

CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ



Recommended!

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター
こだわりのハムやサラミの盛り合わせ
3種と5種からお選びいただけます
S 1890 [税込2079] L 2520 [税込2772]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S 1000 / L 1600
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ [税込1100] [税込1760]

JAMON IBERICO BELLOTA 1680
ハモン・イベリコ・ベジョータ ドングリを食べて育ったイベリコベジョータの生ハム [税込1848]

BURRATA & JAMON SERRANO 1890
ブラータチーズとハモンセラノ [税込2079]

CHEESE CHEESE PLATTER チーズプラッター こだわりチーズの盛り合わせ 1570 [税込1727]

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 940 [税込1034]
ツナのトンナートソースとホースラディッシュ

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 800 [税込880]
丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ

COPPA DI TESTA コッパ・デイ・テスタ 豚の頭の肉で作ったサラミ 730 [税込803]

SALCHICHÓN CON TRUFA サルシチョン・コン・トルファ 香り高いトリュフのサラミ 730 [税込803]

MORTADELLA モルタデッラ ピスタチオを練り込んだボローニャのソーセージ 730 [税込803]

IBERICO CHORIZO イベリコベジョータのチョリソー 730 [税込803]

\まずはここから/

FRESH STARTERS



FRESH OYSTER 1PC 680 [税込748]
フレッシュオイスター
レモンとロレンツォバージンオイル



SCOTTISH BROWN CRAB 100G 1300 [税込1430]
WITH CLARIFIED BUTTER

スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバターとレモン +アリッサマヨネーズ ¥100 +HARISSA MAYO

1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces

SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1300 [税込1430]
気仙沼産 メカジキとオレンジのカルパッチョ
ペッパーキャビアとレモン

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 630 [税込693]
ホタテとマンゴー、フレッシュハラペーニョのセヴィーチェ R 940 [税込1034]
青々しくピリッと辛いフレッシュハラペーニョとホタテ、マンゴーのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群!

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO S 630 [税込693]
エビとマッシュルームのアヒージョ R 940 [税込1034]
アンチョビとタヒンスライス

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 630 [税込693]
カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 940 [税込1034]
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮!

SWEET POTATO TORTILLA S 630 [税込693]
シルクスイートのトルティージャ
強い甘みでなめらかな食感のさつまいも"シルクスイート"を使った熱々のスパニッシュオムレツ

QUESO CATALANA - CHEESE BRULEE & MELBA TOAST - ケソ・カタラーナ S 630 [税込693]
クリームチーズとパルミジャーノチーズのブリュレにカリカリのメルパトーストを添えて

MARMITAKO WITH TUNA & EGGPLANT R 940 [税込1034]
マグロ類肉と米ナスのマルミタコ
魚とトマトなどの野菜を煮込んだスペイン・バスク地方の伝統料理

ITALIAN

MARINATED TOMATOES S 630 [税込693]
北海道産カラフルトマトのマリネ
色鮮やかなカラフルトマトのマリネ

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 630 [税込693]
モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ
ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに! 仕上げにパルミジャーノをたっぷり!

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 940 [税込1034]
自家製ドゥイヤーと黒毛和牛のスパイシーボローネゼニョッキグラタン
イタリア生まれのスパイシーなサラミペースト"ンデュイヤー"ともちもちのニョッキをグラタン仕立てで

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 940 [税込1034]
やまと豚とフェネルの自家製ソーセージ
爽やかなフェネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER S 630 [税込693]
フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター
香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

Chef's Recommended TAPAS



BEEF SCOTTATO 1800 [税込1980]
黒毛和牛イチボのスコットアート
お客様の目の前で仕上げる牛のたたき!
極薄スライスにした黒毛和種イチボに、
熱々の自家製ハーブオイルをかけて仕上げます。



CALAMARI FRITTI 1150 [税込1265]
WITH CARDAMOM SALT
豊洲直送!
ヤリイカのセモリナフリット
カルダモン・ソルト
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリットに
香り高いカルダモン・ソルトを!



GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
タコとインカの目覚めの
ガリシア風
柔らかくなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも"インカの目覚め"を合わせました。

SPICE VEGGIES



ROASTED CAULIFLOWER 1050 [税込1155]
WITH ROASTED CUMIN & SPICY NDUJA SAUCE
ピリ辛! カリフラワーのロースト
ピリッと辛いドゥイヤーで仕上げたカリフラワーのロースト



ROASTED BABY CORN 1000 [税込1100]
WITH GARUM NOISETTE & DUKKAH SAUCE
髭つきヤングコーンのロースト
ガラムノワゼットと自家製デュッカ



ROASTED ENDIVE 1360 [税込1496]
WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO
アンディーブとハモンセラノのロースト
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノと
ブラックロングペッパー



ROASTED TENRYU MAITAKE 1000 [税込1100]
WITH VERBENA PEPPER
天竜舞茸のスパイスロースト
バーベナペッパー

all¥420 [税込462]

SPICED OLIVES
オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES
自家製ピクルス

GARLIC TOAST
ガーリック・トースト

SALADS

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD

有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ

S 730 R 1050
[税込803] [税込1155]

RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD

ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ

S 840 R 1150
[税込924] [税込1265]

R SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE

季節のフルーツとブラチーナのカプレーゼ

1360
[税込1496]

MAIN DISH

R BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 200G 3670
[税込4037]

北海道黒牛リブロースの
マウンテン・ペッパーステーキ
ハーブバターを添えて



2940
[税込3234]

OSSOBUCO ALLA MILANESE
- STEWED BEEF SHANK WITH SAFFRON RISOTTO -
オッソブーコ・アラ・ミラネーゼ

ホロホロの骨付き牛スネ肉の煮込みとミラノ風サフランリゾット



ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ

2410
[税込2651]

PORK FILLET COTOLETTA WITH FRESH TOMATO SAUCE
白金豚ヒレ肉のコレットタ フレッシュトマトソース

2200
[税込2420]



HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

200G 2410
[税込2651]

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産スモークラムチョップのロースト
自家製アリッサを添えて

2PC 2730
[税込3003]

ZUPPA DI PESCE - STEWED SEAFOOD WITH WHITE WINE & TOMATO -
ズッパ・ディ・ペッシェ
海の幸を白ワインとトマトで煮込んだイタリアの漁師料理

2940
[税込3234]

ARROZ



CHICKEN, SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 2000
菜彩鶏と小海老、ズッキーニのパエージャ
しっとり仕上げた鶏胸肉のタンドリーチキンと、
香ばしくグリルした鶏もも肉をダブルで楽しめる特製パエージャ。

2000
[税込2200]

ARROZ NEGRO WITH JAPANESE FLYING SQUID
スルメイカのアロス・ネグロ
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なバエリア!
アイオリソースと一緒にどうぞ。

2000
[税込2200]

PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製!自家製生地のナポリ風ピッツァ

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.

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッシ

MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, mozzarella, basil

6 INCH 40 INCH
1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

MARINARA マリナーラ
tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano

1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

R SPICY CICINIERI スパイシー・チチニエリ
tomato sauce, anchovy, jalapeño, garlic, whitebait, oregano, cherry tomato

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

R JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

ROMANA ロマーナ
tomato sauce, basil, tomatoes, mozzarella, oregano, anchovy

1570 / 2100
[税込1727] [税込2310]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

PIZZA VERDE
サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ
salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce

6 INCH 40 INCH
1570 / 2100
[税込1727] [税込2310]

BISMARCK WITH MORTADELLA & HOMEMADE DUKKAH
モルタデッラと自家製デュカのビスマルク
ricotta, mortadella, onion, dukkah, egg

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

JAMON SERRANO & RUCOLA
ハモンセラノ・ルッコラ
ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano

1570 / 2100
[税込1727] [税込2310]

PASTAS

自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り! 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

SPAGHETTI

| 1.77mm スパゲティ |
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
タンマ社のスパゲティ



PEPERONCINO WITH OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY 牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ

1360 [税込1496]

WHITEBAIT & ASPARAGUS & RUCOLA PEPERONCINO シラスとアスパラガス、ルッコラのペペロンチーノ

1470 [税込1617]

CHITARRA

| キタツラ |
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO
PESCATORE ROSSO

ボンゴレ・ビアンコ
ペスカトーレ・ロッシ

1360 [税込1496]
2200 [税込2420]

FETTUCCINE

| フェットチーネ |
小さなリボンという意味の平打ち麺



AMATRICIANA
TOMATO CREAM SAUCE
WITH BAMBOO SHOOTS & CHICKEN
CABBAGE & SALSICCIA CACIO E PEPE

無添加ベーコンのアマトリッチャーナ
筍と岩手県産 菜彩鶏のトマトクリームソース

1360 [税込1496]
1470 [税込1617]

キャベツと自家製サルシッチャのカチョ・エ・ペペ

1360 [税込1496]

RIGATONI

| リガトーニ |
ソースが絡む筋が入っている
太めのショートパスタ



R CAJUN ARRABBIATA WITH EGGPLANTS
CARBONARA
WAGYU BEEF BOLOGNESE

米茄子のケイジャン・アラビアータ
無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ
黒毛和牛のボロネーゼ

1260 [税込1386]
1360 [税込1496]
1570 [税込1727]

CONCHIGLIE

| コンキリエ |
貝殻型のショートパスタ



YUZU, LEMON & PEPPER SAUCE
WITH SCALLOP & SWEET GREEN PEPPER
PESTO WITH SALMON & SNAP PEA

ホタテと甘長唐辛子のゆずレモン胡椒ソース

1360 [税込1496]

サーモンとスナップエンドウのジェノベーゼ

1470 [税込1617]

TOPPINGS

HOT SAUCE 100
激辛! 辛味10倍ソース
[唐辛子・にんにく] [税込110]

coriander パクチー 100 [税込110]
eggplant 茄子 100 [税込110]
shrimp 小海老 200 [税込220]
bacon ベーコン 200 [税込220]

pecorino romano ペコリーノ・ロマーノ 200 [税込220]
bottarga ボッタルガ 250 [税込275]
prosciutto プロシュート 250 [税込275]
mozzarella モッツアレラ 250 [税込275]



gluten free fettuccine
グルテンフリー
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

PI WATER

PI Water 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いません。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays, and 10% late night charge after 10:00 p.m.
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。