

FRESH STARTERS



RECOMMENDED

FRESH OYSTER

生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

¥ASK



BEEF TARTAR & CAVIAR CROSTINI

山形牛タルタルとキャビアのクロスティーニ
24ヶ月熟成バルミジャーノ仕上げ

2pc 1800 [税込1,980]
+1pc 900 [税込990]



GAMBERO ROSSO

ガンベロ・ロソ
レモンと有機オリーブオイル

2pc 1260 [税込1,386]



BEEF TONGUE CARPACCIO

牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ

1800 [税込1,980]



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]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE

イタリア産ブルラータと
季節フルーツのカプレーゼ

2200 [税込2,420]

CHARCUTERIE



CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリ・プラッター
シェフ厳選!5種類のシャルキトリ盛り合わせ

S 1400 [税込1,540]

L 2800 [税込3,080]

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・コト レフォルソース

S 630 [税込693]

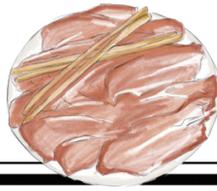
L 940 [税込1,034]

SLOVANIA PROSCIUTTO

10ヶ月熟成
スロベニア産プロシュート

S 1000 [税込1,100]

L 1600 [税込1,760]



RECOMMENDED

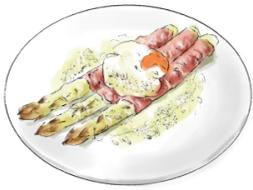
HOMEMADE ROASTED BEEF WITH RUCOLA & PARMIGIANO

自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ パルサミコ仕上げ

S 780 [税込858]

L 1260 [税込1,386]

CHEF'S RECOMMENDATIONS



WHITE ASPARAGUS MILANESE

会津産ホワイトアスパラガスと
プロシュートのミラネーゼ
プロシュートと温泉卵、パルミジャーノで。

1800 [税込1,980]



GALICIAN OCTOPUS

タコのジョスパークリル
ガリシア風
甘味のあるインカの目撃めと一緒に!

1600 [税込1,760]



SHERRY STEAMED MUSSELS FROM SALT SPRING ISLAND

ソルトスプリング島産
フレッシュムール貝のシェリー蒸し
サフランの香り

2200 [税込2,420]

RIGOLETTO TAPAS

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693]

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
フリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

S 630 [税込693]

R 940 [税込1,034]

MARINATED FRUIT TOMATOES

フルーツマトのバルサミコマリネ
こだわり農家さんの作った甘いフルーツマトのマリネ

940 [税込1,034]

SEGOVIAN STYLE STUFFED MUSHROOMS

ジャンボマッシュルームのセゴビア風
ジューシーなジャンボマッシュルームに生ハムを詰めて焼き上げました!
旨みがギュッと詰まっています!

940 [税込1,034]

VEGAN GARLIC SAUTEED BROCCOLI

ブロッコリーのガーリックソテー
にんにくとオリーブオイルでシンプルにソテーにしたブロッコリー

630 [税込693]

OVEN BAKED EGGPLANT & MOZZARELLA

揚げ茄子とモzzarellaのオープン焼き
スパイシーな辛口サラミペーストを使ったドゥワイヤソースで

630 [税込693]

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ブリカパウダーで仕上げます

630 [税込693]

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693]

+1pc 210 [税込231]

VEGAN JOSPER OVEN GRILLED

ミニキャロットのジョスパークリル
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693]

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]

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693]

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693]

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

S 630 [税込693]

R 940 [税込1,034]



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]
[PLAIN OR GARLIC]
渋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693]

ANCHOVY FRIED POTATOES フライドポテト/アンチョビ 630 [税込693]

CREAMY MASHED POTATO クリーミーマッシュポテト 630 [税込693]

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]

BUTCHER



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行うことで素材の旨味やジュシーさを
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 3460 / 150g
W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE
大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデiras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】



TOMAHAWK STEAK 9800
トマホークステーキ
【税込10,780】
豪快に焼き上げた骨付き肉! ボリューム満点です!
※焼き上がりに40分ほど頂戴いたします / takes about 40 mins to cook

PORK

GRILLED PORK 2200 / 200g
岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル
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クリル ピリッと辛いチボトレサルサで
【税込2,541】

BUTCHER'S PLATTER **RECOMMENDED** 2800
【税込3,080】
ブッチャーズ・プラッター グリルの3種盛り合わせ
日替わりでご用意するシェフ厳選のグリル盛り合わせ! 内容はスタッフまで。

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】

VEGAN 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】

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】

VEGAN ORTOLANA オルトラーナ 6inch 1360 【税込1,496】
TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, EGGPLANT, BELL PEPPERS, TOMATO, BROCCOLI 10inch 1890 【税込2,079】

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】

JALAPEÑO & SALAMI ハラペーニョ & サラミ 6inch 1470 【税込1,617】
MOZZARELLA, GOUDA, SALAMI, JALAPEÑO, ONION, FRIED GARLIC 10inch 1970 【税込2,167】

TOPPINGS

ANCHOVIES アンチョビ 100【税込110】	MOZZARELLA モッツアレラ 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

▶ 全日16:00までのご提供 **Burgers are lunch specials. Only served until 16:00**

SHIBURIGO BURGER 1570
【税込1,727】
渋りゴバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

AVOCADO CHEESE BURGER 1780
【税込1,958】
アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

CHIPOTLE BBQ BURGER 1890
【税込2,079】
チボトレBBQバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE

FISH BURGER 1470
【税込1,617】
フィッシュバーガー フレンチフライ付き
DEEP FRIED WHITE FISH, TARTAR SAUCE, LETTUCE

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
【税込2,541】
ムール貝と海老のパエージャ
MUSSELS, BLACK TIGER SHRIMP, STRING BEANS, BELL PEPPERS, ONIONS

SQUID INK PAELLA 2100
【税込2,310】
イカ墨のパエージャ
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE
※当店は国産米を使用しています。

PASTA

VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ピアンコ 1470 【税込1,617】
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

FIREFLY SQUID & SPRING VEGGIES 1470 【税込1,617】
WITH UME PLUM SAUCE
ホタルイカと春野菜の梅肉ソース
FIREFLY SQUID, SEASONAL ONIONS, SNAP PEAS, GARLIC, UME, MISO, Ooba

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

VEGAN HOMEMADE SPICY BOLOGNESE 1360 【税込1,496】
自家製スパイシー・ヴィーガンボロネーゼ
ONION, CARROT, BELL PEPPERS, ZUCCHINI, SHITAKE, TOMATO, SOY BEANS, CAJUN SPICE, GARLIC

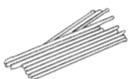
VEGAN FRIED EGGPLANT 1260 【税込1,386】
& CHERRY TOMATO ARRABBIATA
揚げ茄子とチェリートマトのアラビアータ
CHILLI PEPPER, MINI TOMATOES, EGGPLANT, GARLIC, TOMATO SAUCE

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

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, MASCARPONE CHEESE



LINGUINE
【リンダイネ】
中太・もちもち
ロングパスタ



CHITARRA
【キタッラ】
断面が四角いロングパスタ
マンチーニ社製



M

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

FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO 1780 【税込1,958】
フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロッソ
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

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

TWATER

エウォーター使用
TWATER

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。