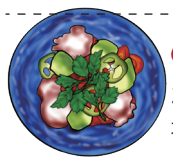
RIGOLETTO TAPAS

SPANISH TAPAS

MARINATED SARDINES S 600 [税込 660]
ボケロネス大トロイワシの自家製マリネ
新鮮なイワシをビネガーでマリネしました。青唐辛子の酢漬け"ギンディージャ"を添えて



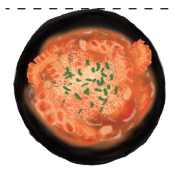
OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
北海道産 活タコとアボカドのセヴィーチェ
北海道産タコとアボカドにハラペーニョ、フレッシュトマトを加えたさっぱりセヴィーチェ

PADRON *fried sweet green pepper* S 600 [税込 660]
パドロンの素揚げ スペインバル定番！シンプルなシシトウの素揚げ

SNOW CRAB SPANISH OMLET R 900 [税込 990]
ズワイ蟹のスパニッシュオムレツ
たっぷりとズワイガニとジャガイモを入れたふわふわのスパニッシュスタイルのオムレツ。

SMOKED BABY SCALLOP & MUSHROOMS PLANCHA S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
燻製ベビー帆立とキノコのスペイン鉄板焼きプランチャ
スモークしたベビー帆立ときのこをハーブバターで鉄板焼きにしました！

SNOW CRAB & CAMEMBERT CROQUETTES 2PC 600 [税込 660] / +1PC 300 [税込 330]
ズワイ蟹とカマンベールチーズのクロケッタス
蟹とカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

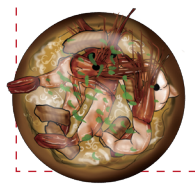


CALLOS *spanish tripe stew* R 900 [税込 990]
カジョス スペイン風モツ煮込み
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリードスタイル。

AJILLO

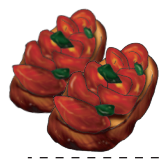
MUSHROOMS & CAMEMBERT CHEESE AJILLO 600 [税込 660]
キノコとカマンベールチーズのアヒージョ
たっぷりのキノコとトロトロのカマンベールチーズのアヒージョ

SHRIMP & SWEET GREEN PEPPER AJILLO 600 [税込 660]
小海老と甘長唐辛子のアヒージョ
プリプリの小海老と甘長唐辛子のアヒージョ



RED SHRIMP & IBERIAN PORK AJILLO 950 [税込 1045]
赤海老とイベリコ豚のアヒージョ
大きな赤海老とジューシーな脂身のイベリコ豚の旨味たっぷりアヒージョ

ITALIAN TAPAS

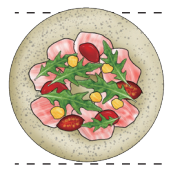


BRUSCHETTE OF THE DAY 2PC 600 [税込 660] / +1PC 300 [税込 330]
日替わりブルスケッタ 詳しくはスタッフまで！

CAPONATA カポナータ イタリア風野菜の冷製トマト煮込み S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
旬の野菜を入れて作った、さっぱりとしたトマト煮込み。

ANCHOVY GARLIC SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
旬の野菜のアンチョビソテー
季節の野菜のシンプルなアンチョビガーリックソテー

HOMEMADE HAM WITH TONNATO SAUCE R 900 [税込 990]
岩中豚の自家製ロースハム トンナート・ソース
自家製のハムに、ツナとマヨネーズを使ったソースを添えて。



SMOKED SWORDFISH PESCECRUDO S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
気仙沼燻製カジキのペッシェクルード
香ばしく燻製したカジキを冷製サラダ仕立てに

PATE DE CAMPAGNE S 600 [税込 660]
パテ・ド・カンパーニュ
肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ S 600 [税込 660]
白レバーと発酵バター、リンゴのペースト
ワインのお供に！滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて

SQUID FRITTO S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
豊洲直送ヤリイカのセモリナフリット
豊洲直送新鮮なヤリイカを軽いセモリナ粉でサクサクのフリットに

ROSEMARY FRIED POTATOES *w/Anchovy Butter* S 600 [税込 660]
新ジャガイモのローズマリーフライドポテト アンチョビバター添え

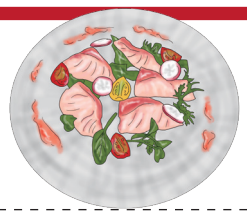
POLPETTE *Italian meat balls with tomato sauce* S 600 [税込 660] / R 900 [税込 990]
ポルペッティーノ
濃厚なチーズと芽キャベツを入れたイタリア風ミートボールのトマト煮込み

SNACKS

HOMEMADE PICKLES & OLIVES 600
自家製ピクルスとオリーブの盛り合わせ [税込 660]

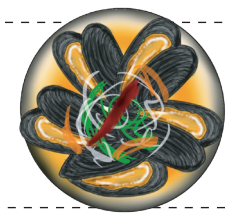
GARLIC CHEESE TOAST 600
ガーリック＆チーズ・トースト [税込 660]

SEAFOOD APPETIZER



FISH CARPACCIO OF THE DAY
厳選！鮮魚のカルパッチョ
日替わりの鮮魚をこだわりのドレッシングで
1200 [税込 1320]

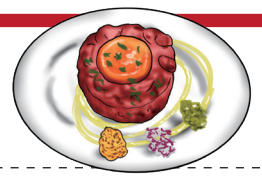
GARLIC SAUTÉED SHRIMP 950 [税込 1045]
薩摩甘海老（たか）・高海老のガーリックソテー
甘海老よりぷりぷりで甘い！鹿児島県産の高海老をお酒がすすむ香ばしいガーリックソテーに！



WINE STEAMED MUSSELS S 900 [税込 990] / R 1400 [税込 1540]
ムール貝の白ワイン蒸し
オーストラリア産オーガニックムール貝、身がしっかり
入ったムール貝のシンプルな白ワイン蒸し

CLAM CHOWDER S 650 [税込 715] / R 950 [税込 1045]
クラムチャウダー
魚介の旨味をクリーミーなスープに閉じ込めました！

MEAT APPETIZER



WAGYU TARTAR 和牛のタルタル
卵黄のルイベと3種のコンディメンツと混ぜて一緒に召し上がれ
1500 [税込 1650]

JAMÓN SERRANO 18 MONTHS S 900 [税込 990] / R 1500 [税込 1650]
スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラーノ
脂のサシがしっかり入った肉、濃厚な口溶けの最高級のスペイン生ハム、ハモン・デ・テルエルD.O.

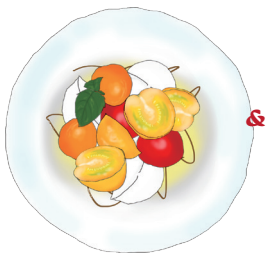
CHARCUTERIE PLATTER 1600 [税込 1760]
自家製シャルキトリーの盛り合わせ
パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。

ROTISSERIE BEEF 950 [税込 1045]
自家製ロティサリー・ビーフ
牛ランプ肉をロティサリーマシンで焼き上げた自家製ローストビーフ

MEAT PLATTER *sausage, iberian Pork Bacon & Smoked Chicken* 1650
3種のミート・プラッター ソーセージ・イベリコ豚ベーコン・スモークチキン [税込 1815]

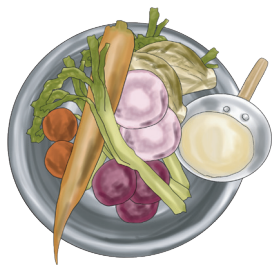
FRESH SALAD / VEGETABLES

CAESAR SALAD	**ロメインレタスのシーザーサラダ** 仕上げにパルメジャーノをたっぷりと	S 600 [税込 660] R 900 [税込 990]
ORGANIC VEGGIE SALAD	**有機野菜のサラダ** バルサミコとクルミのドレッシング	S 650 [税込 715] R 950 [税込 1045]
WATERCRESS & PROSCIUTTO SALAD	**ルッコラとセルバチコ、生ハムのサラダ** シンプルなレモンドレッシング	S 700 [税込 770] R 1000 [税込 1100]
EGGPLANT CARPACCIO	**泉州・水茄子のカルパッチョ 大葉のポン酢ソース** ビネガーでサッパリとマリネした水なすにハモンセラーノを添えて	950 [税込 1045]
GRILLED GOLD RUSH CORN	**ゴールドラッシュとうもろこしの窯焼き** クリームチーズを塗ってピザ窯で焼き上げました！スモークパプリカパルメジャーノをかけて	850 [税込 935]



MOZZARELLA BUFALA & FRUIT TOMATO CAPRESE
水牛のモッツァレラと フルーツトマトのカプレーゼ
950 [税込 1045]

GRILLED VEGETABLES WITH CREAMY ANCHOVY SAUCE
旬の野菜のグリル アンチョビクリームソース
1000 [税込 1100]



FROM the ROTISSERIE

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理！

Signature!
当店の看板メニュー！

ROTISSERIE CHICKEN
名物！ジューシー
ロティサリーチキン

名物！皮目は香ばしく、中はしっとりと
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン！

HALF 1,500 [税込 1650] | **FULL 2,800** [税込 3080]

CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN
スモーキー＆スパイシー！
チポトレ・ロティサリーチキン
燻製ハラペーニョでマリネした、
スモーキー＆スパイシーなロティサリーチキン

HALF 1,600 [税込 1760] | **FULL 2,900** [税込 3190]

HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN
ハニーマスタードとローストナッツの
ロティサリーチキン
ハニーマスタードと香ばしいナッツが、
くせになる味付け！

HALF 1,600 [税込 1760] | **FULL 2,900** [税込 3190]

チキンと一緒に！

ROSEMARY FRIED POTATOES 500 [税込 550]
新ジャガイモの
ローズマリーフライドポテト

SAUTÉED SPINACH 500 [税込 550]
スピナッチソテー

GRILLED ROTISSERIE PORK
岩手白金豚（はっきん）のロティサリーグリル
きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。
ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

2100 [税込 2310]

GRILLED PORK RIBS
松坂ポークスペアリブの
ロティサリーグリル
じっくり焼き上げたスペアリブ。
BBQソースとゴールドラッシュのサルサ。
マッシュポテト添え

2300 [税込 2530]

US RIB EYE STEAK
US産リブアイステーキ 200G
ハーブバターとシャリアピンソース

2300 [税込 2530]

PIZZA
10inchピッツァはハーフ&ハーフに出来ます

▶ こだわり・ナポリスタイルのピザ生地
▶ 高温の釜で短時間で焼き上げるのでカリッとモチモチに仕上がります！

ROSSO トマトソースベース

6 INCH / 10 INCH

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ 1200 / 1800 [税込 1320][税込 1980]
トマトソース、チェリートマト、水牛のモッツァレラ、バジリコ
Buffalo Mozzarella, Cheery Tomato, Basil, Tomato Sauce

TUNA & SUMMER VEGETABLES ツナと夏野菜のロッソ 1200 / 1800 [税込 1320][税込 1980]
ツナ、トマトソース、ナス、ズッキーニ、パプリカ、オクラ、コーン、モッツァレラ
Tuna, Tomato Sauce, Eggplant, Zucchini, Paprika, Okra, Corn, Moazzarella

DIAVOLA ディアボラ 1250 / 1850 [税込 1375] [税込 2035]
トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソ・ハリッサ・オニオン
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Bacon, Chorizo, Harissa, Onion

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ 1100 / 1600 [税込 1210] [税込 1760]
ミックスチーズ、モッツァレラ、タレッジオ、ゴルゴンゾーラ
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

GAMBERETTI ガンベレッティ 1150 / 1750 [税込 1265] [税込 1925]
小エビ、モッツァレラ、ミックスチーズ、ドライトマト、アンチョビ
Baby Shrimp, Mixed Cheese, Dried Tomato,

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ 1250 / 1850 [税込 1375] [税込 2035]
プロシュート・ルッコラ・モッツレラ・ミニトマト・24ヶ月パルメジャーノ
Prosciutte, Ruccola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmiggiano

ARROZ

▶ 定番のパエリアから、イタリアンのリゾットまで米料理を揃えました。
▶ 当店は国産の米を使用しています。

HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA
鹿児島 姫甘海老と小イカのパエリア
REGULAR [FOR 1-2] 1,800 [税込 1980]
LARGE [FOR 3-4] 3,200 [税込 3520]
鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イカをこだわりの2種ブレンド米と合わせ、
鶏や甘海老、生ハム屑などから丁寧に取った旨味たっぷり出汁で炊き上げました！

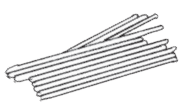
MIXED CLAMS PAELLA 1800 [税込 1980]
3種の貝のサフランパエリア
ムール貝、マテ貝、アサリを入れた貝の旨味たっぷりのパエリア

ARROZ NEGRO 1500 [税込 1650]
アロス・ネグロ イカ墨のパエリア
濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました！

PORCINI CHEESE RISOTTO 1400 [税込 1540]
イタリア産ポルチーニのチーズリゾット
たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。

ARROZ CALDOSO 1350 [税込 1485]
アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊
海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊

PASTA



SPAGHETTI
スパゲッティ
1.77mm、イタリア産最高品質の
デュラムセモリナ粉100%で
作るタンマ社の乾麺

PEPERONCINI WITH WHITEBAIT 950 [税込 1045]
青森田子ニンニクと釜揚げシラスのペペロンチーノ

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1100 [税込 1210]
渡り蟹のチリ・トマトソース

PESTO SAUCE WITH SHRIMP & ASPARAGUS 1100 [税込 1210]
小海老とアスパラガスのジェノバ風バジリコソース

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] 1150 [税込 1265]
ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ

マンチーニ社製
2.2mmスパゲッティ

CACIO E PEPE 1350
カチョ・エ・ペペ 24ヶ月熟成パルメジャーノがけ

RIGATONI
リガトーニ
ソースが絡むように表面に
筋が入った、太めの
ショートパスタ

SENDAI BEEF BOLOGNESE *w/ ricotta cheese* 1350 [税込 1485]
黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE 1300 [税込 1430]
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

LINGUINE
自家製生パスタ
リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。
ソースとの絡みが
良い中太の麺。

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1600 [税込 1760]
鬼手長海老のトマトクリームソース

EGGPLANT & BACON ARRABBIATA 1100 [税込 1210]
茄子とベーコンのアラビアータ
[▶世界一辛い唐辛子"キャロライナ・リーパー"を使った激辛に変更できます]

CARBONARA WITH IBERIAN PORK BACON 900 [税込 990]
イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ

MAFALDINE
リッシェ
マファルディーネ
ふちがフリル状になった
幅広平面パスタ

SMOKED SALMON & ZUCCHINI BUTTER SAUCE 1150 [税込 1265]
自家製スモークサーモンとズッキーニのバターソース

OX TAIL & PORCINI RAGOUT 1350 [税込 1485]
牛テールとポルチーニのラグーソース

CHITARRA キタッラ
マンチーニ社製
四角い断面が特徴

AMATRICHIANA 1350 [税込 1485]
パンチェッタとローストオニオンのアマトリチャーナ

GNOCCHI & SCAMPI W/ CREAMY TOMATO SAUCE 1400 [税込 1540]
インカの目覚めのニョッキ
鬼手長海老のトマトクリームソース
もっちりとした自家製ニョッキにぷりぷりの鬼手長海老と濃厚トマトクリームソース

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*

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.

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。