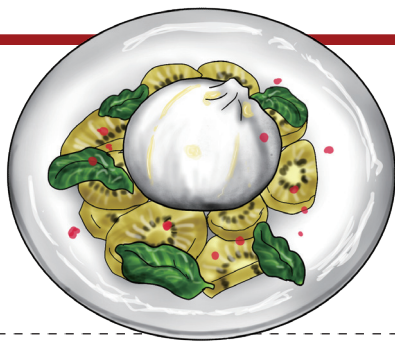


CHEF'S CATCH UP



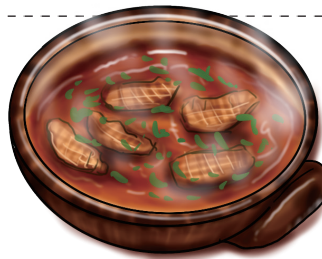
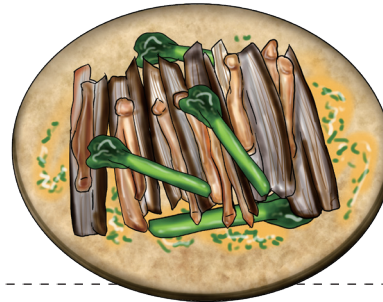
BURRATTA WITH GOLDEN KIWI
ブッラータとゴールドキウイのカプレーゼ
生クリームが中からとろけだすモッツアレラチーズ
“ブッラータ”に旬の甘いゴールドキウイを合わせました。
1350 [税込1485]

FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY
女川港直送！鮮魚のカルパッチョ
女川からその日届く新鮮な魚をカルパッチョに！
詳細はスタッフまで
1200 [税込1320]



GRILLED SQUID WITH HARISSA & TAPENADE
塩釜産・丸ごとスルメイカのグリル
焼きパプリカのアリッサとタブナードソース
丸ごと1匹のスルメイカのグリル！
ピリ辛のアリッサソースとオリーブのソースで
950 [税込1045]

RAZOR CLAM PLANCHA
マテ貝のブランチャ
プリプリで旨味もしっかりのマテ貝を
アツアツのハーブバター仕立てで
950 [税込1045]



TRIPE & 'NDUJA TOMATO STEW
国産トリッパとンドゥイヤのトマト煮込み
国産の新鮮なトリッパと豚肉の
ピリ辛ソーセージを丁寧に煮込みました
900 [税込990]

CHORIZO, SHIITAKE & CAMEMBERT CHEESE AJILLO
山形県 スモークハウスファインの
チョリソーと原木椎茸の
カマンベールチーズアヒージョ
[バゲット付き]
ピリ辛ソーセージと肉厚な原木椎茸に
とろけるカマンベールの熱々アヒージョ
1350 [税込1485]



RIGOLETTO TAPAS

SPANISH TAPAS

SCALLOP & GRAPEFRUIT CEVICHE **S 600 R 800**
[税込660] [税込840]
女川港直送・帆立とグレープフルーツのセビーチェ
ライムを効かせたさっぱり帆立のマリネ



IBERIAN PORK & SHIITAKE RELLENOS **S 600**
[税込660]
イベリコ豚と原木椎茸のレジェノス
肉厚椎茸の上にナッツやスパイスを練りこんだ
イベリコ豚のサルシッチャを乗せて

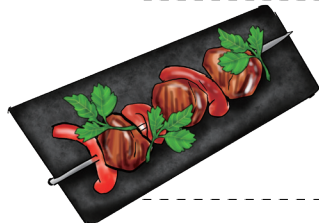
MARINATED PIQUILLO, OLIVE & ANCHOVY **S 600**
[税込660]
ビキージョとオリーブ、アンチョビのマリネ
スペインの甘唐辛子とオリーブのワインにピッタリのマリネ

VEGETABLES & GUINDILLA PICKLES **S 600**
[税込660]
丸森野菜とギンディージャのピクルス
たっぷり旬野菜と青唐辛子のピクルス

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO **S 600 R 900**
[税込660] [税込990]
小海老とキノコのアヒージョ
プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ

PATATAS BRAVAS **S 600 R 900**
[税込660] [税込990]
インカの目覚めのフライドポテト パタタス・ブラバス
甘いインカの目覚めのポテトに、チーズソースとスパイシーなブラバスソースで

SPICY GARBANZO FRITTO **S 600**
[税込660]
ひよこ豆のスパイスフリット
オリジナルスパイスで仕上げたひよこ豆のフリット



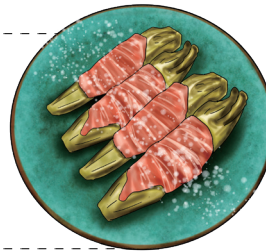
GRILLED LAMB BROCHETTE **S 600**
[税込660]
ラム肉のプロシェッタ
シェリー酒とパプリカパウダーでマリネしたラム肉の
に串焼きに自家製のピリ辛アリッサソースを添えて

OYSTER & MUSHROOMS PLANCHA **S 600 R 900**
[税込660] [税込990]
燻製牡蠣とキノコの
スパニッシュ鉄板焼き”ブランチャ”
燻製した牡蠣とキノコに魚醤とガーリックを効かせて。

ITALIAN TAPAS

MARINATED MACKEREL & EGGPLANT **S 600**
[税込660]
塩釜産 真鰯と焼き茄子のマリネ
脂の乗ったアジと焼いて甘味を引き出した茄子のさっぱりマリネ

ROASTED ENDIVE WITH PROSCIUTTO **R 900**
[税込990]
アンディーブと生ハムのロースト
アンディーブに生ハムを巻いて焼き、仕上げにロレンツオ社の
オリーブオイルと24ヶ月熟成のバルミジャーノをすりおろして



ANCHOVY & GARLIC SAUTEED SEASONAL VEGETABLES **S 600 R 900**
[税込660] [税込990]
旬野菜のアンチョビガーリックソテー
日替わり旬野菜のシンプルなソテー

BUTTERY HERB SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS **R 900**
[税込990]
黒あわび茸のハーブバターソテー
肉厚でコリコリした食感の黒あわび茸のソテー

AMAEBI SHRIMP FRITTO **S 600 R 900**
[税込660] [税込990]
甘海老のセモリナフリット
デュラムセモリナ粉で軽めに仕上げたフリット。

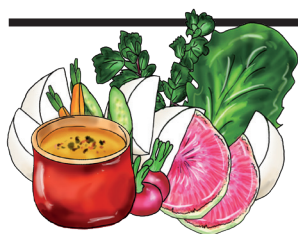
YAMATO PORK SALSICCIA **R 900**
[税込990]
やまと豚 自家製サルシッチャのグリル
スパイスやハーブたっぷりの自家製イタリアンソーセージ”サルシッチャ”

PARMESAN CUSTARD WITH ANCHOVY TOAST **600**
[税込660]
アンチョビ・パルメザントースト **R**

SPICY CHICKEN WINGS **S 600 900**
[税込660] [税込990]
スパイシー チキンウィング
自家製スパイスでマリネしたピリ辛チキンウィング。ビールと一緒にどうぞ！

SQUID INK STEW **S 600 R 900**
[税込660] [税込990]
塩釜産・ヤリイカの墨煮
塩釜のヤリイカをトマトとイカ墨と共に煮込みました

SALAD

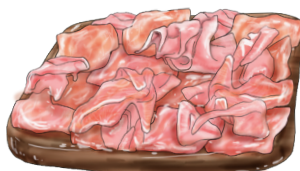


MARUMORI VEGETABLES BAGNA CAUDA
丸森野菜のバーニャカウダ
契約農家から届いた、元気いっぱい！の新鮮野菜を
クリーミーな自家製・アンチョヴィガーリックソースで
1200 [税込1320]

WATERCREST & HAZELNUT SALAD **s 700 L 1100**
[税込770] [税込1210]
名取産 クレソンとヘーゼルナッツのサラダ
名取で育ったたっぷりのクレソンに香ばしいナッツのシンプルなサラダ

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD **s 650 L 900**
[税込715] [税込990]
ロメインレタスのシーザーサラダ

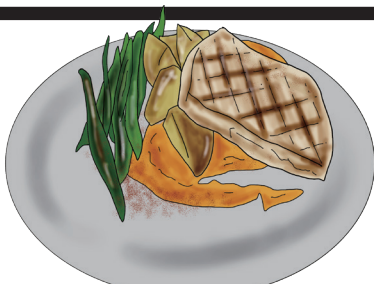
CHARCUTERIE



JAMÓN SERRANO 18 MONTHS **s 900**
[税込990]
スペイン産18ヶ月熟成 ハモンセラーノ **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、
ハモン・デ・テルエルD.O.

CULATELLO DI ZIBELLO **1750**
[税込1925]
生ハムの王様！
クラテッロ・ディ・ジベッロ 発酵バター添え
極薄切でフワフワに切り落としたイタリア産生ハムと発酵バターの意外な相性！

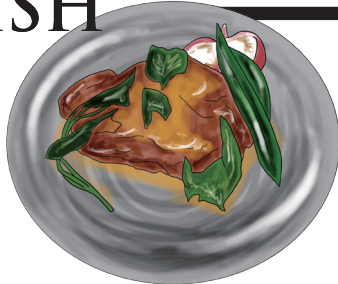
MAIN DISH



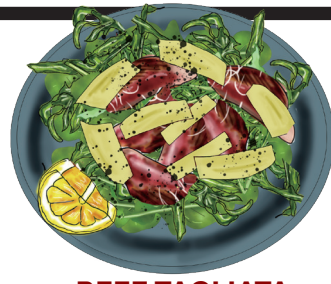
GRILLED SWORDFISH
気仙沼産 メカジキのグリル
香ばしくグリルした肉厚のメカジキを
パプリカとヘーゼルナッツのロメスコソースで
1800 [税込1980]



RED WINE STEWED BEEF CHEEK
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
レンズ豆とじゃがいものピューレ
胡椒と共に柔らかく煮込んだ牛ホホ肉に
レンズ豆とじゃがいものピューレを添えて
2300 [税込2530]

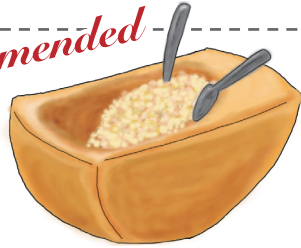


SALTIMBOCCA
山形 米沢豚のサルティンボッカ
ハモンセラーノを巻いてグリルした
米沢豚にセージとバジル香るバターソースを
2100 [税込2310]

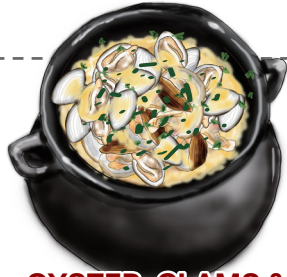


BEEF TAGLIATA
WITH RUCOLA SALAD
登米 黒毛和牛のタリアータ
ルッコラサラダ添え
ジューシーに焼き上げ薄切りにした黒毛和牛と
みずみずしいルッコラサラダ
2800 [税込3080]

Recommended



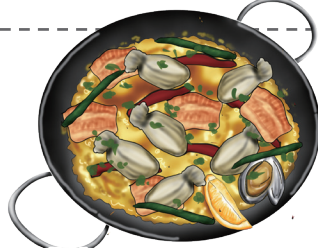
PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO
パルミジャーノ
レッジャーノ・リゾット
大きなパルミジャーノ・レッジャーノの
器で目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾット!
1400 [税込1540]



OYSTER, CLAMS & SEAWEED CALDOSO
牡蠣と大粒あさり、青海苔の
“アロス・カルドソ”
牡蠣とあさりの旨味が詰まったスペイン雑炊
仕上げにシェリー酒で香りづけ!
1900 [税込2090]



SQUID & SHRIMP PAELLA
塩釜産 ヤリイカと
甘海老のパエリア
柔らかなヤリイカと海老の
出汁がきいたパエリア
1750 [税込1925]



PORK & OYSTER PAELLA
山形県産 庄内豚と
牡蠣のパエリア
甘味のある庄内豚バラ肉と
旬の牡蠣の旨味たっぷりパエリア
1900 [税込2090]

NAPOLI PIZZA

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピッツァ! 高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!



MARGHERITA
マルゲリータ
バジル・モッツアレラチーズ・トマトソース
Basil, Mozzarella, Tomato Sauce

6inch / 10inch

1050 1600
[税込1155] [税込1760]



CALABRESE
国産サラミピカンテと揚げ茄子のカラブレーゼ
国産サラミ・揚げなす・オリーブ・自家製唐辛子ペースト
Salame, Fried Eggplant, Olive, Homemade Pepper Paste

6inch / 10inch

1300 1900
[税込1430] [税込2090]



MARGHERITA BURRATA
マルゲリータ・ブッラータ
バジル・モッツアレラ・トマトソース・ブッラータ
Basil, Mozzarella, Tomato Sauce, Burrata

1350 2200
[税込1485] [税込2420]



SPICY DIAVOLA
スパイシー・ディアボラ
ハモンセラーノ・オニオン・ハラペーニョ・チョリソー・スモークパプリカパウダー
Jamón Serrano, Onion, Jalapeno, Chorizo, Smoked Paprika Powder

1200 1750
[税込1320] [税込1925]



MARINARA
マリナーラ
トマトソース・ニンニク・オレガノ
Tomato Sauce, Garlic, Oregano

950 1400
[税込1045] [税込1540]



BISMARCK
黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク
アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル
Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

1250 1800
[税込1320] [税込1980]



QUATTRO FORMAGGIO
クアトロ・フォルマッジオ
ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ
Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

1150 1700
[税込1265] [税込1870]



CICINIELLI
チチニエッリ
トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・ガーリック
Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic

1150 1700
[税込1265] [税込1870]

PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。

	CHITARRA [キタッラ] マンチーニ社製 四角い断面が特徴
	FUSILLI [フジッリ] クルクルとらせん状に巻いたパスタ
	RIGATONI [リガトーニ] 太い筒状の形、表面にすじが入った ソースがしっかりと絡むパスタ
	SPAGHETTI [スパゲティ・1.7mm] 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

Duck & Shiitake Ragout Pasta 鴨肉と原木椎茸のラグーソース	1350 [税込1485]
Amatriciana 無添加ベーコンのアマトリチャーナ	1000 [税込1100]
Whitebait & Basil Aglio Olio しらすと丸森産バジル、カラスミのアーリオ・オーリオ	1250 [税込1375]
Cajun Tomato Sauce w/ Shrimp & Rucola 海老とルッコラのケイジャントマトソース	1250 [税込1375]
Sendai Wagyu Beef Bolognese 仙台黒毛和牛のボロネーゼ	1200 [税込1320]
Gorgonzola Cream Sauce ゴルゴンゾーラクリームソース	1200 [税込1320]
Chicken & Hiratake Shoyu Butter いわいどりと霜降り平茸の和風バター醤油	1100 [税込1210]
Oyster & Oyster Mushroom Butter Sauce 牡蠣とアワビ茸の焦がしバターソース	1250 [税込1375]
Vongole Rosso 大粒アサリと高糖度”アイコ”トマトのボンゴレ・ロッソ	1350 [税込1485]
Carbonara 蔵王地養卵のカルボナーラ	1000 [税込1100]
Cacio e Pepe w/ Chicken 知床どりのカチョ・エ・ペペ	1150 [税込1265]
Tomato Cream with Prawn & Spinach 鬼手長海老とほうれん草のトマトクリーム	1450 [税込1595]

TOPPING

Anchovy アンチョビ	150 [税込165]
Garlic フライドガーリック	50 [税込55]
Spinach ほうれん草	100 [税込110]
Jamón Serrano ハモン・セラーノ	250 [税込275]
Watercress クレソン	200 [税込220]
Mozzarella モッツアレラ	250 [税込275]

MORE HOT

激辛!! 辛味 10倍ソース 100 [税込110]
[唐辛子・んにく]

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. 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いません。
We kindly ask you for an additional ¥330 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降コベルト[席料]をお一人様330円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。



FOLLOW US!

