUTTER

1300 [税込1,430]

ARRABIATA アラビアータ

MINI TOMATOES, NDUJA, ONION, TOMATO SAUCE, GARLIC, OLIVE OIL, SMOKED PAPRIKA POWDER

1100 [税込1,210]

HOMEMADE BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ

HOMEMADE BOLOGNESE, GARLIC, PARMIGIANO

1250 [税込1,375]

PESTO WITH OCTOPUS & POTATOES

真だこのジェノベーゼソース

OCTOPUS, POTATO, GREEN BEANS, PESTO, GARLIC, OLIVE OIL

1250 [税込1,375]

GORGONZOLA CREAM SAUCE WITH SALMON

サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース

SALMON, BROCCOLI, GORGONZOLA, BUTTER, HEAVY CREAM

1250 [税込1,375]

PROSCIUTTO & MUSHROOM CREAM SAUCE

生ハムとマッシュルームのクリームソース

PROSCIUTTO, MUSHROOMS, HEAVY CREAM

1300 [税込1,430]

OYSTER CREAM SAUCE 真牡蠣のペペロンチーノ

OYSTER, MAITAKE MUSHROOM, BACON, BOTTARGA

1350 [税込1,485]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SEA URCHIN

雲丹[うに]のトマトクリームソース

SEA URCHIN, ONION, ANCHOVY, CAPER, TOMATO SAUCE, HEAVY CREAM, WHITE WINE, GARLIC, CHILI PEPPER, OLIVE OIL, LEMON

1450 [税込1,595]

CARBONARA カルボナーラ

EGG, HEAVY CREAM, BUTTER, BACON, GARLIC, BLACK PEPPER, PARMIGIANO

1200 [税込1,320]

SHRIMP TOMATO CREAM 小海老のトマトクリーム

SHRIMP, AMERICAINE, HEAVY CREAM, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI PEPPER, LEMON

1350 [税込1,485]

SPICY COD ROE & CREAM 無添加明太子クリーム

COD ROE, BUTTER, HEAVY CREAM, GARLIC, LEMON, GREEN ONION

1200 [税込1,320]

BOTTARGA イタリア産カラスミのアーリオ・オーリオ

BOTTARGA, CLAM STOCK, OLIVE OIL

1400 [税込1,540]

BEEF RAGOUT 牛肉ラグーソース

BEEF RAGOUT, MAITAKE, TOMATO SAUCE, GARLIC, OLIVE OIL, BUTTER, PARMIGIANO

1650 [税込1,815]

DOLCE

GATEAU CHOCOLATE AMERICAN CHERRY SAUCE

濃厚ガトーショコラ
アメリカンチェリーのソース

650 [税込715]

BASQUE CHEESE CAKE BLUEBERRY SAUCE

自家製バスクチーズケーキ
国産ブルーベリーソース

650 [税込715]

CRÉMET D'ANJOU MANGO & PASSIONFRUIT SAUCE

クレームダンジュ マンゴーと
パッションフルーツのソース

650 [税込715]

HOMEMADE TIRAMISU

自家製ティラミス

650 [税込715]

CREMA CATALANA RHUBARB CONFITURE

クレマ・カタラーナ
ルバーブのコンフィチュール

650 [税込715]

VANILLA ICE CREAM

バニラアイスクリーム

300 [税込330]

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
ΠWater

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 ¥350 / person as a table charge after 5:00 p.m. and 40% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降、コベルト[席料]をお一人様350円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。