

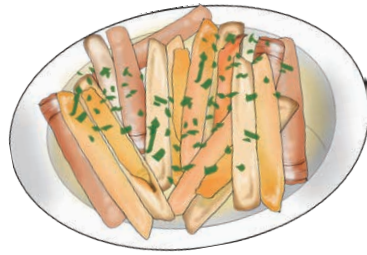
## RECOMMEND



**Today's Fresh Fish Carpaccio**  
日替わり鮮魚のカルパッチョ  
フレッシュな鮮魚で作る  
限定カルパッチョ!  
内容はスタッフまで  
**1360**  
[税込 1496]



**Fruit Tomato & Buffalo Cheese Caprese**  
フルーツトマトと  
buffalaチーズのカプレーゼ  
糖度の高いフルーツトマトと  
丸ごとbuffalaチーズ!  
**1260**  
[税込1386]



**Razor Clam Herb Butter Sautee**  
マテ貝のハーブバターソテー  
大ぶりのマテ貝をシンプルに  
ハーブバターで。  
**940**  
[税込 1034]



**Beef Cheek & Prune Tajin**  
牛ホホ肉とプルーンのタジン  
丁寧に仕込んだほろほろの牛ホホ肉に  
プルーンの甘味と酸味を効かせて。  
**2300**  
[税込 2530]

## RIGOLETTO TAPAS

**Hummus** フムス[ひよこ豆のペースト]  
中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に

**S 630** [税込 693]

**Caramel Nuts & Cream Cheese**  
キャラメルナッツと燻製クリームチーズ  
燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿

**S 630** [税込 693]

**Seafood Harissa Mariné**  
小海老と小柱のアリッサマリネ

魚介とセミドライトマト、オリーブを  
自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品

**S 630** [税込 693]

**R 940** [税込 1034]

**Moroccan Spiced Chicken**  
モロッカン・スパイスチキン

オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン

**S 630** [税込 693]

**R 940** [税込 1034]

**Sauted Broccoli with Anchovy**  
ブロッコリーのアンチョビソテー

アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷりと

**S 630** [税込 693]

**Chicken Cigars**  
チキンシガース

パリパリの皮とシナモンの香り、ほんのりとした甘さがモロッカンスタイル

**S 630** [税込 693]

**Whitebait & Kujo Leek Ajillo**

釜揚げシラスと九条葱のアヒージョ

ネギとしらすの旨味が凝縮されたアヒージョ!  
出汁がしみ出たオイルも絶品です

**S 630** [税込 693]

**R 940** [税込 1034]

**Shrimp & Mushrooms Ajillo**

エビとマッシュルームのアヒージョ

定番! たっぷりのパセリがアクセント!

**S 630** [税込 693]

**R 940** [税込 1034]

**Moroccan Egg with Chorizo & Tomato**

チョリソーとトマトのモロッカンエッグ

スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトを  
ふわふわの卵と一緒に召し上がれ!

**S 630** [税込 693]

**R 940** [税込 1034]

**Callos** スペイン風モツ煮込み“カジョス”

豚のモツを香味野菜と数種類のスパイスと一緒に  
じっくり煮込みました

**S 630** [税込 693]

**R 940** [税込 1034]

**Deep Fried Potatoes**

インカのめざめフライドポテト

甘味の強いインカのめざめをサクサクフリットにしました

**S 630** [税込 693]

**Mashed Potatoes**

マッシュポテト

**S 630** [税込 693]

**Snack**  
**All ¥300**  
[税込 330]

**Sicilian Green Olives**  
シシリアングリーンオリーブ  
甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

**Pickles** 自家製ピクルス  
たっぷりの野菜をオリジナルレシピで  
ピクルスに仕上げました。

**Shibuichi Bakery Bread**  
渋いちベーカリーの渋いちブル  
国産小麦を使用した丸パン。  
[ガーリック・バター・プレーン]3種より承ります

## SALAD



**Bagna Cauda**

新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ  
こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!

**1310**

[税込 1441]

**Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad**

ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

PICCOLO **730** [税込 803]

REGULAR **940** [税込1034]

**Roasted Beef & Watercress Salad**

麦黒牛ローストビーフのサラダ

バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

PICCOLO **1150** [税込 1265]

REGULAR **1410** [税込 1551]

## FOR WINE LOVERS

*Recommended*



**Jamón Serrano 18 Months**

スペイン産18ヶ月熟成

ふわふわ・切り立て

ハモン・セラーノ

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

**S1000** [税込 1100]

**R 1600** [税込 1760]

特製アリッサお持ち帰りできます!

唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの  
辛味ペーストをご自宅でもどうぞ!

**¥500** [税込540]

**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

**π WATER**

πウォーター使用  
π Water

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

平日17時以降/土日祝15時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 15:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.



# TAJINE AND MAIN DISH

タジン鍋とは肉や野菜をスパイスやハーブでじっくり蒸し煮にした、北アフリカ・モロッコ伝統の料理。どんがり帽子のような形の蓋が目印です！



## Chicken Tajine

森林鶏のタジン

シナモンとジンジャーでマリネした森林鶏とブラックオリーブ、セミドライトマトのタジン

1890 [税込 2079]



## Lamb Meat Ball Tajine

仔羊のミートボール・タジン

“アリッサ”で辛味をつけたトマトソースと仔羊のミートボールに卵を落として。卵を絡めながらお召し上がりください！

2100 [税込 2310]



## Fish Tajine

鮮魚のエッサウィラ・タジン

新鮮な魚介をたっぷりの野菜と一緒に軽くスパイスの効いたソースでじっくり蒸し上げました！

1890 [税込 2079]



## Pork & Clams Alentejo

白金豚とアサリの

アレンティージョ

豚とあさりの旨味を閉じ込めた家庭料理をモロッコのタジンスタイルで！

2200 [税込 2420]



## Beef Cheeks & Prune Tajine

牛ホホ肉とプルーンのタジン

丁寧に仕込んだほろほろの牛ホホ肉にプルーンの甘味と酸味を効かせて。

2300

[税込 2530]



## Babette Steak w/ Balsamic Cream Sauce

バベットステーキ

グリーンアスパラガス添え パルサミコクリームソース

ローストした牛ハラミのステーキをパルサミコクリームソースと共に

2730

[税込 3003]



## Smoked Lamb Grill With Spicy Mustard

自家製スモークラムラックのグリル

スパイシーマスタード

香ばしくスモークしたラムラックのグリルを、赤ワイン、マスタード、自家製アリッサのソースで

2830

[税込 3113]

**Topping!**

Couscous クスクス +¥250

[税込 275]

タジンの旨味たっぷりのダシにひたしてどうぞ！

# NEAPOLITAN PIZZA

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。Half & Half available for 10 inch pizzas.

## PIZZA ROSSO



### The Margherita ザ・マルゲリータ

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil, Petit Tomatoes

モッツアレラチーズブファラ、トマトソース、バジル、プチトマト

6INCH / 10INCH

1360 / 1990

[税込 1496] [税込 2189]

### Ortolana

オルトラーナ 薫製パプリカの香り

Tomato Sauce, Bacon, Canola Flower, Eggplant, Asparagus, Onion, Baby Tomatoes

トマトソース、ベーコン、菜の花、茄子、アスパラガス、玉ねぎ、プチトマト

1470 / 1990

[税込 1617] [税込 2189]

### Moroccan

ラムとパクチーのモロッカン

Tomato Sauce, Lamb, Mixed Cheese, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Cilantro

トマトソース、ラム肉、ミックスチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]

## PIZZA BIANCO

### Gorgonzola ゴルゴンゾーラの蜂蜜添え

Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラ、ピカンテ、くるみ

6INCH / 10INCH

1310 / 1830

[税込 1441] [税込 2013]

### Whitebait & Canola Flower Chichinielli

釜揚げしらすと菜の花のチチニエリ

Mixed Cheese, Mozzarella, Whitebait, Canola Flower, Onion, Baby Tomato, Ooba Basil

ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、菜の花、玉ねぎ、プチトマト、大葉

1570 / 2050

[税込 1727] [税込 2255]

## PIZZA GENOVESE

### Verdula

ヴェルドゥーラ 桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ

Genovese, Mixed Cheese, Sakura Shrimp, Asparagus, Eggplant, Onion, Baby Tomato

ジェノベーゼ、ミックスチーズ、桜海老、アスパラガス、茄子、玉ねぎ、プチトマト

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]

## Bismarck Style add Egg ビスマルクスタイル 卵トッピング +¥100 [税込 110]

# PASTA



### Linguine リングイネ 中太・もちもちロングパスタ

#### Eggplant & Basil Arrabbiata - Linguine

茄子とバジルのアラビアータ

1260

[税込 1386]

#### Smoked Scallop & Spinach Creamy Lemon Sauce

スモーク帆立とほうれん草のレモンクリームソース

1250

[税込 1375]



### Spaghetti スパゲティー / 1.77mm

イタリア Tamma社製・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作る乾麺

#### Carbonara - Spaghetti

カルボナーラ

1360

[税込 1496]

#### Whitebait Peperoncini - Spaghetti

釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ

1310

[税込 1441]

#### Whelk & Ooba Basil Aglio Olio - Spaghetti

つぶ貝と大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

1360

[税込1496]



### Conchiglie コンキリエ 貝殻の形のショートパスタ

#### Salsiccia Creamy Pesto Genovese - Conchiglie

自家製サルシッチャとチェリートマトのクリーミージェノベーゼ

1270

[税込 1397]

#### Sakura Shrimp & Broccoli Aglio Olio with Bottarga - Conchiglie

桜海老とくたくたブロッコリーのアーリオオーリオ

1360

[税込 1496]

[プーリア風] からすみかけ



### Canestri カネストリ

中心が大きな筒状になっている「パイプ」とう意味のパスタ

#### Bacon & Mushrooms Creamy Duxelle Sauce

無添加ベーコンとマッシュルームの

デューセルクリームソース 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ

1360

[税込 1496]



### Chitarra キタッラ 断面の四角いパスタ。

#### Moroccan Vongole - Conchiglie

モロッカン・ペスカトーレ

1410

[税込 1551]

#### Chicken & Maitake Mushroom Cacio e Pepe - Linguine

国産鶏と舞茸のカチョ・エ・ペペ

1260

[税込 1386]

## TOPPINGS

### Harissa

自家製アリッサ

150

[税込 165]

### Mozzarella

モッツアレラ

300

[税込 330]

### Jamón Serrano 18 Months

18ヶ月熟成 ハモン・セラーノ

300

[税込330]

### Sausage

ソーセージ

250

[税込 275]

### Baby Scallop

小柱

250

[税込 275]

### Mushroom

きのこ

200

[税込 220]

### Eggplant

茄子

150

[税込 165]

### Ooba Herb

大葉

150

[税込 165]

### Spinach

ほうれん草

100

[税込 110]



Gluten Free Fettochine

Available for Substitution.

すべてのパスタをグルテンフリーの玄米フェットチーネに変更できます。



## Seafood Paella

シーフード・パエージャ

魚介の旨味をぎゅっと凝縮したパエージャ、レモンを搾ってどうぞ！

2100

[税込 2310]



## Arroz Negro

アロス・ネグロ

イカスミを使った、旨みたっぷりのパエージャをアイオリソースと一緒に召し上がれ！

2100

[税込 2310]