

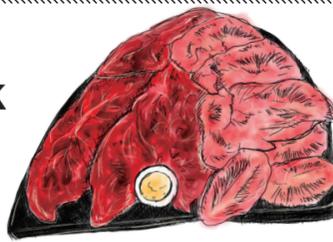
まずはここから/
FRESH STARTERS
RECOMMENDED



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

数量限定 ミート・カルパッチョ
薄切りの赤身と牛タンの盛り合わせ

1300
[税込1,430]

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

ミックスマツツのソース **RECOMMENDED**

S 600 [税込660]

R 900 [税込990]

MARINATED SCOTTISH SALMON

スコティッシュサーモンのマリネ

レモンドレッシングで、さっぱりと仕上げました

S 600 [税込660]

R 900 [税込990]

MARINATED FRUIT TOMATOES

フルーツトマトマリネ 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、甘いフルーツトマトをたっぷり!

S 600 [税込660]

MARINATED SHRIMP & EGGPLANT

小海老と水茄子のマリネ

生で食べられる甘い水茄子と小海老のマリネ

S 600 [税込660]

R 900 [税込990]

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

ジューシーに仕上げた自慢の自家製サルシッチャ

S 600 [税込660]

SPANISH TAPAS

OCTOPUS CEVICHE

水だこのセビージェ

トマトの旨味とバジルの香りを水タコに合わせました

S 600 [税込660]

R 900 [税込990]

POPCORN CHICKEN **RECOMMENDED**

ポップコーン・ピカンテチキン

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!

S 600 [税込660]

R 900 [税込990]

SHRIMP AJILLO

小海老のピリ辛アヒージョ

プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

R 900 [税込990]



GARLIC SAUTEED GIZZARD

砂肝のガーリックプランチャ

ハーブの香りがアクセント

S 600 [税込660]

CALLOS

肉屋のカジョス

新鮮なホルモンを使った熱々のスペイン風モツ煮込み

RECOMMENDED

R 900 [税込990]



SEGOVIAN STYLE MUSHROOMS

マッシュルームのセゴビア風

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

S 600 [税込660]



SHIBUICHI BREAD

渋いちベーカリーのこだわりパン

300 [税込330]

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]



TERUEL JAMON SERRANO

18ヶ月熟成 **RECOMMENDED**

テルエル産ハモン・セラノ

S 900 [税込990]

L 1500 [税込1,650]

SWORDFISH CUTLET **RECOMMENDED**

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。

1100 [税込1,210]

HERB BUTTER SAUTEED WHELK

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

1000 [税込1,100]

SALADS

BASIC GREEN SALAD

ベーシック・グリーンサラダ バルサミコ・ドレッシング

600 [税込660]

ARUGULA SALAD

ルッコラサラダ シトロンドレッシング

800 [税込880]

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

800 [税込880]

ROAST BEEF SALAD

自家製・薄切りローストビーフのサラダ トマトバジルドレッシング

1200 [税込1,320]

FISH & GREEN SALAD

薫製カジキマグロとたっぷり野菜のサラダ トマトバジルドレッシング

1200 [税込1,320]

CHEESE



SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE

旬のフレッシュフルーツとブラティナー・チーズのカプレーゼ

1100 [税込1,210]

GORGONZOLA

ゴルゴンゾーラ [定番の青カビチーズ]

600 [税込660]

PARMIGIANO REGGIANO

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]

600 [税込660]

BRIE

ブリー [クリーミーな白カビチーズ]

600 [税込660]

CHEESE PLATTER

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

1500 [税込1,650]

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iras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 鶏胸肉をしっと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	フルーツトマトサラダ	300 [税込330]

PIZZA

H & H is available for 10inch pizzas.

10インチピZZAはハーフ&ハーフに出ます。

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]

TONNO E OLIVE

トンノ・エ・オリーブ

SWORDFISH, LEMON, BASIL, CAPER, TOMATO, OLIVES, OREGANO, SHREDDED 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

たっぷりアサリのバエージャ

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

REGULAR 2500 [税込2,750]

SHRIMP PAELLA

海老のバエージャ

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

REGULAR 2700 [税込2,970]

MIXED MEAT PAELLA

肉屋のバエージャ

TRIBE, 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・バエージャ

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

REGULAR 3200 [税込3,520]

PASTA

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



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]



CRÉMÉT 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]



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]



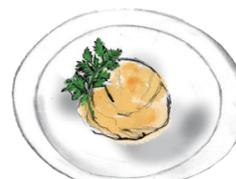
BASQUE CHEESE CAKE BLUEBERRY SAUCE

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]



HOMEMADE TIRAMISU

自家製ティラミス
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

PLWATER

PLウォーター使用
PL 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 ¥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。