

# RECOMMEND



**Today's Fresh Fish Carpaccio**  
日替わり鮮魚のカルパッチョ  
フレッシュな鮮魚で作る  
限定カルパッチョ!  
内容はスタッフまで  
**1360**  
[税込1496]



**Fruit Tomato & Buffalo Cheese Caprese**  
フルーツトマトと  
buffalaチーズのカプレーゼ  
糖度の高いフルーツトマトと  
丸ごとbuffalaチーズ!  
**1260**  
[税込1386]



**Fresh Fish Frites**  
with Casablanca Salt  
豊洲鮮魚のフリット  
カサブランカソルト添え  
新鮮なお魚をシンプルに  
軽めのフリットに仕上げました  
**990**  
[税込1089]



**Garlic Shrimp**  
with Chermoula Sauce  
チェルムーラガーリックシュリンプ  
ガーリックを効かせ、香ばしく炒めた  
プリプリ海老に爽やかな  
コリアンダーソースを付けて召し上がれ!  
**1260**  
[税込1386]



**Pork & Clams Alentejo**  
白金豚とアサリの  
アレンティージョ  
豚とあさりの旨味を閉じ込めた家庭料理を  
モロッコのタジンスタイルで!  
**2200**  
[税込2420]

# RIGOLETTO TAPAS

**Hummus** フムス[ひよこ豆のペースト]  
中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に  
**S 630** [税込693]

**Caramel Nuts & Cream Cheese**  
キャラメルナッツと燻製クリームチーズ  
燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿  
**S 630** [税込693]

**Seafood Harissa Mariné**  
小海老と小柱、真ダコのアリッサマリネ  
魚介とセミドライトマト、オリーブを  
自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品  
**S 630** [税込693]  
**R 940** [税込1034]

**Moroccan Spiced Chicken**  
モロッカン・スパイスチキン  
オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン  
**S 630** [税込693]  
**R 940** [税込1034]

**Sauted Broccoli with Anchovy**  
ブロッコリーのアンチョビソテー  
アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり  
**S 630** [税込693]

**Chicken Cigars**  
チキンシガース  
パリパリの皮とシナモンの香り、ほんのりとした甘さがモロッカンスタイル  
**S 630** [税込693]

**Oyster & Kujjo Leek Ajillo**  
広島産 牡蠣と九条葱のアヒージョ  
ネギと牡蠣の旨味が凝縮されたアヒージョ!  
出汁がしみ出たオイルも絶品です  
**S 630** [税込693]  
**R 940** [税込1034]

**Shrimp & Mushrooms Ajillo**  
エビとマッシュルームのアヒージョ  
定番! たっぷりのパセリがアクセント!  
**S 630** [税込693]  
**R 940** [税込1034]

**Moroccan Egg With Chorizo & Tomato**  
チョリソーとトマトのモロッカンエッグ  
スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトを  
ふわふわの卵と一緒に召し上がれ!  
**S 630** [税込693]  
**R 940** [税込1034]

**Callos** スペイン風モツ煮込み“カジョス”  
豚のモツを香味野菜と数種類のスパイスと一緒に  
じっくり煮込みました  
**S 630** [税込693]  
**R 940** [税込1034]

**Deep Fried Potatoes**  
インカのめざめフライドポテト  
甘味の強いインカのめざめをサクサクフリットにしました  
**S 630** [税込693]

**Snack**  
All ¥300  
[税込330]

**Sicilian Green Olives**  
シシリアングリーンオリーブ  
甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

**Pickles** 自家製ピクルス  
たっぷりの野菜をオリジナルレシピで  
ピクルスに仕上げました。

**Shibuichi Bakery Bread**  
洗いちベーカリーの洗いちブル  
国産小麦を使用した丸パン。  
[ガーリック・バター・プレーン]3種より承ります

# SALAD



**Bagna Cauda**  
新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ  
こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!  
**1310**  
[税込1441]

**Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad**  
ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ  
PICCOLO **730** [税込803]  
REGULAR **940** [税込1034]

**Roasted Beef & Watercress Salad**  
麦黒牛ローストビーフのサラダ  
バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ  
PICCOLO **1150** [税込1265]  
REGULAR **1410** [税込1551]

# FOR WINE LOVERS

Recommended



**Jamón Serrano 18 Months**  
スペイン産18ヶ月熟成  
ふわふわ・切り立て  
ハモン・セラノ  
**S1000** [税込1100]  
**R 1600** [税込1760]

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



特製アリッサお持ち帰りできます!

唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの  
辛味ペーストをご自宅でもどうぞ!

**¥500** [税込540]

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

π WATER

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

平日17時以降/土日祝15時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 15:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

# TAJINE AND MAIN DISH

タジン鍋とは肉や野菜をスパイスやハーブでじっくり蒸し煮にした、北アフリカ・モロッコ伝統の料理。とんがり帽子のような形の蓋が目印です！



**Chicken Tajine**  
森林鶏のタジン

シナモンとジンジャーでマリネした森林鶏とブラックオリーブ、セミドライトマトのタジン  
1890 [税込 2079]



**Lamb Meat Ball Tajine**  
仔羊のミートボール・タジン

“アリッサ”で辛味をつけたトマトソースと仔羊のミートボールに卵を落として。卵を絡めながらお召し上がりください！  
2100 [税込 2310]



**Fish Tajine**

鮮魚のエッサウィラ・タジン  
新鮮な魚介をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスの効いたソースでじっくり蒸し上げました！  
1890 [税込 2079]



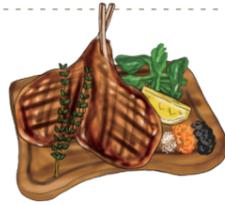
**Pork & Clams Alentejo**  
白金豚とアサリのアレンティージョ

豚とあさりの旨味を閉じ込めた家庭料理をモロッコのタジンスタイルで！  
2200 [税込 2420]



**Babette Steak w/ Anchovy Garlic Sauce** 2730  
バベットステーキ [税込 3003]

グリーンアスパラガス添え アンチョビガーリックソース  
ローストした牛ハラミのステーキをアンチョビガーリックソースと共に



**Smoked Lamb Grill With Spicy Mustard** 2830  
自家製スモークラムラックのグリル [税込 3113]

スパイス・マスタード  
香ばしくスモークしたラムラックのグリルを、赤ワイン、マスタード、自家製アリッサのソースで

**Topping!**

**Couscous** クスクス +¥250 [税込 275]

タジンの旨味たっぷりのダシにひたしてどうぞ！

# NEAPOLITAN PIZZA

10インチピッツァは-half & halfに出来ます。Half & Half available for 10 inch pizzas.

## PIZZA ROSSO



**The Margherita** ザ・マルゲリータ

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil, Petit Tomatoes  
モッツアレラチーズブファラ、トマトソース、バジル、プチトマト

6INCH / 10INCH

1360 / 1990

[税込 1496] [税込 2189]

## Salami & Jalapeño

サラミ&ハラペーニョ

Tomato Sauce, Salami, Mixed Cheese, Mozzarella, Onion, Jalapeño  
トマトソース、サラミ、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、玉ねぎ、ハラペーニョ

1470 / 1990

[税込 1617] [税込 2189]

## Firefly Squid & Whitebait Rosso

メランツァーネ 茄子とベーコンのピッツァ

Tomato Sauce, Bolognese, Mixed Cheese, Egg Plant  
トマトソース、ボロネーゼ、ミックスチーズ、茄子

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]

## PIZZA BIANCO

**Gorgonzola** ゴルゴンゾーラの蜂蜜添え

Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラ、ピカンテ、くるみ

6INCH / 10INCH

1310 / 1830

[税込 1441] [税込 2013]

## Moroccan Lamb Pizza

ラムとミントのモロッカン

Lamb, Mixed Cheese, Mozzarella, Pine Nuts, Raisin, Onion, Semi-dried Tomato, Coriander, Mint  
ラム肉、ミックスチーズ、モッツアレラ、松の実、レーズン、玉ねぎ、セミドライトマト、パクチー、ミント

1570 / 2050

[税込 1727] [税込 2255]

## Fungi

フンギ たっぷりきのこのピッツァ

Mixed Cheese, Mozzarella, Bacon, Shiimeji Mushroom, Mushroom, Onion  
ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、ベーコン、しめじ、マッシュルーム、玉ねぎ

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]



**Bismarck Style add Egg** ビスマルクスタイル 卵トッピング +¥100 [税込 110]

# PASTA



**Linguine** リングイネ 中太・もちもちロングパスタ

## Eggplant & Basil Arrabbiata - Linguine

茄子とバジルのアラビアータ

1260

[税込 1386]

## Homemade Salsiccia & Spinach Amatriciana

自家製サルシッチャとほうれん草のアマトリチャーナ

1360

[税込 1496]

## Spaghetti

スパゲティ / 1.77mm  
イタリア Tamma社製・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作る乾麺

## Carbonara - Spaghetti

カルボナーラ

1360

[税込 1496]

## Whitebait Peperoncini - Spaghetti

釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ

1310

[税込 1441]

## Octopus & Ooba Basil Aglio Olio - Spaghetti

真タコと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

1310

[税込 1441]



**Mafaldine** マファルディーネ リボンのようなひだのついた平麺パスタ

## Sangen Pork & Asparagus Bianco Ragout - Mafaldine

ハーブ三元豚とアスパラガスのトトラグー

1360

[税込 1496]

## Wgyu Beef Bolognese - Mafaldine

黒毛和牛のボロネーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

1520

[税込 1672]



**Conchiglie** コンキリエ 貝殻の形のショートパスタ

## Shrimp & Cherry Tomato Pesto Genovese - Conchiglie

小海老とチェリートマトのジェノベーゼ

1410

[税込 1551]

## Small Scallops & Broccoli Aglio Olio with Bottarga - Conchiglie

小柱とたくたブロッコリーのアーリオオーリオ

1360

[税込 1496]

[プーリア風] からすみかけ



**Canestri** カネストリ

中心が大きな筒状になっている「パイプ」という意味のパスタ

## Bacon & Mushrooms Creamy Duxelle Sauce

無添加ベーコンとマッシュルームの

1360

[税込 1496]

デュクセルクリームソース 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ



**Chitarra** キタツラ 断面の四角いパスタ。

## Vongole [Bianco or Rosso] - Conchiglie

ボンゴレ [ビアンコ or ロッソ]

1310

[税込 1441]

## Chicken & Maitake Mushroom Cacio e Pepe - Linguine

国産鶏と舞茸のカチョ・エ・ペペ

1260

[税込 1386]

## Oyster & Kujio Leek with Soy Butter Sauce

広島県産 牡蠣と九条葱の和風バター醤油

1260

[税込 1386]

## TOPPINGS

### Harissa

自家製アリッサ 100 [税込 110]

### Mozzarella

モッツアレラ 300 [税込 330]

### Jamón Serrano 18 Months

18ヶ月熟成 ハモン・セラノ 250 [税込 275]

18ヶ月熟成 ハモン・セラノ

### Sausage

ソーセージ 200 [税込 220]

### Baby Scallop

小柱 250 [税込 275]

### Mushroom

きのこ 150 [税込 165]

### Eggplant

茄子 100 [税込 110]

### Ooba Herb

大葉 100 [税込 110]

### Spinach

ほうれん草 100 [税込 110]



**Gluten Free Fettochine**  
Available for Substitution.

すべてのパスタをグルテンフリーの玄米フェットチーネに変更できます。

# PAELLA



**Seafood Paella** 2100  
シーフード・パエージャ [税込 2310]

魚介の旨味をぎゅっと凝縮したパエージャ、レモンを搾ってどうぞ！



**Arroz Negro** 2100  
アロス・ネグロ [税込 2310]

イカスミを使った、旨みたっぷりのパエージャをアイオリソースと一緒に召し上がれ！