

RECOMMEND



Today's Fresh Fish Carpaccio
日替わり鮮魚のカルパッチョ
フレッシュな鮮魚で作る
限定カルパッチョ!
内容はスタッフまで
1360
[税込 1496]



Burrata Cheese & Shine Muscat Caprese
イタリア産 ブッラータチーズと
シャインマスカットのカプレーゼ
旬のシャインマスカットと
丸ごとブッラータチーズ!
1260
[税込 1386]



Cacciucco
漁師風・魚介のトマト煮込み
“カッチュッコ”
旬の鮮魚と赤海老、ムール貝、アサリ、
イカなどの魚介をトマト煮にした
トスカーナ伝統のスープをタジンで!
1950
[税込 2145]



Pork & Clams Arroz Verde
白金豚とアサリのアロス・ヴェルデ
パクチー香る緑のお米と香ばしい白金豚の
クセになる組み合わせ!
お好みでライムを絞って召し上がれ!
2100
[税込 2310]

RIGOLETTO TAPAS

Hummus フムス[ひよこ豆のペースト]
中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に
S 630 [税込 693]

Caramel Nuts & Cream Cheese
キャラメルナッツと燻製クリームチーズ
燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿
S 630 [税込 693]

Gizzard & Lemon Mariné
砂肝とレモンのマリネ
低温調理した柔らかな砂肝にハーブをきかせ
セミドライトマト、オリーブと一緒にレモンでマリネしました
S 630 [税込 693]

Seafood Harissa Mariné
小海老と小柱のアリッサマリネ
魚介とセミドライトマト、オリーブを
自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Moroccan Egg with Chorizo & Tomato
チョリソーとトマトのモロッカンエッグ
スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトを
ふわふわの卵と一緒に召し上がれ!
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Moroccan Spiced Chicken
モロッカン・スパイスチキン
オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Chicken Cigars
チキンシガース
パリパリの皮とシナモンの香り、ほんのりとした甘さがモロッカンスタイル
S 630 [税込 693]

Gizzard & Kyo Leek Ajillo
親鳥の砂肝と九条葱のアヒージョ
低温調理で仕上げた砂肝と甘味たっぷりの九条葱のアヒージョ!
出汁がしみ出たオイルも絶品です
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Shrimp & Mushrooms Ajillo
エビとマッシュルームのアヒージョ
定番! たっぷりのパセリがアクセント!
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Chicken & Eringi Mushroom Spicy Plancha
せせりとエリンギのスパイシープランチャ
自家製アリッサとスモーク唐辛子でソテーして熱々の鉄板でご提供!
S 630 [税込 693]

Sauteed Broccoli with Anchovy
ブロッコリーのアンチョビソテー
アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり
S 630 [税込 693]

Deep Fried Potatoes
インカのめざめフライドポテト
甘味の強いインカのめざめをサクサクフリットにしました
S 630 [税込 693]

Popcorn Shrimp with Chermoula Sauce
ポップコーンシュリンプ チェルムーラソース
プリプリ小海老をハーブパン粉でフリットに!
爽やかなコリアンダーソースを付けて召し上がれ!
S 630 [税込 693]

Callos スペイン風モツ煮込み“カジョス”
ハチノス、丸腸、牛すじを香味野菜とスパイスで
じっくり煮込み、ピリ辛に仕上げた一品
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Snack
All ¥300
[税込 330]

Sicilian Green Olives
シシリアングリーンオリーブ
甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

Pickles 自家製ピクルス
たっぷりの野菜をオリジナルレシピで
ピクルスに仕上げました。

Shibuichi Bakery Bread
渋いちベーカリーの渋いちブル
国産小麦を使用した丸パン。
[ガーリック・バター・プレーン]3種より承ります

SALAD



Bagna Cauda
新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ
こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!
1310
[税込 1441]

Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
PICCOLO **730** [税込 803]
REGULAR **940** [税込 1034]

Roasted Beef & Watercress Salad
麦黒牛ローストビーフのサラダ
バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ
PICCOLO **1150** [税込 1265]
REGULAR **1410** [税込 1551]

FOR WINE LOVERS



Prosciutto
スロベニア産 プロシュート
S1000 [税込 1100]
R 1600 [税込 1760]
脂のサシがしっかり入った肉、控えめな塩味、
濃厚な口溶けの生ハム

特製アリッサお持ち帰りできます!



唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの
辛味ペーストをご自宅でもどうぞ!
¥500 [税込 540]

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

π WATER

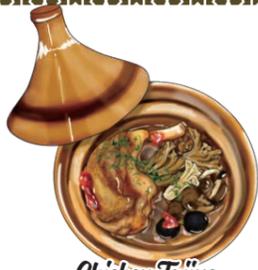
πウォーター使用
π Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

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。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 15:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

TAJINE AND MAIN DISH

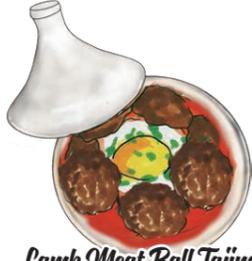


Chicken Tajine

森林鶏のタジン

シナモンとジンジャーでマリネした森林鶏とブラックオリーブ、セミドライトマトのタジン

1890 [税込 2079]



Lamb Meat Ball Tajine

仔羊のミートボール・タジン

“アリッサ”で辛味をつけたトマトソースと仔羊のミートボールに卵を落として。卵を絡めながらお召し上がりください!

2100 [税込 2310]



Cacciucco

カッチュッコ

旬の鮮魚と赤海老、ムール貝、アサリ、イカなどの魚介をトマト煮にしたトスカナ伝統のスープをタジンで!

1950

[税込 2145]



Pork & Clams Alentejo

白金豚とアサリの

アレンティージョ

豚とあさりの旨味を閉じ込めた家庭料理をモロッコのタジンスタイルで!

2200 [税込 2420]



Beef Cheeks & Prune Tajin

牛ホホ肉とプルーンのタジン

丁寧に仕込んだほろほろの牛ホホ肉にプルーンの甘味と酸味を効かせて。

2300

[税込 2530]



Babette Steak w/ Balsamic Cream Sauce

黒毛和牛 カイノミのステーキ

自家製ガーリックソース

ローストした和牛カイノミのステーキをガーリックソースと共に

2730

[税込 3003]



Smoked Lamb Grill With Spicy Mustard

自家製スモークラムラックのグリル

スパイスマスタード

香ばしくスモークしたラムラックのグリルを、赤ワイン、マスタード、自家製アリッサのソースで

2830

[税込 3113]

Topping!

Couscous クスクス +¥250

[税込 275]

タジンの旨味たっぷりの

ダシにひたしてどうぞ!

NEAPOLITAN PIZZA

10インチピッツァは-half&-halfに出来ます。Half & Half available for 10 inch pizzas.

PIZZA ROSSO

6INCH / 10INCH



The Margherita ザ・マルゲリータ

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil, Petit Tomatoes

モッツアレラチーズブファラ、トマトソース、バジル、プチトマト

1360 / 1990

[税込 1496] [税込 2189]

Melanzane

メランツァーネ 茄子とポロネーゼ

Tomato Sauce, Bolognese, Mixed Cheese, Onion, Bacon, Eggplant

トマトソース、ポロネーゼ、ミックスチーズ、玉ねぎ、ベーコン、茄子

1470 / 1990

[税込 1617] [税込 2189]

PIZZA GENOVESE

Verdura with Octopus & Corn

ヴェルドウーラ 真蛸とコーンのジェノベーゼ

Genovese, Mixed Cheese, Mozzarella, Octopus, Corn, Onion, Olive, Cherry Tomatoes

ジェノベーゼ、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、タコ、コーン、玉ねぎ、オリーブ、ミニトマト

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]

PIZZA BIANCO

6INCH / 10INCH

Gorgonzola ゴルゴンゾーラの蜂蜜添え

Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラ、ピカンテ、くるみ

1310 / 1830

[税込 1441] [税込 2013]

Fungi with Salmon

たっぷりキノコとサーモンのピザ “フンギ”

Mixed Cheese, Mozzarella, Salmon, Shimeji Mushroom, Mushroom, Cherry Tomatoes, Onion, Basil

ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、サーモン、しめじ、マッシュルーム、プチトマト、玉ねぎ、バジル

1570 / 2050

[税込 1727] [税込 2255]

Moroccan

ラムとパクチーのモロッカン

Lamb, Mixed Cheese, Mozzarella, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Coriander, Mint, Pine Nuts

ラム肉、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー、ミント、松の実

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]



Bismarck Style add Egg ビスマルクスタイル 卵トッピング +¥100 [税込 110]

PASTA



Linguine リングイネ 中太・もちもちロングパスタ

Eggplant & Basil Arrabbiata

茄子とバジルのアラビアータ

1260

[税込 1386]

Snow Crab & Spinach Creamy Tomato Sauce

紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース

1300

[税込 1430]

Spaghetti スパゲティー / 1.77mm

イタリア Tamma社製・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作る乾麺

Carbonara

カルボナーラ

1360

[税込 1496]

Whitebait Peperoncini

釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ

1310

[税込 1441]

Octopus & Okra Aglio Olio

真蛸とオクラのアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

1360

[税込 1496]

Mafaldine マファルディーネ リボンのようなひだのついた平麺パスタ

Hakkin Pork & Fruit Tomatoes Ragout Bianco

白金豚とフルーツトマトのラギービアンコ

1360

[税込 1496]

Wagyu Beef Bolognese

黒毛和牛のポロネーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ

1520

[税込 1672]



Chitarra キタツラ 断面の四角いパスタ。

Vongole Bianco with Oyster Mushroom

アサリとあわび茸のボンゴレビアンコ

1410

[税込 1551]

Chicken & Kujo Leek with Butter & Soy Sauce

国産鶏せせりと九条葱の和風バター醤油

1300

[税込 1430]



Canestri カネストリ

中心が大きな筒状になっている「パイプ」とう意味のパスタ

Bacon & Porchini Mushrooms Creamy Duxelle Sauce

ベーコンとポルチーニの

デュクセルクリームソース 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ

1360

[税込 1496]

Gorgonzola Creamy Sauce

ゴルゴンゾーラのクリームソース

1360

[税込 1496]



Conchiglie コンキリエ 貝殻の形のショートパスタ

Salsiccia & Cherry Tomatoes Creamy Pesto Genovese

自家製サルシッチャと

チェリートマトのクリームジェノベーゼ

1270

[税込 1397]

TOPPINGS

Mozzarella

モッツアレラ

300 [税込 330]

Prosciutto

スロベニア産 プロシュート

300 [税込 330]

Sausage

ソーセージ

250 [税込 275]

Baby Scallop

小柱

250 [税込 275]

Mushroom

きのこ

200 [税込 220]

Eggplant

茄子

150 [税込 165]

Ooba Herb

大葉

150 [税込 165]

Spinach

ほうれん草

100 [税込 110]



Gluten Free Fettochine

Available for Substitution.

すべてのパスタをグルテンフリーの玄米フェットチーネに変更できます。

PAELLA



Seafood Paella

シーフード・パエージャ

2100

[税込 2310]

魚介の旨味をぎゅっと凝縮したパエージャ

レモンを搾ってどうぞ!



Pork & Clams Arroz Verde

白金豚とアサリのアロス・ヴェルデ

2100

[税込 2310]

パクチー香る緑のお米と香ばしい白金豚のクセになる組み合わせ!

お好みでライムを絞って召し上がれ!