

FRESH STARTERS



RECOMMENDED

FRESH OYSTER

生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

¥ASK



GAMBERO ROSSO

ガンベロ・ロソ
レモンと有機オリーブオイル

1600 [税込1,760]



BEEF CARPACCIO

数量限定 ミートカルパッチョ
レアに火入れした山形牛もも肉のカルパッチョ
バルサミコソースとバルミジャーノで!

1800 [税込1,980]



SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO

気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

1200 [税込1,320]



TERUEL JAMON SERRANO

18ヶ月熟成
テルエル産ハモン・セラノ

S 900 [税込990]

L 1500 [税込1,650]



SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE

季節の果物とブラッティーナのカプレーゼ

1300 [税込1,430]

CHARCUTERIE

MORTADELLA モルタデッラ ハム 600 [税込660]

SALAMI FINOCCHIONA サラミ フィノッキオーナ 700 [税込770]

IBERICO BELLOTA CHORIZO イベリコ・ベジョータの Chorizo 800 [税込880]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 自家製パテ・ド・カンパーニュ 700 [税込770]

HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO WITH HORSE RADISH SAUCE 自家製プロシュート・コット レフォルソース 800 [税込880]

HOMEMADE ROASTED BEEF WITH RUCOLA & PARMIGIANO 自家製ローストビーフ ルッコラとバルミジャーノ パルサミコ仕上げ 1200 [税込1320]

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 600 [税込660]
小海老とマッシュルームのアヒージョ R 900 [税込990]
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

SMOKED OYSTER & MAITAKE AJILLO 900 [税込990]
燻製牡蠣と舞茸のアヒージョ
燻製にしたプリプリの牡蠣と舞茸のアヒージョ

OCTOPUS & FRESH JALAPENO CEVICHE S 600 [税込660]
真蛸とフレッシュハラペーニョのセビーチェ R 900 [税込990]
コリアンダーとハラペーニョをきかせてさっぱりと仕上げた真蛸のセビーチェ

CALLOS 肉屋のカジョス **RECOMMENDED** S 600 [税込660]
新鮮なホルモンを使った熱々のスペイン風モツ煮込み R 900 [税込990]

TORTILLA - SPANISH OMELETTE 600 [税込660]
焼き立てトルティージャ
オーダーごとに焼き上げる熱々のスパニッシュオムレツ
アイオリソースとスモークパプリカパウダーで仕上げます

SHERRY STEAMED MUSSELS WITH SAFFRON 900 [税込990]
フレッシュムール貝のシェリー蒸し
サフランで香り高く仕上げたムール貝のシェリー蒸し

JOSPER OVEN GRILLED MINI CARROTS 600 [税込660]
ミニキャロットのジョスパーグリル **RECOMMENDED**
甘さがギュッと詰まった人参を燻製のきいたロメスコソースで!

PADRON パドロン 600 [税込660]
ししとうのシンプルな素揚げは塩だけでどうぞ!

SPICY CHICKEN WINGS S 600 [税込660]
スパイシー・チキンウィング R 900 [税込990]
ビールにぴったり! 骨付きチキンウィング

ITALIAN

MARINATED SCOTTISH SALMON S 600 [税込660]
スコティッシュサーモンのマリネ R 900 [税込990]
ハーブとオリーブベースのタブナードソースで

MARINATED FRUIT TOMATOES & MASCARPONE CHEESE CROSTINI 900 [税込990]
フルーツトマトマリネと
マスカルポーネのクロスティーニ
こだわり農家さんの作った甘いフルーツトマトのひとつ前菜

SQUID FRITTO 900 [税込990]
小イカのセモリナフリット
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

HOMEMADE SALSICCIA **RECOMMENDED** 600 [税込660]
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

GRILLED CACIOCAVALLO 900 [税込990]
カチョカヴァッロのグリル
表面はカリッと、中はとろっと、もっちりした食感に焼き上げた
カチョカヴァッロチーズをハニーマスタードソースとデユッカで。

GRILLED RADICCHIO & JAMON 900 [税込990]
イタリア産ラディッキオとハモンセラノのグリル
バルサミコと24ヶ月熟成バルミジャーノ・レジャノ

GARLIC SAUTEED BROCCOLI WITH SARDINIAN BOTTARGA 600 [税込660]
ブロッコリーのガーリックソテー
サルデーニャ産カラスマシガけ

EGGPLANT & BOLOGNESE GRATIN 900 [税込990]
茄子と自家製ボロネーゼのグラタン
熱々に仕上げたトロトロの茄子とボロネーゼのグラタン



SHIBUICHI BREAD 300 [税込330]
[PLAIN OR GARLIC]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

PICKLES 自家製ピクルス 300 [税込330]

OLIVES イタリア産オリーブ 300 [税込330]

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 600 [税込660]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD S 700 L 1000
有機ロメインレタスのシーザーサラダ [税込770] [税込1100]

FIG & JAMON SALAD - BASIL DRESSING S 900 L 1200
無花果と生ハムのグリーンサラダ バジルドレッシング [税込990] [税込1320]

RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 900 L 1200
ブラウンマッシュルームと
ペコリーノ・ロマーノのルッコラサラダ シトロン・ドレッシング [税込990] [税込1320]

BUTCHER -JOSPER GRILL



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン”ジョスパー”
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは！

BEEF

US PRIME BEEF LOIN RECOMMENDED 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。	2800 / 200g [税込3,080] +100g 1400 [税込1,540]
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	2800 / 150g [税込3,080]
KUROGE WAGYU BEEF LOIN 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。	3600 / 200g [税込3,960]
OOMUGIGYU BEEF FILLET W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE 大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデイラソース シルキーな赤身のフィレ肉を、トリュフが香るソースで	3200 / 150g [税込3,520]

PORK GRILLED PORK 岩手県産 プラチナポークのジョスパーグリル 旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。	2100 / 200g [税込2,310]
CHICKEN ROASTED CHICKEN 京都丹波黒地鶏 風味が良くコクのある丹波黒鶏をじっくりローストしました。	2200 [税込2,420]
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！	1200 / 1pc [税込1,320]
SALMON KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA キングサーモンのジョスパーグリル ピリッと辛いチポトレサルサで	2200 [税込2,420]

PIZZA

10インチピZZAは-half&-halfに出来ます。We can do half & half for 10inch pizzas.
※平日ランチタイム(11:30-15:00)を除く / except for weekday lunch hours.

BIANCO/CHEESE	QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA	6inch 1400 [税込1,540] 10inch 1900 [税込2,090]	
	SPADA スパーダ SMOKED SWORDFISH, CHERRY TOMATO, OREGANO, GARLIC, GOUDA, MOZZARELLA, BASIL	6inch 1400 [税込1,540] 10inch 1900 [税込2,090]	
	JAMON SERRANO ハモンセラノ JAMON SERRANO, GOUDA, MOZZARELLA, ARUGULA	6inch 1600 [税込1,760] 10inch 2100 [税込2,310]	
	FUNGHI フンギ MUSHROOM SAUCE, MIXED MUSHROOMS, MOZZARELLA	6inch 1600 [税込1,760] 10inch 2100 [税込2,310]	
	ROSSO / TOMATO	MARGHERITA マルゲリータ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, PARMESAN	6inch 1300 [税込1,430] 10inch 1800 [税込1,980]
		MARGHERITA DOC マルゲリータDOC TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL, PARMESAN	6inch 1600 [税込1,760] 10inch 2100 [税込2,310]
		MARINARA マリナーラ TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO	6inch 1200 [税込1,320] 10inch 1700 [税込1,870]
		CICINIELLI チチニエリ TOMATO SAUCE, WHITEBAIT, ANCHOVIES, OREGANO, GARLIC, CHERRY TOMATO	6inch 1300 [税込1,430] 10inch 1800 [税込1,980]
		JALAPEÑO & SALAMI ハラペーニョ & サラミ TOMATO SAUCE, GOUDA, SALAMI, JALAPEÑO, ONION	6inch 1400 [税込1,540] 10inch 1900 [税込2,090]
	DIAVOLA ディアボラ RECOMMENDED TOMATO SAUCE, GOUDA, SALAMI, BACON, ONION, GARLIC CHIP	6inch 1400 [税込1,540] 10inch 1900 [税込2,090]	
PLAIN プレーン TOMATO SAUCE, GOUDA	6inch 1200 [税込1,320] 10inch 1700 [税込1,870]		

TOPPINGS	ANCHOVIES アンチョビ 100 [税込110]	MOZZARELLA モzzarella 200 [税込220]
	GARLIC CHIPS ガーリックチップス 100 [税込110]	SALAMI サラミ 200 [税込220]
	JALAPEÑO ハラペーニョ 100 [税込110]	JAMON SERRANO ハモンセラノ 300 [税込330]

BURGER

ランチタイム限定! [11:30-15:00] Lunch time only! [11:30-15:00]

SHIBURIGO BURGER 渋りゴバーガー フレンチフライ付き 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR	1500 [税込1,650]
CHIPOTLE BBQ BURGER チポトレBBQバーガー フレンチフライ付き 100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE	1800 [税込1,980]
[数量限定] FISH BURGER フィッシュバーガー フレンチフライ付き DEEP FRIED WHITE FISH, TARTAR SAUCE, LETTUCE, ONION	1400 [税込1,540]

TOPPINGS	JALAPEÑO ハラペーニョ 165 [税込181]	CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ 165 [税込181]
	FRIED EGG フライドエッグ 165 [税込181]	BEEF PATTY ビーフパティ 550 [税込605]

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。

	SHRIMP PAELLA 海老のパエージャ SHRIMP, BELL PEPPERS, TOMATO SAUCE, AMERICAINE, GARLIC, STOCK, PARSLEY, LEMON	2700 [税込2,970]
--	---	--------------------------

THE RIGOLETTO PAELLA RECOMMENDED ザ・リゴレット・パエージャ SHRIMP, CLAMS, CRAB, BELL PEPPERS, TRIPE, BEEF, TOMATO SAUCE, GARLIC, PARSLEY, LEMON	3200 [税込3,520]
---	--------------------------

PASTA

	HERB PEPERONCINI WITH SALMON & MAITAKE 1400 [税込1,540] 秋鮭と舞茸のハーブ・ペペロンチーノ SALMON, MAITAKE, CHILI PEPPERS, GARLIC, TARRAGON, DILL
	VONGOLE BIANCO 1500 [税込1,650] ヴァンゴレ・ピアンコ CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY
	CHERRY TOMATO ARRABBIATA 1200 [税込1,320] チェリートマトのアラビアータ CHILI PEPPER, MINI TOMATOES, GARLIC, TOMATO SAUCE

	FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO 1800 [税込1,980] フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロッソ FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SHRIMP, TOMATO SAUCE, SAFFRON, GARLIC
	SQUID & BOTTARGA BUTTER SAUCE 1400 [税込1,540] イカとカラスミのバターソース SQUID, BOTTARGA, BUTTER, GARLIC, BLACK PEPPER
	PORCINI CREAM SAUCE WITH BROWN MUSHROOMS 1600 [税込1,760] 生ハムとブラウンマッシュルームのポルチーニクリームソース JAMON, PORCINI, BROWN MUSHROOMS, WHITE WINE, HEAVY CREAM, BUTTER

	TOMATO CREAM SAUCE WITH BLUE CRAB 1500 [税込1,650] 渡り蟹のトマトクリームソース BLUE CRAB, WHITE WINE, GARLIC, HEAVY CREAM, TOMATO SAUCE, GARLIC
	PESTO WITH BABY SHRIMP 1300 [税込1,430] 小海老とインゲンのジェノベーゼ SHRIMP, GREEN BEANS, POTATO, PARMESAN, BASIL, GARLIC, PINE NUTS
	HOMEMADE BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ 1300 [税込1,430] MINCED BEEF & PORK, RED WINE, TOMATO SAUCE, BUTTER, GARLIC

	CARBONARA WITH PECORINO CHEESE 1400 [税込1,540] ペコリーノチーズのカルボナーラ BACON, HEAVY CREAM, GARLIC, EGG, PECORINO ROMANO, BLACK PEPPER
	BUTTERNUT SQUASH CREAM SAUCE WITH CHICKEN 1400 [税込1,540] 丹波黒地鶏のバターナッツクリームソース CHICKEN, HEAVY CREAM, BUTTERNUT SQUASH, WALNUT, CASHEW, CUMIN, GARLIC
	HOMEMADE BEEF RAGOUT SAUCE WITH MUSUROOMS 1500 [税込1,650] マッシュルームと自家製牛ラグーソース BEEF, MUSHROOM, MIRIN, RED WINE, TOMATO, BUTTER

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更可能です。お気軽にお申し付けください。
 GLUTEN FREE FETTUCCINE グルテンフリー玄米フェットチーネ

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。

PLEASE NOTE THAT FOLLOWING WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE: ¥220 A PERSON ON WEEKEND & HOLIDAYS BETWEEN 11:30-17:00 / ¥440 A PERSON ON ALL DAYS AFTER 17:00 AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 22:00.
テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。