

FRESH CATCH!



FRESH OYSTER

本日入荷! 生牡蠣

▶NO.8ジン&フレッシュハラペーニョ ▶シェリービネガー&ブラックペッパー

ASK

FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

女川産 鮮魚のカルパッチョ

その日届く新鮮な魚をマスタードと柚子胡椒のソースでカルパッチョに! 詳細はスタッフまで

1260

[税込1386]



BOQUERONES EN VINAGRE *marinated sardines*

イワシの酢漬け ポケロネス

赤たまねぎとたっぷりのオリーブオイルで仕上げたイワシの酢漬け

630

[税込693]

RECOMMENDED



YAMAGATA BEEF SCOTTATO

天童 山形牛の・スコットアート

天童の短角牛を極薄スライスにして瞬間的に火入れ、ふわふわの食感に! 熱々のハーブオイルをたっぷりかけて

1570

[税込1727]

MUSHROOM PLANCHA WITH ZAO EGG YORK

旬のキノコと蔵王地養卵の鉄板焼き”プランチャ”

旨味たっぷりの日替わりキノコをガーリックソテー 卵黄を絡めて

950

[税込1045]

BONITO CEVICHE

塩釜 薫焼きカツオのセヴィーチェ

一番戻りのカツオの皮をパリパリの薫焼きに 柑橘ドレッシングのサラダ、辛口アリッサソースとともに

1100

[税込1210]



STEWED CLAMS WITH TOMATO

七ヶ浜産 活あさりの漁師風トマト煮込み

七ヶ浜の大粒あさを、チョリソーやインゲン豆と一緒にトマトで煮込みました。

S 950

[税込1045]

R 1450

[税込1595]

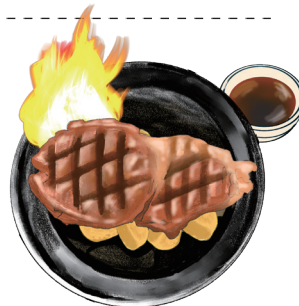
BEEF STEAK PLANCHA

牛肩ロースの鉄板ビーフステーキ・プランチャ

牛肩ロースの、アツアツの鉄板焼き! プランデーをかけて炎が上がるフランベで仕上げ! 肉の旨味の和風フォンドヴォーソース

2620

[税込2882]



RIGOLETTO TAPAS

SMOKED SALMON & FETA CHEESE PINCHOS

宮城サーモンのスモークとフェタチーズのピンチョス

宮城サーモンをスモークして塩味の効いたフェタチーズを串に刺した一口前菜

630

[税込693]

BUTIFARRA GRILLED CATALAN SAUSAGE

ブティファラ・ソーセージ

カタルーニャ地方のスパイスが効いたプリプリでジューシーなグリルソーセージ

630

[税込693]

SALSICCIA & BROCCOLI PLANCHA

自家製サルシッチャと芽キャベツのプランチャ

スパイスが効いたイタリアンソーセージと芽キャベツのアツアツ鉄板ソテー!

940

[税込1034]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

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

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

SQUID INK STEW

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

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

GRILLED CAULIFLOWER WITH HARISSA SAUCE

カリフラワーのグリル アリッサソース

グリルして甘みを引き立てたカリフラワーにスパイスたっぷり旨辛アリッサソースのアクセント

940

[税込1034]

GRILLED LAMB BROCHETTE

ラム肉の串焼き”プロシュッタ”

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

630

[税込693]

TRIBE & 'NDUJA TOMATO STEW

トリッパとンドゥイヤのトマト煮込み

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

940

[税込1034]

PARMESAN CUSTARD WITH ANCHOVY TOAST

アンチョビ・パルメザントースト

ガーリックバターとアンチョビで焼きあげたパンに24か月熟成のパルミジャーノをたっぷりと

630

[税込693]

SALAD

ROASTED PORK, KALE & AVOCADO CAESAR SALAD

ローストポークと三陸産ケール、アボカドのシーザーサラダ

1470

[税込1617]

RUCCOLA & BROWN MUSHROOMS SALAD

宮城県産 ルッコラとブラウンマッシュルームのサラダ

S 780

[税込858]

R 1310

[税込1441]

BURRATTA WITH SEASONAL FRUIT

ブッラータと旬のフルーツのカプレーゼ

1410

[税込1551]

MARUMORI VEGETABLES BAGNA CAUDA

丸森野菜のバーニャカウダ

丸森の契約農家から届いた新鮮野菜をアンチョビガーリックソースで!

1360

[税込1496]

SNACK

PICKLES

自家製ピクルス たっぷり旬野菜を使ったオリジナルレシピのピクルス

350

[税込385]

MARINATED OLIVES

オリーブのマリネ 大粒オリーブをマリネにしました

350

[税込385]

BAGUETTE

焼き立てバゲット [プレーン][ガーリック][バター]

350

[税込385]

SPICY CHICKEN WINGS

スパイシーチキンウィング

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

FRENCH FRIES

フレンチフライ [ローズマリーバター風味]

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

MIXED CHEESE PLATE

4種チーズプレート [モッツアレラ・パルミジャーノ・カマンベール・ゴルゴンゾーラ]

1800

[税込1980]

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

7C WATER

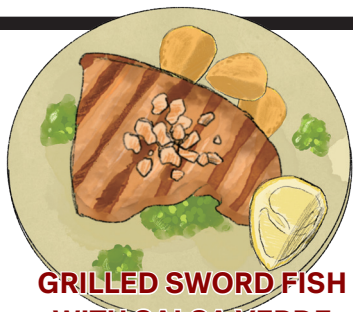
7C Water

7C 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 ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH

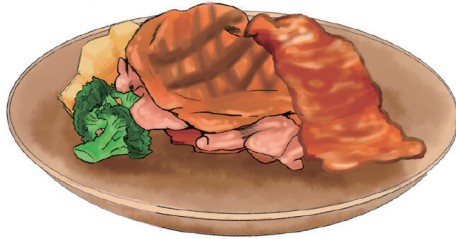


GRILLED SWORD FISH WITH SALSA VERDE

県産メカジキのグリル サルサ・ヴェルデ

脂の乗った県産メカジキを香ばしくグリル
香草のサルサヴェルデを添えて

2520 [税込2772]



GRILLED LOCAL CHICKEN SALSA VIZCAYA

岩手県産 地養鶏のグリル サルサ・ビスカヤ

海老と野菜の旨味溢れるサルサを
じっくりグリルした地養鶏にたっぷりかけました

1870 [税込2057]



PATAGONIAN LAMB RACK MIXED HERB & MUSHROOM SAUCE

チリ・パタゴニア産 ラムラックのグリル 茸のハーブバターソース

非常に柔らかいラムの赤身肉を
茸の旨味が詰まったソースで

2940 [税込3234]



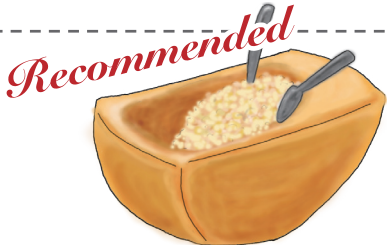
BEEF STEAK PLANCHA

牛肩ロースの 鉄板ビーフステーキ・プランチャ

牛肩ロースの、アツアツの鉄板焼き！
ブランデーをかけて炎が上がるフランベで仕上げ！
肉の旨味の和風フォンドヴォーソース

2620 [税込2882]

ARROZ

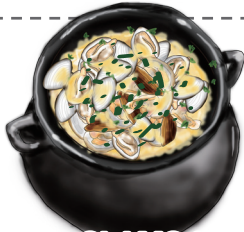


PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO バルミジャーノ・レッジャーノ・リゾット

大きなバルミジャーノ・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！

1780 [税込1958]

本日のおすすめトッピング ¥ASK



CLAMS & SEAWEED CALDOSO

大粒あさり、青海苔の “アロス・カルドソ”

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！

2200 [税込2420]



SQUID PAELLA NEGRO

塩釜産 ヤリイカの パエリア・ネグロ

イカ墨とアンチョビの旨味を効かせた
パエリア。仕上げにアイオリソース

1870 [税込2057]



MIXED CLAMS PAELLA

3種貝のパエリア

マテ貝、塩釜のあさりやムール貝などの
魚介をふんだんに使ったパエリア

2310 [税込2541]

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!

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます[マルゲリータ・ブッラータは除く]



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

1260 1780

[税込1386] [税込1958]



SPICY DIAVOLA

スパイシー・ディアボラ

トマトソース・サラミ・ベーコン・オニオン・チョリソー・ハラペーニョ・ガーリック
Tomato Sauce, Salami, Bacon, Onion, Chorizo, Jalapeño, Garlic

6inch / 10inch

1410 1940

[税込1551] [税込2134]



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

1520 2050

[税込1672] [税込2255]



PESTO GENOVESE WITH MORTADELLA & PISTACIO

モルタデッラとピスタチオのジェノベーゼ

ジェノベーゼ・モルタデッラ・ピスタチオ・モッツアレラ
Pesto, Mortadella, Pistachio, Mozzarella

1410 1940

[税込1551] [税込2134]



MARINARA POMODORO

マリナーラ・ポモドーロ

トマトソース・ニンニク・オレガノ・アイコトマト・バジル
Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Baby Tomatoes, Basil

1100 1620

[税込1210] [税込1782]



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

1470 1990

[税込1617] [税込2189]



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

1360 1890

[税込1496] [税込2079]



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

1260 1780

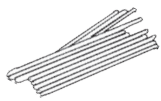
[税込1386] [税込1958]

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

[キタッパ]

マンチーニ社製
四角い断面が特徴

Cacio e Pepe 熟成胡椒とバルミジャーノのカチョエペペ

1410 [税込1551]

Amatriciana 無添加ベーコンとほうれん草のアマトリチャーナ

1260 [税込1386]



FUSILLI [フジッリ]

クルクルとらせん状に巻いたパスタ

Arrabbiata カラブリア産・唐辛子のアラビアータ

1150 [税込1265]

Vongole Rosso or Bianco 活あさりとルッコラのボンゴレ[ビアンコまたはロッソ]

1450 [税込1595]



RIGATONI [リガトーニ]

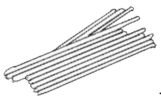
太い筒状の形、表面にすじが入った
ソースがしっかりと絡むパスタ

Wagyu Beef Bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ

1520 [税込1672]

Gorgonzola Cream Sauce 胡桃とゴルゴンゾーラクリームソース

1410 [税込1551]



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.7mm]

イタリア産・最高品質タンマ社製

Lemon Butter Sauce with squid ヤリイカと青唐辛子・からすみのレモンバターソース

1470 [税込1617]

Aglio Olio with Shrimp & Fruit Tomato 海老と県産バジル、フルーツマトのアーリオオーリオ

1310 [税込1441]



LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもちロングパスタ

Carbonara 蔵王地養卵のカルボナーラ

1260 [税込1386]

Tomato Cream with Scampi 手長海老とカリフラワーのトマトクリーム

1620 [税込1782]

TOPPING

Anchovy

アンチョビ

200

[税込220]

Garlic

フライドガーリック

100

[税込110]

Spinach

ほうれん草

150

[税込165]

Jamón Serrano

ハモン・セラーノ

300

[税込330]

Ruccola

ルッコラ

250

[税込275]

Mozzarella

モッツアレラ

300

[税込330]

MORE HOT

激辛!! 辛味 10倍ソース 100 [税込110]
[唐辛子・んにく]