

# FRESH STARTERS



RECOMMENDED

FRESH OYSTER

生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

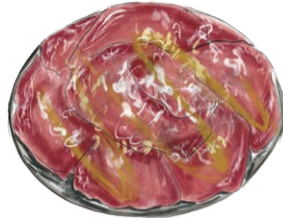
¥ASK



GAMBERO ROSSO

ガンベロ・ロソ  
レモンと有機オリーブオイル

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ナーナのカプレーゼ

1360 [税込1,496]

## CHARCUTERIE

MORTADELLA モルタデッラ ハム

630 [税込693]

SALAMI FINOCCHIONA サラミ フィノッキオーナ

730 [税込803]

IBERICO BELLOTA CHORIZO

イベリコ・ベジョータの Chorizo

840 [税込924]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE

自家製パテ・ド・カンパーニュ

730 [税込803]

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

S 630 [税込693]

L 940 [税込1,034]

RECOMMENDED

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

S 780 [税込858]

L 1260 [税込1,386]

## 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1,155]

CRAB & AVOCADO SALAD

蟹とアボカドのグリーンサラダバジル・ドレッシング

S 940 [税込1,034]

L 1260 [税込1,386]

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 シトロン・ドレッシング

S 940 [税込1,034]

L 1260 [税込1,386]

## RIGOLETTO TAPAS

OCTOPUS & FRESH JALAPEÑO 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]

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トマトのひとくち前菜

940 [税込1,034]

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かけます

630 [税込694]

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]

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!

630 [税込694]

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かけました

630 [税込694]

JALAPEÑO FRITTO ハラペーニョ・フリット

ピリ辛ハラペーニョにチーズを詰めてフリットに!

3pc 630 [税込694]

+1pc 210 [税込231]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小海老とマッシュルームのアヒージョ

フ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]

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]

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

630 [税込694]

OVEN BAKED EGGPLANT & MOZZARELLA

揚げ茄子とモッツアレラのオープン焼き

スパイシーな辛口サラミペーストを使ったドゥイヤソースで

630 [税込694]

OYSTER & SPINACH GRATIN

牡蠣とほうれん草のグラタン

フリプリの牡蠣とほうれん草の熱々グラタン

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]

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]

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]



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]  
[PLAIN OR GARLIC]  
洗いちペ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]

# 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を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** 2940 / 200g  
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。  
【税込3,234】  
+100g **1470** 【税込1,617】
- KUROGE WAGYU AITCHBONE** 3150 / 150g  
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  
【税込3,465】
- KUROGE WAGYU BEEF LOIN** 3880 / 200g  
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。  
【税込4,268】
- OOMUGIGYU BEEF FILLET W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE** 3460 / 150g  
大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデラソース  
シルキーな赤身のフィレ肉を、トリュフが香るソースで  
【税込3,806】

## PORK

- GRILLED PORK** 2200 / 200g  
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。  
【税込2,420】

## CHICKEN

- ROASTED CHICKEN** 2310  
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。  
【税込2,541】

## LAMB

- GRILLED LAMB CHOP** 1260 / 1pc  
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！  
【税込1,386】

## SALMON

- KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA** 2310  
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  
【税込2,541】

## PIZZA

10インチピZZAは-half & halfに出来ます。 ※平日ランチタイム(11:30-15:00)を除く

We can do half & half for 10inch pizzas, except for weekday lunch hours.

### ROSSO / TOMATO

- MARGHERITA** マルゲリータ 6inch 1260 【税込1,386】  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, PARMESAN 10inch 1780 【税込1,958】
- MARGHERITA DOC** マルゲリータDOC 6inch 1680 【税込1,848】  
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL, PARMESAN 10inch 2150 【税込2,365】
- MARINARA** マリナーラ 6inch 1150 【税込1,265】  
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO 10inch 1680 【税込1,848】
- JALAPEÑO & SALAMI** ハラペーニョ & サラミ 6inch 1470 【税込1,617】  
TOMATO SAUCE, GOUDA, SALAMI, JALAPEÑO, ONION 10inch 1970 【税込2,167】
- DIAVOLA** ディアボラ **RECOMMENDED** 6inch 1570 【税込1,727】  
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS 10inch 2100 【税込2,310】

### BIANCO/CHEESE

- QUATTRO FORMAGGI** クアトロ・フォルマッジ 6inch 1470 【税込1,617】  
RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA 10inch 1970 【税込2,167】
- SPADA** スパーダ 6inch 1470 【税込1,617】  
SMOKED SWORDFISH, CHERRY TOMATO, OREGANO, GARLIC, GOUDA, MOZZARELLA, BASIL 10inch 1970 【税込2,167】
- JAMON SERRANO** ハモンセラノ 6inch 1680 【税込1,848】  
JAMON SERRANO, GOUDA, MOZZARELLA, ARUGULA 10inch 2150 【税込2,365】
- ORTOLANA** オルトラーナ 6inch 1360 【税込1,496】  
MOZZARELLA, GOUDA, ZUCCHINI, EGGPLANT, PAPRIKA, TOMATO, BROCCOLI 10inch 1890 【税込2,079】

### TOPPINGS

- |   |   |
|---|---|
| <b>ANCHOVIES</b> アンチョビ 100 【税込110】        | <b>MOZZARELLA</b> モzzarella 200 【税込220】 |
| <b>GARLIC CHIPS</b> ガーリックチップス 100 【税込110】 | <b>SALAMI</b> サラミ 200 【税込220】           |
| <b>JALAPEÑO</b> ハラペーニョ 100 【税込110】        | <b>JAMON SERRANO</b> ハモンセラノ 300 【税込330】 |

## BURGER

▶ 平日11:30-15:00 / 土日祝 11:30-16:00までの提供

Served until 15:00 on weekdays & until 16:00 on weekends & holidays.

- SHIBURIGO BURGER** 1570  
渋りゴバーガー フレンチフライ付き  
【税込1,727】  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR
- AVOCADO CHEESE BURGER** 1780  
アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き  
【税込1,958】  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO
- CHIPOTLE BBQ BURGER** 1890  
チポトレBBQバーガー フレンチフライ付き  
【税込2,079】  
100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE
- [数量限定] FISH BURGER** 1470  
フィッシュバーガー フレンチフライ付き  
【税込1,617】  
DEEP FRIED WHITE FISH, TARTAR SAUCE, LETTUCE

### TOPPINGS

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>JALAPEÑO</b> ハラペーニョ 165 【税込181】   | <b>CHEDDAR CHEESE</b> チェダーチーズ 165 【税込181】 |
| <b>FRIED EGG</b> フライドエッグ 165 【税込181】 | <b>BEEF PATTY</b> ビーフパティ 570 【税込627】      |

## 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。  
Paella takes about 20 minutes to cook.

- MUSSELS & SHRIMP PAELLA** **RECOMMENDED** 2310  
フレッシュムール貝と海老のパエージャ  
【税込2,541】  
MUSSELS, BLACK TIGER SHRIMP, STRING BEANS, BELL PEPPERS, ONIONS
- SQUID INK PAELLA** 2100  
イカ墨のパエージャ  
【税込2,310】  
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE
- HAKKINTON PORK PAELLA** 1890  
白金豚のパエージャ  
【税込2,079】  
HAKKINTON PORK, CLAMS, STRING BEANS, BELL PEPPERS, ONIONS

※当店は国産米を使用しています。

## PASTA

- VONGOLE BIANCO** 1470 【税込1,617】  
ヴァンゴレ・ビアンコ  
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY
- KUJO LEEK & CHICKEN PEPERONCINO** 1360 【税込1,496】  
九条ネギと桜姫鶏の和風ペペロンチーノ  
SOY SAUCE, KUJO LEEK, CHICKEN BREAST, SESAME OIL, GARLIC
- RAPE BLOSSOMS & SQUID AGLIO OLIO** 1570 【税込1,727】  
菜の花とイカのアーリオオーリオ カラスミがけ  
RAPE BLOSSOM, SQUID, CLAMS BROTH, MINI TOMATOES, BOTTARGA, GARLIC



- 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** 1360 【税込1,496】  
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 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



- FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO** 1890 【税込2,079】  
フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロソ  
FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SHRIMP, TOMATO SAUCE, SAFFRON, GARLIC
- ZUCCHINI & SALSICCIA LEMON BUTTER SAUCE** 1360 【税込1,496】  
ズッキーニとサルシッチャのレモンパスタ  
ZUCCHINI, SALSICCIA, BUTTER, GARLIC, LEMON
- CREAM SAUCE WITH SCALLOP & BROWN MUSHROOMS** 1680 【税込1,848】  
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

- 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
- FRIED EGGPLANT & CHERRY TOMATO ARRABBIATA** 1260 【税込1,386】  
揚げ茄子とチェリートマトのアラビアータ  
CHILLI PEPPER, MINI TOMATOES, EGGPLANT, GARLIC, TOMATO SAUCE
- HOMEMADE BEEF RAGOUT SAUCE** 1570 【税込1,727】  
自家製牛ラグースソース  
BEEF, MIRIN, RED WINE, TOMATO, BUTTER
- OYSTER & BACON CREAM SAUCE WITH SEA LETTUCE** 1780 【税込1,958】  
牡蠣とベーコンのあおさクリームソース  
OYSTER, BACON, SEA LETTUCE, HEAVY CREAM, GARLIC, CLAMS BROTH, BUTTER, PARMESAN

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

**7L WATER**

7Lウォーター使用  
7L 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。