

FRESH CATCH!



FRESH OYSTER

本日も入荷! 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

ASK

BOILED WHITEBAIT PINCHOS

閉上産 釜揚げしらすのピンチョス

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

630

[税込693]



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

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]

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

S 670

[税込737]

R 1000

[税込1100]

CHARCUTERIE

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、ハモン・デ・テルエルD.O.

S 1000 L 1600

[税込1100] [税込1760]



RECOMMENDED!

PÂTÉ DE CAMPAGNE

シェフのこだわりパテ・ド・カンパーニュ

630 [税込693]

MORTADELLA

山形県 スモークハウスファインのモルタデッラ

840 [税込924]

IBERIAN PORK SALAME イベリコ・サラミ

840 [税込924]

BUTIFARRA GRILLED CATALAN SAUSAGE

ブティファアラ カタルーニャソーセージのグリル

630 [税込693]

RECOMMENDED



BURRATA & FRUIT TOMATOES CAPRESE

イタリア産 プラータとフルーツマトのカプレーゼ
濃厚でミルクィなプラータチーズと甘みの強いフルーツマトを使用した、贅沢なカプレーゼ

1450 [税込1595]

GRILLED ASPARAGUS

山形県・袖浦産 アスパラガスのグリル

じっくりグリルした旬のアスパラガスの甘さを楽しめる一皿。半熟卵&アイオリソースで召し上がれ。

1150 [税込1265]

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

1200 [税込1320]



BAKED CAMEMBERT CHEESE PIE WITH CARROT PUREE

カマンベールチーズのパイ焼き 有機人参のピューレ
丸ごとカマンベールチーズのサクサクパイ焼き! 甘みの強い人参のピューレと一緒にどうぞ!

1150 [税込1265]



GRILLED OCTOPUS WITH TAPENADE SAUCE

福島県・相馬産 柳ダコのグリル タフナードソース

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

2250 [税込2475]



DUCK & IBERIAN SALAMI PAELLA

鴨もも肉とイベリコサラミのパエリア

鴨&イベリコ豚の肉の旨みがたっぷりとお米に染み込んだ贅沢なパエリア!

2650 [税込2915]



RIGOLETTO TAPAS

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

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

SAUTEED VEGETABLES WITH SAKURA SHRIMP

桜海老と丸森野菜のガーリックソテー

丸森産・春野菜を使用。ドライトマトのアクセントにガーリック・アンチョビを効かせました!

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

JAMÓN TERUEL & MUSHROOMS PLANCHA WITH EGG YOLK

生ハムとたっぷりきのこの鉄板焼き“プランチャ”

旨味たっぷりのきのこを生ハムとガーリックでソテー。

630

[税込693]

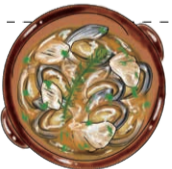
JALAPEÑO FRITTER

ハラペーニョ・フリット

サワークリームを詰め込んだハラペーニョをサクサクフリットにしました

630

[税込693]



CLAMS & CHORIZO TOMATO STEW

七ヶ浜産 あさりとチョリソーのトマト煮込み

大粒のあさりとチョリソーの魚介の旨みたっぷりのトマト煮込み。

940

[税込1034]

GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE

山形県・高畑産 ブティファアラソーセージ

山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!

630

[税込693]

PARMESAN CUSTARD WITH ANCHOVY TOAST

アンチョビ・パルメザントースト

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

630

[税込693]

GRILLED LAMB BROCHETTE WITH HARISSA

ラム肉の串焼き”プロシエッタ” アリッサソース

シェリー酒とパブリカパウダーでマリネしたラム肉の串焼きに自家製のピリ辛アリッサソースを添えて

630

[税込693]



SPICY TRIPE & NDUJA TOMATO STEW

トリッパとンドゥイアのトマト煮込み

新鮮なトリッパとインゲン豆、自家製ソーセージのピリ辛トマト煮込み

940

[税込1034]

INK STEWED SQUID

塩釜産 イカの墨煮

イカと香味野菜を濃厚なイカ墨で煮込みました。

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

SNACK

MARINATED FRUIT TOMATO

フルーツマトのマリネ

高糖度のアメルマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

500 [税込550]

MARINATED OLIVES

オリーブのマリネ

350 [税込385]

PICKLES

自家製ピクルス

350 [税込385]

SEASONAL POTATO SALAD WITH MORTADELLA

新じゃがいもとモルタデッラのポテトサラダ

500 [税込550]

MIXED CHEESE PLATE 4種チーズプレート

[モッツアレラ・パルミジャーノ・カマンベール・ゴルゴンゾーラ]

1800 [税込1980]

BAGUETTE 焼き立てバゲット

[プレーン][ガーリック][バター]

350 [税込385]

FRENCH FRIES フレンチフライ

[ローズマリーバター風味]

S 630

[税込693]

R 940

[税込1034]

SALAD

SMOKED SALMON & AVOCADO, RICOTTA SALAD スモークサーモンとアボカド、リコッタチーズのサラダ

1350 [税込1485]

RUCCOLA & BROWN MUSHROOMS SALAD 宮城県産 ルッコラとブラウンマッシュルームのサラダ

S 780 [税込858]

R 1310 [税込1441]

MARUMORI VEGETABLES BAGNA CAUDA 丸森野菜のバーニャカウダ 新鮮野菜をアンチョビガーリックソースで!

1360 [税込1496]

MAIN DISH

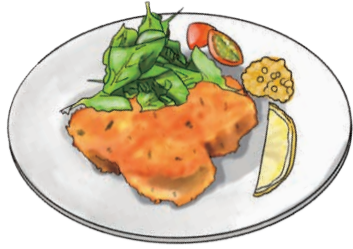


GRILLED OCTOPUS WITH TAPENADE SAUCE

福島県・相馬産 柳ダコのリグリン
タブナードソース

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&アンチョビのタブナードソースとレモンかけて召し上がれ!

2250 [税込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]



ROASTED IWAI CHICKEN 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]



BEEF STEAK PLANCHA

牛肩ロースの

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 [税込2882]

ARROZ

Recommended

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 [税込1958]

本日のおすすめトッピング ¥ASK



DUCK & IBERIAN SALAMI PAELLA

鴨もも肉とイベリコサラミのバエリア

鴨&イベリコ豚の肉の旨みがたっぷりとお米に染み込んだ贅沢なバエリア!

2650 [税込2915]



SQUID PAELLA NEGRO

塩釜産 ヤリイカのバエリア・ネグロ

イカ墨とアンチョビの旨味を効かせたバエリア。仕上げにアイオリソース

1870 [税込2057]



MIXED CLAMS PAELLA

3種貝のバエリア

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バエリア

2310 [税込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

Basil, Mozzarella, Tomato Sauce バジル・モッツアレラチーズ・トマトソース

6inch 10inch

1260 1780

[税込1386] [税込1958]

MARGHERITA BURRATA マルゲリータ・ブッラータ

Basil, Mozzarella, Tomato Sauce, Burrata

バジル・モッツアレラ・トマトソース・ブッラータ

1520 2050

[税込1672] [税込2255]

SAKURA SHRIMP & SPRING VEGETABLES PRIMAVERA

桜海老と春野菜のプリマベラ

Spring Vegetables, Sakura Shrimp, Anchovies, Dried Tomato, Mozzarella

春野菜、桜海老、アンチョビ、ドライトマト、モッツアレラ

1350 1850

[税込1485] [税込2035]

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジオ

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

1360 1890

[税込1496] [税込2079]

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salami, Bacon, Onion, Chorizo, Jalapeño, Garlic

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

6inch 10inch

1410 1940

[税込1551] [税込2134]

PESTO GENNOVESE WITH MORTADELLA & PISTACIO

モルタデッラとピスタチオのジェノベーゼ

Pesto, Mortadella, Pistachio, Mozzarella ジェノベーゼ・モルタデッラ・ピスタチオ・モッツアレラ

1410 1940

[税込1551] [税込2134]

BISMARCK 黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク

Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

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

1470 1990

[税込1617] [税込2189]

CICINIELLI チチニエリ

Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic

トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・ガーリック

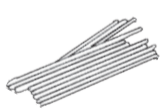
1260 1780

[税込1386] [税込1958]

PASTA

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。



CHITARRA

[キタッパ]
マンチーニ社製
四角い断面が特徴

Cacio e Pepe 24ヶ月熟成パルミジャーノと胡椒のカチョエペペ

1410 [税込1551]



CASARECCE

[カサレッチェ]シチリアでよく食べられる断面がS字型のショートパスタ

Arrabbiata カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

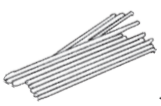
1150 [税込1265]

Wagyu Beef Bolognese 黒毛和牛とブラウンマッシュルームのボロネーゼ

1450 [税込1595]

Shrimp Pesto Genovese 小エビのジェノベーゼ

1250 [税込1375]



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.7mm]
イタリア産・最高品質タンマ社製

Shrimp & Kujo Leek Cream Sauce

七ヶ浜産 あざりと九条葱のクリームソース 柑橘風味

1450 [税込1595]

Chicken & Shiitake Mushroom いわいどりと原木椎茸の和風バター with Butter & Soy Sauce

1260 [税込1386]



LINGUINE

[リンギネ]
中太・もちもちロングパスタ

Squid & Asparagus Herb Butter ヤリイカとアスパラガスのハーブバター

1350 [税込1485]

Carbonara With Spinach 蔵王地養卵とほうれん草のカルボナーラ

1350 [税込1485]

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

1260 [税込1386]

TOPPING

Anchovy 200

アンチョビ [税込220]

Garlic 100

フライドガーリック [税込110]

Spinach 150

ほうれん草 [税込165]

Jamón Serrano 300

ハモン・セラーノ [税込330]

Ruccola 250

ルッコラ [税込275]

Mozzarella 300

モッツアレラ [税込330]

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

IT WATER

IT Water 使用
IT 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いません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。