

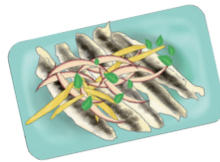


RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



**SCALLOPS & GEODUCK CLAM
CEVICHE**
ホタテとみる貝のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいたドレッシングでさっぱりと。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



BOQUERONES - PICKLED SARDINES
ボケロネス - 自家製イワシの酢漬け
さっぱりとした味わいに仕上げました。
S 600 [税込 660]



**PORK & SWEET GREEN PEPPER
PLANCHA**
ハーブ三元豚と
万願寺唐辛子のプランチャ
たっぷりの具材をソテーした熱々の鉄板焼き！
S 600 [税込 660]



**PADRON
- SHISHITO PEPPER**
パドロン
しし唐をシンプルに素揚げしました。
ビールとの相性抜群！
S 600 [税込 660]



TORTILLA
トルティージャ
玉ねぎやジャガイモを使った、
ふわふわ・トロトロ食感のスペイン風オムレツ。
R 900 [税込 990]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームのアヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナル・ガーリックオイルで。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



CEUTA - STEWED SEAFOOD WITH TOMATO
セウタ - 魚介のトマト煮込み
ヤリイカと野菜を、スパイスとトマトソースで
じっくりと煮込みチーズをかけて焼き上げました。
イカの肝が隠し味。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



GALICIAN-STYLE OCTOPUS
タコのガリシア風
柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。
自家製のアイオリソースとどうぞ。
R 900 [税込 990]



CLAM & BACON ALENTEJO
アサリとベーコンのアレンティージョ
燻製パプリカがきいた煮込み料理。
アサリとベーコンの旨味がジャガイモに染み込み、絶品！
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



CALLOS
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、ひよこ豆を使った煮込み料理。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]

ALL ¥350 [税込 385]

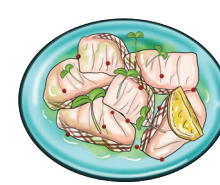
CAPONATA カポナータ

SICILY OLIVES シチリアン・オリーブ

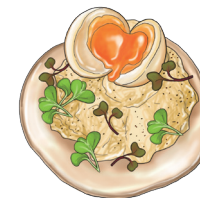
PICKLES 自家製ピクルス

BAGUETTE 国産小麦のバゲット

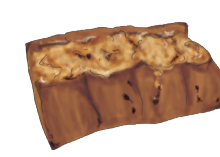
ITALIAN



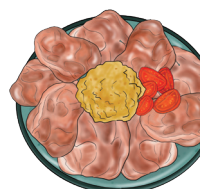
PESCE CRUDO
豊洲市場直送
魚介のベッシェ・クルード
新鮮な魚介を拘りのオリーブオイルと塩で。
花椒菜がアクセント。
R 900 [税込 990]



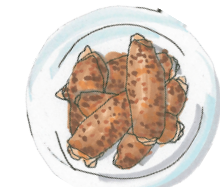
POTATO SALAD
モルタデッラと生ハムのポテトサラダ
モルタデッラと生ハムを練り込んだ自家製ポテトサラダ。
S 600 [税込 660]



GARLIC PARMESAN TOAST
ガーリック・パルメザン・トースト
パルメザンチーズをバゲットに
たっぷりとかけ、焼き上げました。
S 600 [税込 660]



LOIN HAM
あぶくま豚のロースハム
トンナートソース
自家製のロースハム、ツナや
マヨネーズを合わせたたっぷりのソースで。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



DEEP FRIED SPICY CHICKEN
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの鶏肉を
カラリと揚げました！
S 600 [税込 660]



**WHITE WINE STEAMED
MUSSELS & ASARI CLAMS**
オーガーニック活ムール貝と
北海アサリの白ワイン蒸し
旨味の詰まったフレッシュのムール貝と
北海あさりの白ワイン蒸し
R 900 [税込 990]



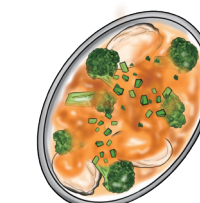
BRUSSELS SPROUTS FRITTO
芽キャベツのフリット
シャキシャキとした食感の芽キャベツを
シンプルに素揚げしました。
S 600 [税込 660]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO
ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット
ヤリイカとズッキーニをシンプルにセモリナでフリットに。
レモンをギュッと絞ってどうぞ！
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



EGGPLANT INVOLTINI
賀茂茄子のインボルティーニ
薄切りにした旬の賀茂茄子でリコッタチーズを包み
モッツアレラチーズをたっぷりかけ
トマトソースと一緒に焼き上げました！
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



OYSTER & BROCCOLI GRATIN
広島県産 牡蠣とブロッコリーのグラタン
濃厚な味わいの牡蠣とブロッコリーを
ごろっと使ったアツアツのグラタン。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]

FRESH SALADS



GARDEN SALAD
WITH MISO DRESSING
三浦野菜のガーデンサラダ
和風味噌ドレッシング
SMALL / REGULAR
650 / 950
[税込 715] [税込 1045]

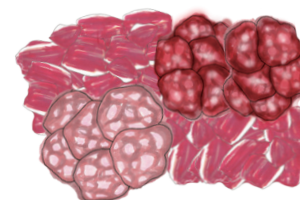
BACON & ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
スモークファインベーコンと
ロメインレタスのシーザーサラダ
650 / 950
[税込 715] [税込 1045]

GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD
WITH HOMEMADE COBB DRESSING
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
自家製コブドレッシング
750 / 1000
[税込 825] [税込 1100]

SHINE MUSCAT & BURRATA CHEESE CAPRESE
シャインマスカットとブラータチーズのカプレーゼ
中がトロットととろけるフレッシュチーズ“ブラータ”を
旬のシャインマスカットと合わせました。
1200
[税込 1320]



JAMON



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリブプレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ
S 1200 / M 2000
[税込 1320] [税込 2200]

JAMÓN SERRANO 18MONTHS
18月熟成 スペイン産・ハモンセラノ

30g **900**
[税込 990]
50g **1500**
[税込 1650]



PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ
ワインにぴったり！自家製のパテドカンパーニュ。
600
[税込 660]

IBERICO CHORIZO イベリコ・チョリソー
粗挽きした豚肉に様々な香辛料を加え熟成させました。旨味がギュッと詰まったソーセージ。
600
[税込 660]

MORTADELLA 山形県スモークファインのモルタデッラ
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム。
650
[税込 715]

RECOMMENDED

Charcoal Grill

厳選した炭の遠赤外線でじっくりと素材の旨味を引き出した、
吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました！
※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。
土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。

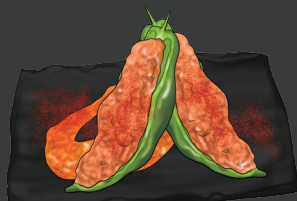
STARTERS & SIDES



GRILLED SARDINE
北海道産 大トロイワシのグリル
サルサヴェルデと
フレッシュトマトソースと一緒に
800
[税込 880]

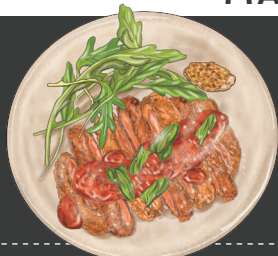


PORK SAUSAGES
やまと豚のポークソーセージ
キメ細かく柔らかい肉質のやまと豚を
炭火でじっくり焼き上げました。
1000
[税込 1100]

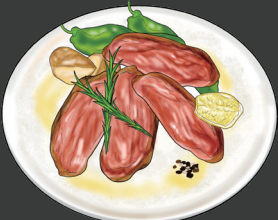


GRILLED SWEET GREEN PEPPER & HOMEMADE SALSICCA
万願寺唐辛子と
自家製サルシッチャのグリル
白金豚を使った自家製サルシッチャを
万願寺唐辛子に詰め、焼き上げました。
自家製ロメスコソースどうぞ！
800
[税込 880]

MAIN DISH



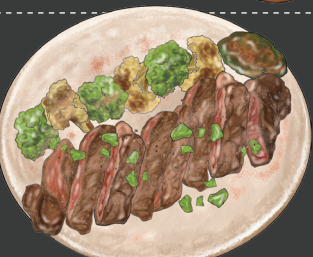
HERB PORK COTELETTA
ハーブ三元豚のコトレッタ
ハーブをつかった衣と脂の甘味も感じられる
ポークカツレツ
1800
[税込 1980]



GRILLED PORK
岩手県産 白金豚のグリル 200g
上質な脂、旨味と甘みを感じる
しっとりとした肉質の白金豚。
レモンを絞って、拘りの塩と生コショウで
シンブルに召し上がれ！
2300
[税込 2530]



GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE HERB OIL
岩手県産 清流鶏のグリル
骨つきチキンを表面はカリッと、
中はジューシーに焼き上げました！
仕上げは特製ハーブソースで。
2000
[税込 2200]



SIRLOIN STEAK
サーロインステーキ 250g
自慢の炭火できめ細かく、口当たり
柔らかくに仕上げたサーロインステーキ。
燻製パプリカのチミチュリと自家製モルノーどうぞ。
2500
[税込 2750]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

6 INCH / 10 INCH
SARDINE MARINARA 北海道産 大トロイワシのマリナーラ **1000 / 1500**
TOMATO SAUCE, MINI TOMATOES, GARLIC,
OREGANO, BASIL, ANCHOVY [税込 1100] [税込 1650]

MARGHERITA マルゲリータ **1000 / 1500**
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA [税込 1100] [税込 1650]

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ **1100 / 1600**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GENOVESE, SQUID,
OCTOPUS, CRAB, SCALLOPS [税込 1210] [税込 1760]

TANDOORI CHICKEN 菜彩鶏のタンドリーチキン **1100 / 1600**
TOMATO SAUCE, TANDOORI CHICKEN, FRESH TOMATOES,
ONION, MUSHROOMS, CORN, MOZZARELLA [税込 1210] [税込 1760]

SMOKED BACON DIAVOLA **1200 / 1700**
スモークファインベーコンのディアボラ
TOMATO SAUCE, PROSCIUTTO, CHORIZO, SAUSAGE,
MIXED CHEESE, ONION, FRIED GARLIC [税込 1320] [税込 1870]

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ **1200 / 1700**
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA BUFALA [税込 1320] [税込 1870]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

6 INCH / 10 INCH
MAIS マイス **950 / 1450**
MOZZARELLA, CORN, YOUNG CORN, BACON, RICOTTA [税込 1045] [税込 1595]

AOKI FARM VEGETABLES ORTOLANA **1000 / 1500**
青木農園のオルトラーナ [菜園風ピッツァ]
MISO MAYO, MOZZARELLA, DAIKON, CAULIFLOWER,
MINI TOMATOES, BRUSSEL SPROUTS, WILD RUCOLA
▶ カラスミトッピング add bottarga +¥100

SALSICCA & HONEY LEMON BIANCO **1100 / 1600**
白金豚のサルシッチャと蜂蜜レモンのビアンコ
FENNEL, ROSEMARY MARINATED PORK, HONEY LEMON, CREAM, MOZZARELLA, GORGONZOLA [税込 1210] [税込 1760]

JAMÓN SERRANO & ASPARAGUS BISMARCK **1200 / 1700**
18ヶ月熟成ハモンセラーノとアスパラガスのビスマルク
PROSCIUTTO DI PARMA FOR 24 MONTHS, ASPARAGUS, BLACK PEPPER, SOFT-BOILED EGG [税込 1320] [税込 1870]

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ **1200 / 1700**
MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO, HAZELNUTS [税込 1320] [税込 1870]



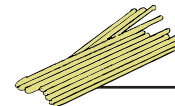
SEAFOOD PAELLA **2000**
シーフード・パエリア
魚介を贅沢に盛り込んだ、具沢山で旨味たっぷりのパエリア [税込 2200]

DUCK & FOIE GRAS PAELLA 鴨肉とフォアグラのパエリア **1850**
たっぷりの鴨肉と濃厚なフォアグラを使った贅沢なパエリア [税込 2035]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution.
全てのパスタをグルテンフリーのフィットチーネに変更できます。



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

BACON & MUSHROOM PEPERONCINI **950**
無添加ベーコンとマッシュルームのペペロンチーニ [税込 1045]

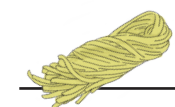
MUSSELS & ASARI CLAMS VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] **1300**
フレッシュムール貝と北海アサリのヴオンゴレ [ビアンコ または ロッソ] [税込 1430]



CHITARRA キタッラ
断面の四角いパスタ。

OYSTER & EGGPLANT AGLIO OLIO **1200**
広島県産牡蠣と賀茂茄子のアーリオ・オーリオ [税込 1320]

SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE ROSSO **1700**
手長海老と魚介のペスカトーレ・ロッソ [税込 1870]



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。

BACON & SWEET GREEN PEPPER AMATRICIANA **1100**
無添加ベーコンと万願寺唐辛子のアマトリチャーナ [税込 1210]

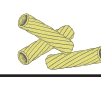
EGGPLANT & SENDAI BEEF BOLOGNESE **1200**
茄子と仙台黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1320]



CASARECCE カザレッツェ
S字の形をした断面が特徴的なショートパスタ。

GENOVESE PESTO WITH SHRIMP & RICOTTA CHEESE **1100**
小海老とリコッタチーズのジェノベーゼ [税込 1210]

PROSCIUTTO & SEASONAL VEGETABLES LEMON CREAM SAUCE **1200**
生ハムと夏野菜のレモンクリームソース [税込 1320]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ
表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE **1200**
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース [税込 1320]

EGGPLANT & SPINACH ARRABIATA **1000**
茄子とほうれん草のアラビアータ [税込 1100]



FETTUCCINE 玄米粉のフィットチーネ
イタリア語で「小さなリボン」という意味の平べったく幅のあるグルテンフリー・パスタ。

MAITAKE MUSHROOM & MIMOLETTE CHEESE CARBONARA **1200**
舞茸とミモレットチーズのカルボナーラ [税込 1320]

SCAMPI & MOZZARELLA AMÉRICAIN SAUCE **1400**
手長海老とモッツアレラチーズのアメリカヌソース [税込 1540]

ARROZ

BACON & GOLD RUSH CORN PARMIGIANO RISOTTO **1600**
無添加ベーコンとゴールドラッシュのパルミジャーノ・リゾット [税込 1760]
コクと旨味たっぷり。シャキッと甘みのあるとうもろこしを使った、濃厚な味わいのチーズリゾット。

SQUID INK RISOTTO WITH SQUID & SPINACH **1300**
ヤリイカとほうれん草のイカ墨リゾット
たっぷりのイカスミで炊き上げたリゾット。 [税込 1430]

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. 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。