FRESH CATCH!



FRESH OYSTER

本日入荷!生牡蠣

▶福島県・松川浦産 アオサ海苔ポン酢
▶フレッシュレモン

JAMÓN TERUEL 18 MONTHS

スペイン産18ヶ月熟成 生ハム ハモン・テルエル

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、

CHARCUTERIE

s 1000 L 1600



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]



ASK

SMOKED SALMON & CITRUS CEVICHE

スモークサーモンと柑橘のセビーチェ

燻製したサーモンに旬の柑橘を合わせたさっぱりマリネ

\$ 670 R 1000

RECOMMENDED!

ハモン・デ・テルエルD.O.

PÂTÉ DE CAMPAGNE

シェフのこだわりパテ・ド・カンパーニュ

630 [稅込693]

MORTADELLA

山形県 スモークハウスファインの モルタデッラ

840 [稅込924]

840 [稅込924]

IBERIAN PORK SALAME イベリコ・サラミ **BUTIFARRA** GRILLED CATALAN SAUSAGE

630 [税込693]

ブティファラ カタルーニャソーセージのグリル

RECOMMENDED



STRAWBERRY & SEASONAL CITRUS CAPRES WITH STRACCIATELLA

宮城県産 いちごと旬の柑橘のカプレーゼ

ストラッチャテッラ

トロトロでミルク感たっぷりのストラッチャテッラチーズに、 旬の甘酸っぱい苺と柑橘を合わせた前菜。 バルサミコソースでどうぞ。

1350 [税込1485]

SCALLOPS & BRUSSELS SPROUTS FRITTER WITH SEAWEED

女川産 ホタテと芽キャベツのフリット アオサ海苔の香り 旨みが強く濃厚な女川ホタテと甘い芽キャベツをアオサが香る衣でフリットに

1200 [稅込1320]



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

800[稅込880]

BEEF TONGUE & SENDAI LEEK AJILLO 牛タンと仙台曲がり葱のアヒージョ

じっくり煮込んだ牛タンと甘くて柔らかい曲がり葱を ピリ辛のアヒージョに仕上げました

1000 [稅込1100]



GRILLED OCTOPUS WITH TAPENADE SAUCE

福島県・相馬産 柳ダコのグリル タプナードソース プリプリで旨みたっぷりなタコをハーブでマリネして 豪快にグリル!オリーブ&アンチョビのタプナードソースと レモンかけて召し上がれ!

2250 [稅込2475]



RIGOLETTO TAPAS -



BOILED WHITEBAIT PINCHOS

閖上産 釜揚げしらすのピンチョス

[税込693]

630

香ばしい焼きたてバゲットの上にたっぷりのしらすをのせた一口前菜

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

R 940 s 630 [税込693]

[税込1034]

OYSTER PLANCHA

牡蠣のプランチャ

940

牡蠣とほろ苦くて甘い仙台雪菜に魚醤とガーリックを効かせた熱々鉄板料理

JAMON TERUEL & MUSHROOMS PLANCHA WITH EGG YOLK



生ハムと黒アワビ茸・霜降り平茸のプランチャ 蔵王・地養卵黄乗せ

旨味たっぷりのきのこを生ハムとガーリックでソテー。蔵王の濃い卵黄を添えて



CLAMS & COD MARINERA STYLE TOMATO STEW 940

七ヶ浜産 あさりと真鱈の漁師風トマト煮込み

大粒のあさりと旬のタラを使った魚介の旨みたっぷりな煮込み料理。

ラム肉の串焼き"ブロシェッタ" アリッサソース

GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE

アンチョビ・パルメザントースト

山形県・高畑産 ブティファラソーセージ

山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!

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万

PARMESAN CUSTARD WITH ANCHOVY TOAST

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

GRILLED LAMB BROCHETTE WITH HARISSA 630 「稅込693

TRIPE &'NDUJA TOMATO STEW

トリッパとンドゥイヤのトマト煮込み

[税込1034]

940

350

350

350

[稅込385]

[税込385]

630

630

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

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

オリーブのマリネ 大粒オリーブをマリネにしました

焼き立てバゲット [プレーン][ガーリック][バター]

INK STEWED SQUID

MARINATED OLIVES

塩釜産 イカの墨煮

PICKLES

S 630 R 940 「税込6931

イカと香味野菜を濃厚なイカ墨で煮込みました。

SMOKED SALMON & AVOCADO, RICOTTA CHEESE SALAD

1350

スモークサーモンとアボカド、リコッタチーズのサラダ

RUCCOLA & BROWN MUSHROOMS SALAD

S 780 R 1310

宮城県産 ルッコラとブラウンマッシュルームのサラダ

[税込858]

[税込1441]

MARUMORI VEGETABLES BAGNA CAUDA

丸森野菜のバーニャカウダ

1360 [税込1496]

FRENCH FRIES

BAGUETTE

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

SNACK

MIXED CHEESE PLATE

フレンチフライ [ローズマリーバター風味]

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!

s 630 **R** 940

MAIN DISH



福島県・相馬産 柳ダコのグリル タプナードソース

プリプリで旨みたっぷりなタコをハーブでマリネして 豪快にグリル!オリーブ&アンチョビの タプナードソースとレモンかけて召し上がれ!

2250 [稅込2475]



HAKKIN PORK COTOLETTA

岩手県産 白金豚のコトレッタ

旨みの詰まった白金豚を自家製衣でカリッと カツレツに!マスタードとレモンでどうぞ

2400 [税込2640]



WITH HERB BREAD CRUMBS HERB TOMATO SAUCE

いわい鶏の香草パン粉焼き 丸森産ハーブのトマトソース

ジューシーにローストしたいわい鶏を さっぱりハーブのトマトソースで

1870 [税込2057]



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 [稅込2882]

ARROZ



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

大きなパルミジャーノ・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 [稅込1958]

本日のおすすめトッピング ¥ASK



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 [稅込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 [稅込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・モッツァレラチーズ・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

1410 1940 [税込1551] [税込2134]

6inch 10inch

1410 1940

[税込1551] [税込2134]

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

MARGHERITA BURRATA

マルゲリータ・ブッラータ バジル・モッツァレラ・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 GENNOVESE WITH MORTADELLA & PISTACIO

ジェノベーゼ・モルタデッラ・ピスタチオ・モッツァレラ



Pesto, Mortadella, Pistachio, Mozzarella

1470 1990



OYSTER & RAPE BLOSSOM BIANCO 牡蠣と菜の花のビアンコ

Oyster, Rape Blossom, Anchovies, Cream Sauce

牡蠣・菜の花・アンチョビ・クリームソース

1350 1850 [税込1485] [税込2035]



BISMARCK

黒アワビ茸とスカモルツァ·半熟卵のビスマルク [税込1617] [税込2189] 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



QUATTRO FORMAGGIO

ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・カマンベール・グラナパダーノ

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

TOPPING

[税込1386] [税込1958]



クアトロ・フォルマッジオ

CHITARRA

マンチーニ社製 四角い断面が特徴

[キタッラ]

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

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。

Clams & Rucola Vongole Bianco 活アサリとルッコラのボンゴレビアンコ



CASARECCE

[カサレッチェ]シチリアで

Cacio e Pepe 熟成胡椒とパルミジャーノのカチョエペペ

Arrabbiata カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

Wagyu Beef Bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ

Shrimp Pesto Genovese 小エビのジェノベーゼ

1410 [稅込1551]

1150 [稅込1265]

1250 [税込1375]

1410 [税込1551]

1300 [税込1430]

1260 [稅込1386]

1260 [税込1386]

Anchovy アンチョビ

200 [税込220]

100

よく食べられる断面がS字型の ショートパスタ

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.7mm]

イタリア産・最高品質タンマ社製

1450 [稅込1595]

Garlic

フライドガーリック [税込110]

Spinach ほうれん草

150 [税込165]

Jamón Serrano 300 ハモン・セラーノ [税込330]

Ruccola 250

[税込275]

300

[税込330]

Oyster & Oyster Mushroom Browned Butter 牡蠣とあわび茸の焦がしバター 1370 (税込1507)

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

Homemade Bacon Amatriciana 自家製ベーコンのアマトリチャーナ

Scallop & Syoyu Butter ホタテと仙台雪菜の和風仕立て

1620 [稅込1782]

Mozzarella

ルッコラ

モッツァレラ

NATURAL

NO MSG

低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil

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