

まずはここから /
FRESH STARTERS



FRESH OYSTERS ¥ASK
生牡蠣 本日の入荷生牡蠣



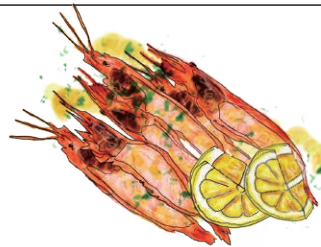
BEEF TARTAR & CAVIAR CROSTINI 2pc 1800 [税込1,980]
+1pc 900 [税込990]
山形牛タルタルとキャビアのクロスティーニ
24ヶ月熟成パルミジャーノ仕上げ



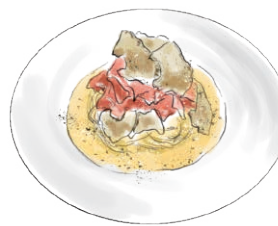
SCOTTISH BROWN CRAB WITH CLARIFIED BUTTER 100g 1300 [税込1,430]
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で
1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



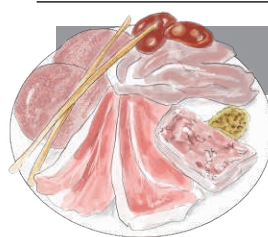
BEEF TONGUE CARPACCIO 1800 [税込1,980]
牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ



GAMBERO ROSSO 2pc 1260 [税込1,386]
ガンベロ・ロッソ
レモンと有機オリーブオイル



CHILLED CAPELLINI CARBONARA WITH SUMMER TRUFFLE & PROSCIUTTO ¥1260 [税込1,386]
マンチーニ社カッペリーニ
サマートリュフとプロシュートの冷製カルボナーラ



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 S 1000 [税込1,100]
L 1600 [税込1,760]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 730 [税込803]
自家製パテ・ド・カンパーニュ



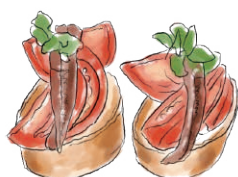
HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO WITH HORSE RADISH SAUCE S 630 [税込693]
L 940 [税込1,034]
自家製プロシュート・コット レフォルソース

HOMEMADE ROASTED BEEF WITH RUCOLA & PARMIGIANO S 780 [税込858]
L 1260 [税込1,386]
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

CHEF'S CHEESE PLATTER 2500 [税込2750]
シェフ厳選! チーズプラッター

RIGOLETTO TAPAS

Chef's Catch Up Menu



FRUIT TOMATO & ANCHOVY BRUSCHETTA
フルーツトマトのチャコリピネガーマリネと
カンタブリア海アンチョビのブルスケッタ
チャコリワインのピネガーマリネしたフルーツトマトと
肉厚なアンチョビをバゲットにのせました
2pc 800 [税込880] +1pc 400 [税込440]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産 Burrata と
季節フルーツのカプレーゼ
2200 [税込2,420]



ALMEJAS A LA MARINERA 1260 [税込1,386]
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!



GALICIAN OCTOPUS S 1600 [税込1760] R 2800 [税込3,080]
タコのカリシア風
半身を丸ごと柔らかく煮たカリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください



WHITE WINE STEAMED MUSSELS FROM SALT SPRING ISLAND 2200 [税込2,420]
ソルトスプリング島フレッシュムール貝の
白ワイン蒸し サフランの香り

RISOTTO +500 [税込550]
余ったスープをリゾットに!

MARINATED SCOTTISH SALMON S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
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

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
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

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1260 [税込1,386]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

ZUCCHINI FRITTO S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
ズッキーニのセモリナフリット
ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

BOQUERONES - MARINATED SARDINE 940 [税込1034]
ボケロネス
新鮮なイワシを酢漬けにしたスペイン料理

CALLOS **RECOMMENDED** S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
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

VEGAN GARLIC SAUTEED BROCCOLI 630 [税込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

SPICY CHICKEN BACK RIBS 630 [税込693]
940 [税込1,034]
1260 [税込1,386]
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バスです!

TORTILLA - SPANISH OMELETTE 630 [税込693]
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プリカパウダーで仕上げます

PARMIGIANA DE MELANZANE 630 [税込693]
米茄子とモッツアレラのパルミジャーナ
トロトロの米茄子とモッツアレラチーズの熱々オープン焼き!

SQUID FRITTO 1260 [税込1,386]
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



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]
[PLAIN OR GARLIC]
洗いちべりカー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]

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 S 940 [税込1,034]
L 1260 [税込1,386]
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

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を行うことで素材の旨味やジューシーさを
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** **3360 / 200g**
US産・プライム肩ロース **【税込3,696】**
赤身と脂のバランスが良く、しっかりとした食べ応え。
+100g**1470**
【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

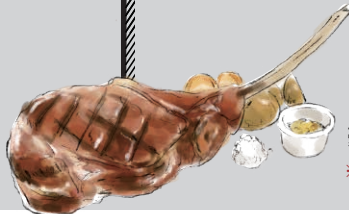
KUROGE WAGYU BEEF LOIN **5700/ 300g**
黒毛和牛ロイン **【税込6,270】**
柔らかくて、脂が甘く、バランスが良い肉質。

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

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 **2750/ 250g**
岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル **【税込3,025】**
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 **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 **【税込1,386】**
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！

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】**

SIDE DISH

LIMITED TO CUSTOMERS ORDERING THE BUTCHER MENU
※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定

MARINATED CHERRY TOMATO	ミニトマトのホワイトバルサミコマリネ	500 【税込550】
CHEESE MASHED POTATO	チーズマッシュポテト	500 【税込550】
RUCOLA SALAD	ルッコラサラダ	500 【税込550】

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 1360** **【税込1,496】**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, PARMESAN **10inch 1890** **【税込2,079】**

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 **6inch 1570** **【税込1,727】**
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS **10inch 2100** **【税込2,310】**

BIANCO/CHEESE



RECOMMENDED

CANTABRIAN ANCHOVIES & SEMI-DRIED TOMATO **6inch 1800** **【税込1,980】**
10inch 2300 **【税込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ピアンカ
MOZZARELLA, BASIL, ANCHOVY, SEMI-DRIED TOMATO, GARLIC, OREGANO



RECOMMENDED

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ピスマルク サマートリュフがけ
PORCINI SAUCE, MOZZARELLA, PORCINI, EGG, PROSCIUTTO, SUMMER TRUFFLE, BLACK PEPPER

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】**

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】**

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15:00までのご提供 **Burgers are lunch specials. Only served until 15:00**

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

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

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

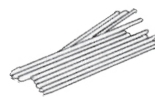
FISH BURGER **1470**
フィッシュバーガー フレンチフライ付き **【税込1,617】**
DEEP FRIED WHITE FISH, TARTAR SAUCE, LETTUCE

TOPPINGS

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】

PASTA

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。



SPAGHETTI [スパゲティ・1.77mm] イタリア産・最高品質 タンマ社製

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

LEMON SAUCE WITH SMOKED SWORDFISH & ZUCCHINI **1470** **【税込1,617】**
燻製メカジキとズッキーニのレモンソース
SMOKED SWORDFISH, ZUCCHINI, LEMON, BUTTER, DILL, CHERVIL, TARRAGON



LINGUINE [リングイネ] 中太・もちもち ロングパスタ

PESTO WITH BABY SHRIMP **1470** **【税込1,617】**
小海老とインゲンのジェノベーゼ
SHRIMP, GREEN BEANS, POTATO, PARMESAN, BASIL, GARLIC, PINE NUTS

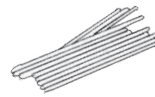
KUROGE WAGYU BOLOGNESE **1570** **【税込1,727】**
黒毛和牛のボロネーゼ
BOLOGNESE SAUCE, BUTTER, GARLIC, PARMIGIANO REGGIANO



CASARECCE [カサレッチェ] 断面がS字になったショートパスタ

CACIO E PEPE WITH CORN & SALSICCIA **1360** **【税込1,496】**
ゴールドラッシュとサルンッチャのカチョエペペ
CORN, SALSICCIA, BLACK PEPPER, GARLIC, PECORINO, BUTTER

YUZU KOSHO PEPPER SAUCE WHITH WHELK & MUSHROOMS **1680** **【税込1,848】**
ツブ貝ときのこの自家製柚子胡椒ソース
SHIMEJI MUSHROOMS, WHELK, YUZU KOSHO PEPPER, CHIVES



CHITARRA [キタラ] 断面が四角いロングパスタ マンチーニ社製

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

BUTTER SAUCE WITH SQUID & BOTTARGA **1680** **【税込1,848】**
イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES



RAVIOLI [ラヴィオリ] ポルチーニのラヴィオリ

BROWN MUSHROOM SAUCE WITH PORCINI RAVIOLI **1860** **【税込2,046】**
ポルチーニのラヴィオリ ブラウンマッシュルームのクリームソース
BROWN MUSHROOM, TRUFFLE, HEAVY CREAM, PARMIGIANO REGGIANO, BUTTER

PAELLA

▶ パエリアのご提供に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** **【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。

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PLWATER

PLウォーター使用
PL 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。