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
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラーノ S 1000 / L 1600 [税込1100] / [税込1760]

JAMON IBERICO BELLOTA
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 1680 [税込1848]

BURRATA & JAMON SERRANO
ブラータチーズとハモンセラーノ 1890 [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・ディ・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]

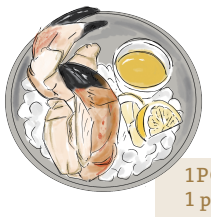
IBERICO CHORIZO **イベリコベジョータのチョリソー** 730 [税込803]

\まずはここから/

FRESH STARTERS



R 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 140-180g / 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] / R 940[税込1034]
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
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] / R 940[税込1034]
エビとマッシュルームのアヒージョ
アンチョビとタヒンスパイス

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 630 [税込693] / R 940[税込1034]
カジョス［スペイン風トリッパの煮込み］
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 POPATO 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 - S 630 [税込693]
ケソ・カタラーナ
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バトーストを添えて

MARMITAKO WITH TUNA & EGGPLANT R 940[税込1034]
マグロ頬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

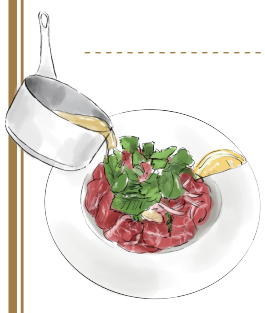
BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 630 [税込693]
モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ
ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに！ 仕上げにパルミジャーノをたっぷりと！

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 940 [税込1034]
自家製ンドゥイヤと黒毛和牛のスパイシーボロネー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”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]
やまと豚とフェンネルの自家製ソーセージ
爽やかなフェン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タート
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！

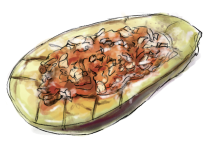


GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
タコとインカの目覚めの
ガリシア風
柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも"インカの目覚め"を合わせました。

SPICE VEGGIES



R 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
ピリッと辛いンドゥイヤで仕上げたカリフラワーのロースト



ROASTED AUTUMN EGGPLANT 1100 [税込1210]
WITH HAM RAGOUT, SMOKED CHEESE & HERB
秋茄子のスパイスロースト
プロシュートやサラミの旨みがギュッと詰まったソースを
たっぷりとかけ、燻製チーズとハーブで仕上げた秋茄子のロースト



ROASTED ENDIVE 1360 [税込1496]
WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO
アンディーブとハモンセラーノのロースト
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

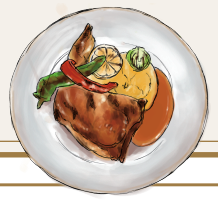
KALE & ROMAINE CAESAR SALAD	有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ	S 730 [税込803]	R 1050 [税込1155]
RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD	ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ	S 840 [税込924]	R 1150 [税込1265]
R SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE	季節のフルーツとブラティーナのカプレーゼ	1360 [税込1496]	

MAIN DISH



R BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 200G 3670 [税込4037]
北海道士幌黒牛リブロースの
マウンテン・ペッパーステーキ
ハーブバターを添えて

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA 2PC 2730 [税込3003]
オーストラリア産スモーキーラムチョップのロースト
自家製アリッサを添えて



ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 2410 [税込2651]
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ



PORK FILLET COTOLETTA WITH FRESH TOMATO SAUCE 2200 [税込2420]
白金豚ヒレ肉のコトレッタ フレッシュトマトのソース

HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK 200G 2410 [税込2651]
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

ZUPPA DI PESCE - STEWED SEAFOOD WITH WHITE WINE & TOMATO - 2940 [税込3234]
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

ARROZ



CHICKEN, SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 2000 [税込2200]
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。

ARROZ NEGRO WITH JAPANESE FLYING SQUID 2000 [税込2200]
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パエリア！
アイオリソースと一緒にどうぞ。

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・ロッソ

	6 INCH	10 INCH
MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, mozzarella, basil	1470 [税込1617]	1950 [税込2145]
MARINARA マリナーラ tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano	1050 [税込1155]	1570 [税込1727]
JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese	1470 [税込1617]	1950 [税込2145]
SEASONAL VEGGIES & PROSCIUTTO ORTOLANA 旬野菜とスロベニア産プロシュートのオルトラーナ tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, prosciutto, black pepper	1570 [税込1727]	2100 [税込2310]

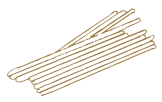
BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

	6 INCH	10 INCH
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	1570 [税込1727]	2100 [税込2310]
FUNGHI BISMARCK フンギ・ビスマルク XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	1470 [税込1617]	1950 [税込2145]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper	1470 [税込1617]	1950 [税込2145]
CICENIELLI BIANCA チチニエッリ・ビアンカ smoked cheese, shredded cheese, whitebait, onion, anchovy, garlic, mint	1470 [税込1617]	1950 [税込2145]
JAMON SERRANO & RUCOLA ハモンセラーノ・ルッコラ ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano	1570 [税込1727]	2100 [税込2200]

PASTAS

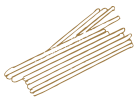
自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り！　厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

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]
GINGER AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, OKRA & OOBA シラスとオクラ、大葉のジンジャーアーリオ・オーリオ からすみがけ 1470 [税込1617]

CHITARRA
| キタッラ |
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO ボンゴレ・ビアンコ 1360 [税込1496]
PESCATORE ROSSO ペスカトーレ・ロッソ 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 無添加ベーコンのアマトリッチャーナ 1360 [税込1496]
CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & SWEET POTATOES 自家製サルシッチャとシルクスイートのカチョ・エ・ペペ 1470 [税込1617]
PORCINI CREAM SAUCE WITH 4 KINDS OF MUSHROOMS 4種茸のポルチーニクリームソース 1470 [税込1617]

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 米茄子のケイジャン・アラビアータ 1260 [税込1386]
CARBONARA 無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ 1360 [税込1496]
WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 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 ホタテと甘長唐辛子のゆずレモン胡椒ソース 1360 [税込1496]
PESTO WITH SMOKED SALMON & ZUCCHINI スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ 1470 [税込1617]

TOPPINGS

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

coriander	パクチー	100 [税込110]	pecorino romano	ペコリーノ・ロマーノ	200 [税込220]
eggplant	茄子	100 [税込110]	bottarga	ボッタルガ	250 [税込275]
shrimp	小海老	200 [税込220]	prosciutto	プロシュート	250 [税込275]
bacon	ベーコン	200 [税込220]	mozzarella	モッツァレラ	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
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
πWATER πウォーター使用 π 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 ¥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。