# FRESH STARTERS



**FRESH OYSTERS** 

CATCH OF THE DAY

生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

RECOMMENDED ONAGAWA SINGLE SEED 女川産 シングルシード オイスター・プラッター 6PC ¥2700 [税込2,970] 12PC ¥5200 [税込5,720]



**BEEF TARTAR & CAVIAR CROSTINI** 

24ヶ月熟成パルミジャーノ仕上げ

2pc 1800 [税込1,980] +1pc **900** [税込990]

山形牛タルタルとキャビアのクロスティーニ



**SCOTTISH BROWN CRAB** WITH CLARIFIED BUTTER

[税込1,430] スコットランド産 ブラウンクラブ

澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で 1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから 1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



BEEF TONGUE CARPACCIO 1800 「税込1.9801 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



**GAMBERO ROSSO** ガンベロ・ロッソ レモンと有機オリーブオイル

2pc 1260 [税込1,386]

100g **1300** 

**YASK** 



**ITALIAN BURRATA &** 2200 [税込2,420] **SEASONAL FRUIT CAPRESE** 

イタリア産ブッラータと 季節フルーツのカプレーゼ



## CHARCUTERIE & CHEESE

CHARCUTERIE PLATTER S 1400 [税込1,540] L 2800 [税込3,080] シャルキトリー・プラッター

シェフ厳選!5種類のシャルキトリー盛り合わせ

**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]

HOMEMADE ROASTED BEEF WITH RUCOLA & PARMIGIANO

WITH HORSERADISH SAUCE 自家製プロシュート・コット レフォールソース

HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO

S 780 [稅込858] L 1260 [税込1,386]

S 630 [税込693] L 940[稅込1,034]

自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ バルサミコ仕上げ

CHEF'S CHEESE PLATTER

シェフ厳選!チーズプラッター

2500 [税込2750]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 730 [稅込803]

自家製パテ・ド・カンパーニュ

# RIGOLETTO TAPAS:





**ROASTED BABY CORN IN HUSK** 皮付きヤングコーンのロースト 今が旬!シャキッとみずみずしく甘い

2pc **630**[税込693] +1pc **315**[税込346]

ヤングコーンを皮ごとローストにしました



## **ZUCCHINI FRITTO WITH PECORINO**

青木農園ズッキーニのフリット 今が旬!みずみずしいズッキーにフリットに ゴロッとカットしたペコリーノチーズを合わせました! 630[稅込693]



**ALMEJAS A LA MARINERA** アルメハス・アラ・マリナーラ 貝の旨みがギュッと詰まった 北海あさりの漁師風トマト煮込み! 1260[稅込1,386]



**GALICIAN OCTOPUS** タコのガリシア風

半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ ハサミで切ってお召し上がりください

2800[稅込3,080]



#### WHITE WINE STEAMED **NEW ZEALAND PANA SHELLFISH** NZ産フレッシュパーナ貝の白ワイン蒸し

サフランの香り 2200[稅込2,420] RISOTTO +500[税込550] 余ったスープをリゾットに!

#### 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プナードソースで

S 630 [税込693] R 940[稅込1,034]

#### SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 小海老とマッシュルームのアヒージョ

プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

ジャンボマッシュルームのセゴビア風

SEGOVIAN STYLE STUFFED MUSHROOMS

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!

S 630 [税込693] R 940[税込1,034]

940[稅込1,034]

**SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO** 

1260 [税込1,386]

MARINATED FRUIT TOMATOES フルーツト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トマトのマリネ 940[稅込1,034]

CALLOS RECOMMENDED 肉屋のカジョス

S 630[稅込693]

R 940[稅込1,034]

Y VEGAN GARLIC SAUTEED BROCCOLI 630[稅込693]

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

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]

**TORTILLA - SPANISH OMELETTE** 

焼き立てトルティージャ

630[稅込693]

SPICY CHICKEN BACK RIBS

新鮮なホルモンを使った熱々のスペイン風モツ煮込み

630[稅込693] 940[稅込1,034]

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プリカパウダーで仕上げます

630[稅込693]

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!

1260 [税込1,386]

PARMIGIANA DE MELANZANE

米茄子とモッツァレラのパルミジャーナ トロトロの米茄子とモッツァレラチーズの熱々オーブン焼き!

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 1260 [税込1,386]

SHIBUICHI BREAD 350 [稅込385]

PICKLES 自家製ピクルス 350 [税込385]

FRIED POTATOES

フライドポテト/プレーン

630 [稅込693]

[PLAIN OR GARLIC]

OLIVES イタリア産オリーブ 350 [税込385]

渋いちベーカリーのこだわりパン SHIBUichi [プレーン / ガーリック]

ANCHOVY FRIED POTATOES

フライドポテト/アンチョビ **630** [税込693]

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 730 [税込803] L1050 [税込1,155]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

有機ロメインレタスのシーザーサラダ

S 940 [税込1,034]

S 940 [税込1,034]

L1260 [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

L1260 [税込1,386]

BEEF

最大限に引き出せるのはジョスパー・オーブンならでは!

US PRIME BEEF LOIN RECOMMENDED 2940 / 200g [税込3,234] US産・プライム肩ロース +100g1470 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1,617]

KUROGE WAGYU AITCHBONE 4200 / 200g 黒毛和牛イチボ [税込4,620]

柔らかさと、脂がよくのった食べ応えのある部位

KUROGE WAGYU BEEF LOIN 5700/300g 黒毛和牛ロイン [税込6,270]

柔らかくて、脂が甘く、バランスが良い肉質。

**OOMUGIGYU BEEF FILLET** 3460 / 150g W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE [税込3,806] 大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデイラソース シルキーな赤身のフィレ肉を、トリュフが香るソースで

TOMAHAWK STEAK

トマホークステーキ

9800 [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

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。※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 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, PARMESAN

6inch **1260** [税込1,386] 10inch 1780 [税込1,958]

MARGHERITA DOC マルゲリータDOC TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL, 6inch 1680 [税込1,848] 10inch **2150** [税込2,365]

Y VEGAN MARINARA マリナーラ TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

6inch **1150** [税込1,265] 10inch 1680 [税込1,848]

DIAVOLA ディアボラ NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

6inch **1570** [税込1,727] 10inch 2100 [税込2,310]

### BIANCO/CHEESE



**CANTABRIAN ANCHOVIES &** SEMI-DRIED TOMATO

6inch 1800 [税込1,980] 10inch 2300[稅込2,530]

カンタブリア海アンチョビと自家製セミドライトマトのビアンカ MOZZARELLA, BASIL, ANCHOVY, SEMI-DRIED TOMATO, GARLIC, OREGANO



PORCINI & PROSCIUTTO BISMARCK WITH SUMMER TRUFFLE

6inch 2400 [税込2,640] 10inch 2900[税込3,190]

ポルチーニとプロシュートのビスマルク サマートリュフがけ PORCINI SAUCE, MOZZARELLA, PORCINI, EGG,

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ

RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA

1470 [稅込1,617] 1970 [稅込2,167]

JAMON SERRANO ハモンセラーノ JAMON SERRANO, GOUDA, MOZZARELLA, ARUGULA

6inch **1680** [税込1,848] 10inch **2150**[税込2,365]

**ANCHOVIES** 

アンチョビ **GARLIC CHIPS** ガーリックチップス JALAPEÑO ハラペーニョ

100[税込110] 100[税込110] **MOZZARELLA** 200 [税込220] モッツァレラ SALAMI 200[稅込220] サラミ **JAMON SERRANO** 300[稅込330]

BURGER

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

ハモンセラーノ

SHIBURIGO BURGER 1570 [税込1,727] 渋リゴバーガー フレンチフライ付き 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

1780 **AVOCADO CHEESE BURGER** [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

1890 CHIPOTLE BBQ BURGER [税込2,079] チポトレ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 BBO SAUCE

1470 FISH BURGER [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] FRIEDEGG フライドエッグ 165[税込181] BEEF PATTY ビーフパティ 570[税込627] PORK

**GRILLED PORK** 岩手県産 プラチナポークのジョスパーグリル

旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。

CHICKEN

**ROASTED CHICKEN** 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。

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!

2310 [税込2,541]

2750/250g

[税込3,025]

LAMB

GRILLED LAMB CHOP オーストラリア産・ラムチョップ

1260 / 1pc [税込1,386]

2310

[税込2,541]

1470 [稅込1,617]

1360 [稅込1,496]

1260 [稅込1,386]

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA キングサーモンのジョスパーグリル ピリッと辛いチポトレサルサで

Butcher's Platter

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。

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

**SPAGHETTI** [スパゲティ・1.77mm] イタリア産・最高品質

Y VEGAN HOMEMADE SPICY BOLOGNESE

VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ビアンコ

CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

自家製スパイシー・ヴィーガンボロネーゼ ONION, CARROT, BELL PEPPERS, ZUCCHINI, SHIITAKE, TOMATO,

SOY BEANS, CAJUN SPICE, GARLIC

YVEGAN FRIED EGGPLANT & 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



タンマ社製

Tamma

CARBONARA WITH PECORINO CHEESE

1360 [稅込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

RIGATONI [リガトーニ] 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

HOMEMADE BEEF RAGOUT SAUCE 自家製牛ラグーソース

1570 [稅込1,727]

BEEF, MIRIN, RED WINE, TOMATO, BUTTER, MASCARPONE CHEESE

TOMATO CREAM SAUCE WITH BLUE CRAB

1570 [稅込1,727] 渡り蟹のトマトクリームソース RAB, WHITE WINE, GARLIC, HEAVY CREAM, TOMATO SAUCE, GARLIC



ロングパスタ

**PESTO WITH BABY SHRIMP** 1360 [稅込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 [稅込1,496]

MINCED BEEF & PORK, RED WINE, TOMATO SAUCE, BUTTER, GARLIC

FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO 1780 [稅込1,958]



ZUCCHINI & SALSICCIA LEMON BUTTER SAUCE 1360 [稅込1,496] ズッキーニとサルシッチャのレモンパスタ

FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SHRIMP, TOMATO SAUCE, SAFFRON, GARLIC

ZUCCHINI, SALSICCIA, BUTTER, GARLIC, LEMON

1680 [稅込1,848]

**CREAM SAUCE** WITH SCALLOP & BROWN MUSHROOMS

フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロッソ

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

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

2310 [稅込2,541]

**2100** [税込2,310]

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** 

イカ墨のパエージャ

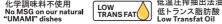
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE

※当店は国産米を使用しています。

ALL NATURAL NO MSG



化学調味料不使用











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。