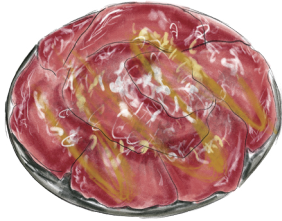


／まずはここから／

FRESH STARTERS

 RECOMMENDED FRESH OYSTER 生牡蠣 本日の入荷生牡蠣	¥ASK	 GAMBERO ROSSO ガンベロ・ロッソ レモンと有機オリーブオイル 1260 【税込1,386】
 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！ 1890 【税込2,079】		 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 1260 【税込1,386】
 TERUEL JAMON SERRANO 18ヶ月熟成 テルエル産ハモン・セラーノ S 1000 【税込1,100】 L 1600 【税込1,760】		 SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE 季節の果物とブラッティーナのカプレーゼ 1360 【税込1,496】

CHARCUTERIE

MORTADELLA モルタデッラ ハム 630 【税込693】	HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 自家製パテ・ド・カンパーニュ 730 【税込803】
SALAMI FINOCCHIONA サラミ フィノッキオーナ 730 【税込803】	HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO WITH HORSERADISH SAUCE 自家製プロシュート・コット レフォルソース 840 【税込924】
IBERICO BELLOTA CHORIZO イベリコ・ベジョータのチョリソー 840 【税込924】	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 バルサミコ仕上げ 1260 【税込1,386】

RIGOLETTO TAPAS

OCTOPUS & FRESH JALAPENO CEVICHE 真蛸とフレッシュハラペーニョのセビーチェ 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 S 630 【税込694】 R 940 【税込1,034】	MARINATED SCOTTISH SALMON スコティッシュサーモンのマリネ ハーブとオリーブベースのタブナードソースで S 630 【税込694】 R 940 【税込1,034】
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 小海老とマッシュルームのアヒージョ プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで S 630 【税込694】 R 940 【税込1,034】	MARINATED FRUIT TOMATOES & MASCARPONE CHEESE CROSTINI 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マトのひとつ前菜 940 【税込1,034】
CALLOS 肉屋のカジョス 新鮮なホルモンを使った熱々のスペイン風モツ煮込み S 630 【税込694】 R 940 【税込1,034】	SQUID FRITTO 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 940 【税込1,034】
TORTILLA -SPANISH OMELETTE 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 630 【税込694】	PADRON パドロン ししとうのシンプルな素揚げは塩だけでどうぞ！ 630 【税込694】
SHERRY STEAMED MUSSELS WITH SAFFRON 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 940 【税込1,034】	CRISPY BRUSSELS SPROUTS WITH PECORIO ROMANO 芽キャベツのフリット 素揚げにした芽キャベツにペコリーノ・ロマーノチーズをたっぷりとかけました 630 【税込694】
JOSPER OVEN GRILLED MINI CARROTS ミニキャロットのジョスパーグリル 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！ S 630 【税込694】 R 940 【税込1,034】	SPICY CHICKEN BACK RIBS チキンバックリブのスパイスフリット 骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました ビールにぴったりのタパスです！ S 630 【税込694】 R 940 【税込1,034】
OVEN BAKED EGGPLANT & MOZZARELLA 揚げ茄子とモzzarellaのオープン焼き スパイシーな辛口サラミペーストを使ったンドゥイヤソースで 630 【税込694】	GARLIC SAUTEED BROCCOLI STEMS アレッタのガーリックソテー ブロッコリーとケールをあわせた野菜"アレッタ"のガーリックソテー 仕上げにカラスミをたっぷりとかけます 630 【税込694】
OYSTER & SPIACH GRATIN 牡蠣とほうれん草のグラタン プリプリの牡蠣とほうれん草の熱々グラタン 940 【税込1,034】	HOMEMADE SALSICCIA 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 RECOMMENDED 630 【税込694】

 SHIBUICHI BREAD 350 【税込385】 【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 350 【税込385】 OLIVES イタリア産オリーブ 350 【税込385】	FRIED POTATOES フライドポテト/プレーン 630 【税込694】 ANCHOVY FRIED POTATOES フライドポテト/アンチョビ 630 【税込694】 CREAMY MASHED POTATO クリーミーマッシュポテト 630 【税込694】
---	--	---

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ S 730 【税込803】 L 1050 【税込1155】	RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO 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 S 940 【税込1,034】 L 1260 【税込1,386】
AOKI FARM VEGGIES & KUMQUAT 青木農園野菜と金柑のグリーンサラダ S 730 【税込803】 L 1050 【税込1155】	シトロン・ドレッシング

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・オープンならではの！

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。

2940 / 200g
【税込3,234】
+100g 1470 【税込1,617】

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

3150 / 150g
【税込3,465】

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。

3880 / 200g
【税込4,268】

OOMUGIGYU BEEF FILLET
W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE
大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデiras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

3460 / 150g
【税込3,806】

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。

2200 / 200g
【税込2,420】

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。

2310
【税込2,541】

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！

1260 / 1pc
【税込1,386】

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA
キングサーモンのジョスパーグリル ビリッと辛いチポトレサルサで

2310
【税込2,541】

PIZZA

10インチピッツァは-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.

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA マルゲリータ
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, PARMESAN

6inch 1260 【税込1,386】
10inch 1780 【税込1,958】

MARGHERITA DOC マルゲリータDOC
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL, PARMESAN

6inch 1680 【税込1,848】
10inch 2150 【税込2,365】

MARINARA マリナーラ
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

6inch 1150 【税込1,265】
10inch 1680 【税込1,848】

CICINIELLI チチニエリ
TOMATO SAUCE, WHITEBAIT, ANCHOVIES, OREGANO, GARLIC, CHERRY TOMATO

6inch 1260 【税込1,386】
10inch 1780 【税込1,958】

JALAPEÑO & SALAMI ハラペーニョ & サラミ
TOMATO SAUCE, GOUDA, SALAMI, JALAPEÑO, ONION

6inch 1470 【税込1,617】
10inch 1970 【税込2,167】

DIAVOLA ディアボラ **RECOMMENDED**
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

6inch 1570 【税込1,727】
10inch 2100 【税込2,310】

GRANCHIO 蟹のピッツァ・グランキオ
AMERICAINE SAUCE, CRAB, CRAB BUTTER, HEAVY CREAM, ANCHOVY, MOZZARELLA, BASIL, TOMATOES, GARLIC, OREGANO

6inch 1890 【税込2,079】
10inch 2410 【税込2,651】

BIANCO/CHEESE

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA

6inch 1470 【税込1,617】
10inch 1970 【税込2,167】

SPADA スパーダ
SMOKED SWORDFISH, CHERRY TOMATO, OREGANO, GARLIC, GOUDA, MOZZARELLA, BASIL

6inch 1470 【税込1,617】
10inch 1970 【税込2,167】

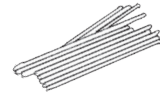
JAMON SERRANO ハモンセラノー
JAMON SERRANO, GOUDA, MOZZARELLA, ARUGULA

6inch 1680 【税込1,848】
10inch 2150 【税込2,365】

TOPPINGS

ANCHOVIES アンチョビ 100【税込110】
GARLIC CHIPS ガーリックチップス 100【税込110】
JALAPEÑO ハラペーニョ 100【税込110】

MOZZARELLA モッツアレラ 200【税込220】
SALAMI サラミ 200【税込220】
JAMON SERRANO ハモンセラノー 300【税込330】



SPAGHETTI
【スパゲティ・1.77mm】
イタリア産・最高品質
タンマ社製

Tamma

VONGOLE BIANCO
ヴォンゴレ・ビアンコ
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

1470 【税込1,617】

ANCHOVY SAUCE
WITH SHIMONITA LEEK & BABY SARDINES
下仁田ねぎとしらすのアンチョビソース
SHIMONITA LEEK, BABY SARDINES, CHILLI, ANCHOVY, GARLIC

1360 【税込1,496】

SEA URCHIN TOMATO CREAM SAUCE
雲丹のトマトクリームソース
SEA URCHIN, CAPER, ANCHOVY, HEAVY CREAM, TOMATO SAUCE

1890 【税込2,079】

SAVOY CABBAGE & SALSICCIA CACIO E PEPE
サボイキャベツとサルシッチャのカチョエペペ
SAVOY CABBAGE, SALSICCIA, PARMESAN, BLACK PEPPER, GARLIC, BUTTER

1360 【税込1,496】

FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO
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

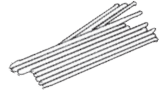
1890 【税込2,079】

SQUID & BOTTARGA BUTTER SAUCE
イカとカラスミのバターソース
SQUID, BOTTARGA, BUTTER, GARLIC, BLACK PEPPER

1570 【税込1,727】

CREAM SAUCE
WITH SCALLOP & BROWN MUSHROOMS
帆立とブラウンマッシュルームのクリームソース
SCALLOP, JAMON SERRANO, BROWN MUSHROOMS, BLACK PEPPER, HEAVY CREAM, GARLIC

1680 【税込1,848】



CHITARRA
【キタッラ】
断面が四角いロングパスタ
マンチーニ社製



LINGUINE
【リングイネ】
中太・もちもち
ロングパスタ



RIGATONI
【リガトーニ】
ソースが絡むように表面に
筋が入ったための
ショートパスタ

TOMATO CREAM SAUCE WITH BLUE CRAB 1570 【税込1,727】
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
小海老とインゲンのジェノベーゼ 1360 【税込1,496】
SHRIMP, GREEN BEANS, POTATO, PARMESAN, BASIL, GARLIC, PINE NUTS

HOMEMADE BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ 1360 【税込1,496】
MINCED BEEF & PORK, RED WINE, TOMATO SAUCE, BUTTER, GARLIC

AMATRICIANA 自家製ベーコンのアマトリッチャーナ 1260 【税込1,386】
HOMEMADE BACON, TOMATO SAUCE, GARLIC, ONION, PECORINO ROMANO

CARBONARA WITH PECORINO CHEESE 1360 【税込1,496】
ペコリーノチーズのカルボナーラ
BACON, HEAVY CREAM, GARLIC, EGG, PECORINO ROMANO, BLACK PEPPER

CHERRY TOMATO ARRABBIATA 1260 【税込1,386】
チェリートマトのアラビアータ
CHILLI PEPPER, MINI TOMATOES, GARLIC, TOMATO SAUCE

HOMEMADE BEEF RAGOUT SAUCE WITH BURDOCK 1570 【税込1,727】
ゴボウと自家製牛ラグースソース
BEEF, BURDOCK, 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

PL WATER

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。