

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]

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]

RECOMMENDED

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]

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]

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]

OVEN BAKED EGGPLANT & MOZZARELLA

揚げ茄子とモッツアレラのオーブン焼き

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]

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]

RECOMMENDED

OYSTER & SPINACH GRATIN

牡蠣とほうれん草のグラタン

ブリブリの牡蠣とほうれん草の熱々グラタン

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かけました

630 [税込694]

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]

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]

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]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小海老とマッシュルームのアヒージョ

ブリブ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]

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

RECOMMENDED

S 630 [税込694]

R 940 [税込1,034]



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]
[PLAIN OR GARLIC]
洗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]

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

- | | |
|---|---|
| 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

▶ 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

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 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 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。