RIGOLETTO TAPAS

SPANISH TAPAS

OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE 北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ

SEASONAL VEGETABLES & ANCHOVIES COCA

甘みのある春野菜とアンチョビの塩味が効いたスペイン風ピッツァ

FIREFLY SQUID & SPRING CABBAGE PLANCHA

季節の野菜とアンチョビのスペイン風ミニピッツァ"コカ"

S 630 [税込 693]

630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

R 940 [税込 1034]

BRUSCHETTE

2PC 630 [税込 693]

w/ gorgonzola mousse & kumquat compote +1PC 350 [稅込 385]

ITALIAN TAPAS

フレッシュトマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ ブルスケッタ ゴルゴンゾーラのムースと金柑のコンポート

> 940 [税込 1034] **SMOKED TUNA** w/ricotta cheese

§ 630 [税込 693] R 940 [税込1034]

天然マグロのアフミカータ リコッタチーズのせ 燻製したマグロにハーブ風味のリコッタチーズをのせて

ANCHOVY GARLIC SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES [5] 630 [稅込 693]

旬の野菜のアンチョビソテー

R 940 [税込1034]

季節の野菜のシンプルなアンチョビガーリックソテー

SPANISH OMELET w/ jamón serrano & mushrooms 940 [税込 1034]

生ハムとマッシュルームのスパニッシュオムレツ

春限定・熱々プランチャ!甘みのある春キャベツとホタルイカをハーブバターと合わせました。

シンプルな具材のふわふわオムレツ!アイオリソースで召し上がれ

SNOW CRAB & CAMEMBERT CROQUETTES 2PC 630 [税込 693] ズワイ蟹とカマンベールチーズのクロケッタス +1PC 350 [税込 385]

蟹とカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

spanish style olive oil mini pizza

ホタルイカと春キャベツのプランチャ

SEASONAL POTATO PATATAS BRAVAS 630 [稅込 693]

新じゃがいものパタタス・ブラバス

素揚げしたじゃがいもをピリ辛トマトソースとアイオリソースたっぷりで召し上がれ!

CALLOS spanish tripe stew 940 [稅込 1034] カジョス スペイン風モツ煮込み

----- AJILLO

CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO 630 [税込 693]

ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリードスタイル。

カマンベールチーズとキノコのアヒージョ たっぷりきのこと、とろけるカマンベールのアヒージョ

SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS AJILLO 630 [税込 693]

小海老と芽キャベツのアヒージョ

プリプリの小海老と、柔らかでホクホクな芽キャベツのアヒージョ

RED SHRIMP & IBERIAN PORK AJILLO

940 [稅込 1034]

赤海老とイベリコ豚のアヒージョ 大きな赤海老とジューシーな脂身のイベリコ豚の旨味たっぷりアヒージョ

MARINATED BEEF SHANK STEW w/Celeriac & horseradish

有田牛 牛スネ肉煮込みのマリネ

根セロリとホースラディッシュ

旨味たっぷりな牛スネ肉を赤ワインビネガーでマリネしました。さっぱりサラダと一緒に召し上がれ

PATE DE CAMPAGNE

630 [稅込 693]

パテ・ド・カンパーニュ 肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ 630 [稅込 693]

白レバーと発酵バターリンゴのペースト

ワインのお供に!滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて

SQUID FRITTO

豊洲直送! ヤリイカのセモリナフリット

豊洲直送新鮮なヤリイカを軽いセモリナ粉でサクサクのフリットに

TUSCAN STYLE ONION GRATIN SOUP 940 [稅込 1034]

トスカーナ風 オニオングラタンスープ 飴色玉ねぎと香味野菜をよく煮込み、ペコリーノチーズをたっぷりかけて焼き上げました!

SNACKS

HOMEMADE PICKLES & OLIVES

自家製ピクルスとオリーブの盛り合わせ

GARLIC CHEESE TOAST

MEAT APPETIZER

500

940 [税込1034]

ガーリック&チーズ・トースト [税込 550]

SEAFOOD APPETIZER



FISH CARPACCIO OF THE DAY

厳選!鮮魚のカルパッチョ 日替わりの鮮魚をこだわりのドレッシングで

1260 [税込 1386]

GARLIC SAUTÉED SHRIMP

1050

ガーリックシュリンプソテー

[税込 1155]

ぶりぷりの海老をお酒がすすむ香ばしいガーリックソテーに!

OVEN BAKED OYSTERS & PANCETTA

2PC 1300 [税込 1430]

牡蠣とパンチェッタのオーブン焼き 旨みの詰まったパンチェッタで牡蠣を巻き、オーブンでカリッと焼き上げました!

WINE STEAMED MUSSELS **5** 940 [稅込 1034]

ムール貝の白ワイン蒸し R 1470 [税込 1617]

女川湾フレッシュムール貝のシンプルなワイン蒸し

WAGYU CARPACCIO



黒毛和牛のカルパッチョ

24ヶ月熟成パルメジャーノと、バルサミコソース、 ロレンツォ社のオリーブオイルをかけて仕上げました! 1570 [税込 1727]

JAMÓN SERRANO 18 MONTHS

S 1000 [税込1100]

スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラーノ

R 1600 [税込 1760]

脂のサシがしっかり入った肉、濃厚な口溶けの最高級のスペイン生ハム、ハモン・デ・テルエルD.O.

CHARCUTERIE PLATTER

1680

[税込 1848]

自家製シャルキトリーの盛り合わせ パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。

BRESAOLA italian dried beef w/herbs 自家製・牛肉の生ハム"ブレザオラ"と

1000 [税込 1100]

ハーブのサラダ仕立て 牛の赤身で作るコクのある生ハムをたっぷりのハーブでさっぱりと召し上がれ

FRESH SALAD / VEGETABLES

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにパルメジャーノをたっぷりと

ORGANIC VEGGIE SALAD 有機野菜のサラダ バルサミコとクルミのドレッシング

> ズワイガニとアボカドのサラダ 蟹のアボカドの定番コンビを オニオンバジルドレッシングとレホールマヨネーズで

630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

S 680 [税込 748] S 850 [税込 935]

R 1150 [税込 1265]

R 970 [税込 1067]

SNOW CRAB & AVOCADO SALAD

MOZZARELLA & FRUIT TOMATO CAPRESE フレッシュモッツァレラと フルーツトマトのカプレーゼ 1150[税込 1265]



WHITE ASPARAGUS CARPACCIO ホワイトアスパラガスのカルパッチョ 甘みのあるホワイトアスパラの冷菜

マスタードドレッシングと温泉卵を添えて 1100 [税込 1210]



& SALMON w/checca sauce サーモンとフルーツ蕪のマリネ ケッカソース

甘味たっぷりのカブとサーモンのさっぱりマリネ

フレッシュトマトとバジルのソースで。 1200[税込 1320]



WITH CREAMY ANCHOVY SAUCE 旬の野菜のグリル アンチョビクリームソース

1260[税込 1386]



-FROM the ROTISSERIE

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理!



チポトレ・ロティサリーチキン 燻製ハラペーニョでマリネした、 スモーキー&スパイシーなロティサリーチキン

HALF 1,780 | FULL 3,040

[税込 1958] [税込 3344]



岩手白金豚のロティサリーグリル きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。 ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

2200 [税込 2420]



ROTISSERIE SPICE

GRILLED LAMB

ラム肉のロティサリースパイスグリル

ハーブとスパイスでマリネしたラムに、

燻製パプリカのマスタードソースと

ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

1950 [税込 2145]



名物!ジューシー ロティサリーチキン

名物!皮目は香ばしく、中はしっとりと 焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1.680 FULL 2.940 [税込 1848]

HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN ハニーマスタードとローストナッツの

ロティサリーチキン ハニーマスタードと香ばしいナッツが、 くせになる味付け!

HALF 1,780 | FULL 3,040 [税込 1958]

ROSEMARY FRIED POTATOES 520 新ジャガイモのローズマリーフライドポテト [税込 572]

SAUTÉED SPINACH 520 スピナッチソテー [税込 572]

US RIB EYE STEAK US産リブアイステーキ 200G

> ハーブバターとシャリアピンソース 2620 [税込 2882]



PIプノA 10inchピッツァはハーフ&ハーフに出来ます

▶ こだわり・ナポリスタイルのピザ生地

チキンと 一緒に!

▶ 高温の釜で短時間で焼き上げるのでカリッとモチモチに仕上がります! 6 INCH / 10 INCH

ROSSO トマトソースベース -

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ

1260 / 1890 フレッシュモッツァレラ・トマトソース・チェリートマト・バジル [税込 1386] [税込 2079] Mozzarella, Tomato Sauce, Cheery Tomato, Basil

SICILIANA

1350 / 1950

シチリアーナ [税込 1485] [税込 2145] 茄子・パプリカ・ズッキーニ・トマトソース・モッツァレラ・アンチョビ・ケーパー・パルメジャーノ・オレガノ

Eggplant, Paprika, Zucchini, Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Parmigiano, Oregano

DIAVOLA ディアボラ

1410 / 2050 [税込 1551] [税込 2255]

トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソー・ハリッサ・オニオン Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Bacon, Chorizo, Harissa, Onion

BIANCO チーズベース -QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ

1310 / 1830

ミックスチーズ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

[税込 1441] [税込 2013]

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ プロシュート・ルッコラ・モッツァレラ・ミニトマト・24ヶ月パルメジャーノ Prosciutte, Ruccola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmiggiano

1310 / 1940 [税込 1441] [税込 2134]

ASPARAGUS & PANCHETTA BISMARCK

アスパラガスとパンチェッタのビスマルク

アスパラガス・パンチェッタ・モッツァレラ・ミックスチーズ・パルメジャーノ・温泉卵 Mushrooms, Mozzarella, Mixed Cheese, Pancetta, Hot Spring Egg

1360 / 1970 [税込 1496] [税込 2167]

GENOVESE ジェノベーゼベース

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ

小エビと新玉ねぎのペペロンチーノ

ジェノベーゼソース、海老、イカ、ホタテ、モッツァレラ、オニオン Genovese Sauce, Shrimp, Squid, Scallop, Mozzarella, Onion

1470 / 2100 [税込 1617][税込 2310]

ARROZ

- ▶ 定番のパエリアから、イタリアンのリゾットまで米料理を揃えました。
- ▶ 当店は国産の米を使用しています。

IME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA 鹿児島 姫甘海老と小イカのパエリア

& IBERICO PORK CHORIZO PAELLA

REGULAR [FOR 1-2] 1,890 LARGE [FOR 3-4] 3,360

県から届く新鮮な姫甘海老と小イカをこだわりの2種ブレンド米と合わせ、 鶏や甘海老、生ハム屑などから丁寧に取った旨味たっぷり出汁で炊き上げました!

ROTISSERIE CHICKEN

1900 [税込 2090]

ロティサリーチキンとイベリコ豚チョリソーのパエリア

当店自慢のジューシーなチキンとイベリコ豚チョリソーの贅沢なパエリア

ARROZ NEGRO 1680

アロス・ネグロ イカ墨と活アサリのパエリア 濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました!

1570

PORCINI CHEESE RISOTTO イタリア産 ポルチーニのチーズリゾット

[税込 1727]

[税込 1848]

たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。

ARROZ CALDOSO 1520

アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊 海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊 [税込 1672]

PASTA



SPAGHETTI スパゲッティ

1.77mm、イタリア産最高品質の デュラムセモリナ粉100%で 作るタンマ社の乾麺

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1150 渡り蟹のチリ・トマトソース [税込 1265] **PESTO GENOVESE** 1150 WITH FIREFLY SQUID & ASPARAGUS [税込 1265] ホタルイカとアスパラガスのジェノベーゼ **VONGOLE** [BIANCO OR ROSSO] 1310 [税込 1441] ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ **ROASTED FRUIT TOMATO POMODORO** 1250 w/ mascarpone mousse [税込 1375] 焼きフルーツトマトのポモドーロマスカルポーネムース添え

BABY SHRIMP & SEASONAL ONION PEPERONCINO 1250



COD & JAPANESE PARSLEY 1450 [税込 1595] **AGLIO OLIO** w/bottarga 鱈と芹のアーリオ・オーリオ からすみがけ **CACIO E PEPE**

マンチーニ社製 2.2mmスパゲッティ

LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

デュラムセモリナ粉を使用。 ースとの絡みが良い中太の麺。

スモークチキンとアレッタ[茎ブロッコリー]のアラビアータ [▶世界一辛い唐辛子"キャロライナ・リーパー"を使った激辛に変更できます]

SMOKED CHICKEN & ALETTA ARRABBIATA [税込 1265]

1150

CARBONARA WITH HOMEMADE BACON 自家製ベーコンのカルボナーラ

1100 [税込 1210]

リジシェで マファルディーネ ふちがフリル状になった

幅広平面パスタ

SALMON & SPRING CABBAGE LEMON BUTTER SAUCE サーモンと春キャベツのレモンバターソース

1400 [税込 1540]

OX TAIL & PORCINI RAGOUT 牛テールとポルチーニのラグーソース

[税込 1551]

1410

1410



SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese 黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え

[[税込 1551] 1360

ソースが絡むように表面に 筋が入った、太めの ショートパスタ

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1470

[税込 1617]



AMATRICHIANA

カチョ・エ・ペペ

1410 パンチェッタとローストオニオンのアマトリチャーナ [税込 1551] **GNOCCHI & SCAMPI** w/ Creamy Tomato Sauce

インカの目覚めのニョッキ 鬼手長海老のトマトクリームソース もっちりとした自家製ニョッキにぷりぷりの鬼手長海老と濃厚トマトクリームソース

ALL NATURAL





低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil



自然製法の塩

オーガニック砂糖



πウォーター使用

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

1410

[税込 1551]