

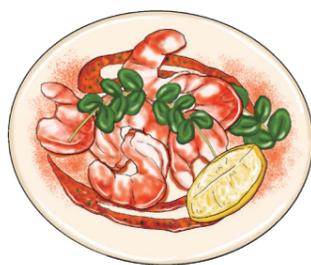
RECOMMEND



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]



Roast Beef & Watercress Salad
ローストビーフ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
ジューシーなローストビーフと
クレソンたっぷりのサラダ。
PICCOLO **900** / REGULAR **1200**
[税込 990] [税込 1320]



Garlic Shrimp w/ Chermoula Sauce
チェルムーラ・ガーリックシュリンプ
大ぶりプリプリの海老を
ガーリックでソテーしました。
クスクスとチェルムーラソースでどうぞ!
950
[税込 1045]



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]



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
2500
[税込 2750]

RIGOLETTO TAPAS

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

S 600 [税込 660]

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

S 600 [税込 660]



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

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]

Marinated Smoked Salmon & Indian Spinach
スモークサーモンとツルムラサキのマリネ
スモークしたサーモンとツルムラサキを柚子ドレッシングでさっぱりと!

S 600 [税込 660]

Moroccan Spiced Chicken
モロッカン・スパイスチキン
オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]

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!

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]



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

S 600 [税込 660]

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

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]



Ceuta セウタ
魚介と野菜の旨味たっぷりの煮込みに
チーズをかけて焼き上げました!

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]



Today's Seafood Fritta
日替わり魚介のフリット
豊洲市場直送の新鮮な魚介をシンプルに、
フワッと揚げました。内容はスタッフまで

R 900 [税込 990]

Whitebait & Sweet Green Pepper Ajillo
釜揚げしらすと甘長唐辛子のアヒージョ
釜揚げしらすの旨みたっぷり。アツアツのアヒージョ!

R 900 [税込 990]

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!

S 600 [税込 660]

Moroccan Steamed Clams
北海道あさりのモロッカン蒸し
旨味が詰まった大粒のあさをスパイスと一緒に蒸しあげました!

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]

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!

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]

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

S 600 [税込 660]
R 900 [税込 990]

Snack
All ¥300
[税込 330]

Sicilian Green Olives
シシリアングリーンオリーブ
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
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
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

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]

Roast Beef & Watercress Salad
ローストビーフ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

PICCOLO **900** [税込 990]
REGULAR **1200** [税込 1320]

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]

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.

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、コペルト[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。

TAJINE AND MAIN DISH

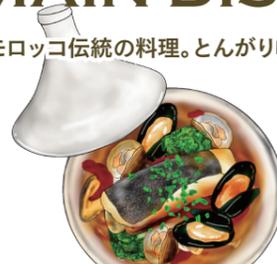
タジン鍋とは肉や野菜をスパイスやハーブでじっくり蒸し煮にした、北アフリカ・モロッコ伝統の料理。とんがり帽子のような形の蓋が目印です！



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]



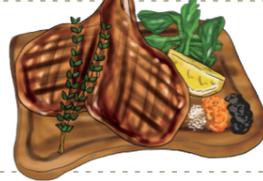
Fish Tajine
鮮魚のエッサウィラ・タジン
新鮮な魚介をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスの効いたソースでじっくり蒸し上げました！
1700 [税込 1870]



Herb Pork & Clams Alentejo
ハーブ三元豚と北海道あさりのアレンテージョ
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]



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 2500
自家製スモークラムラックのグリル [税込 2750]
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！

NEAPOLITAN PIZZA

10インチピZZAは-half & halfに出来ます。Half & Half available for 10 inch pizzas.

PIZZA ROSSO



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

Salami & Jalapeño サラミ&ハラペーニョ 1150 / 1650
Tomato Sauce, Mixed Cheese, Onion, Salami, Jalapeño, Sweet Green Pepper [税込 1265] [税込 1815]
トマトソース、ミックスチーズ、玉ねぎ、サラミ、ハラペーニョ、甘長唐辛子

Gamberetti ガンベレッティー 1200 / 1700
Tomato Sauce, Shrimp, Onion, Mozzarella Cheese, Anchovy, Olive, Capers, Petit Tomato [税込 1320] [税込 1870]
トマトソース、海老、玉ねぎ、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

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

Octopus & Gold Rush Corns 1150 / 1650
真だことゴールドラッシュ [税込 1265] [税込 1815]
Mozzarella, Mixed Cheese, Octopus, Gold Rush Corns, Petit Tomato
モッツアレラチーズ、ミックスチーズ、ジェノベーゼ、真だこ、ゴールドラッシュ、プチトマト

Whitebait & Green Onion Cicinielli 1200 / 1700
釜揚げしらすと九条葱のチチニエリ [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]

PASTA & PAELLA



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

Genovese Pesto with Baby Shrimp & Cherry Tomato - Conchiglie 1200
小海老とチェリートマトのジェノベーゼ [税込 1320]

Squids & Broccoli Aglio Olio - Conchiglie 1250
赤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」という意味のパスタ

Bacon & Mushroom Duxelle Cream Sauce - Canestri 1250
ベーコンとマッシュルームのデュク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

Scallops and Snap Peas Lemon Cream - Canestri 1300
ホタテとスナップエンドウのレモンクリームソース [税込 1430]



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]

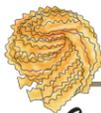


Chitarra キタッラ 断面の四角いパスタ。

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 & Gold Rush Corns Cacio e Pepe - Linguine 1200
国産鶏とゴールドラッシュのカチョエペペ [税込 1320]
24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

Chicken & Indian Spinach with Soy Butter Sauce 1150
あべどりとツルムラサキの和風バター醤油 [税込 1265]



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

Sungen Pork & Asparagus Ragout - Mafaldine 1300
ハーブ三元豚とアスパラガスのラグーソース [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 Fettochine
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。



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！



Squid & Seasonal Vegetables Paella 1900
赤イカと旬野菜のパエージャ [税込 2090]
イカスミを使った、旨みたっぷりのパエージャをアイオリソースと一緒に召し上がれ！



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]