

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ヶ月熟成バ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



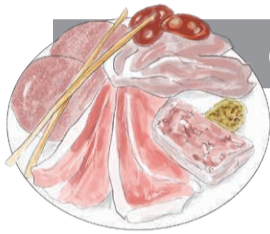
BEEF TONGUE CARPACCIO 1800 [税込1,980]
牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ



GAMBERO ROSSO 2pc 1300 [税込1,430]
ガンベロ・ロッシ
レモンと有機オリーブオイル



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE 2200 [税込2,420]
イタリア産ブルラータと
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・プラッター
シェフ厳選! 5種類のシャルキトリ盛り合わせ

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 PROSCIUTTO COTTO WITH HORSE RADISH SAUCE S 650 [税込715]
L 950 [税込1,045]
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 950 [税込1,045]
L 1400 [税込1,540]
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

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]
自家製パテ・ド・カンパーニュ

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



BAGNA CAUDA
産地直送! 季節野菜のバーニャカウダ
鮮度抜群! 厳選した産地直送野菜を
熱々・クリーミーなバーニャカウダソースで!
1600 [税込1,760]



CHICORY, APPLE & GORGONZOLA SALAD 1400 [税込1,540]
チコリと林檎、ゴルゴンゾーラのサラダ仕立て
ほろ苦いチコリに旬の林檎、相性抜群のゴルゴンゾーラを
合わせたワインにぴったりのサラダ!



ALMEJAS A LA MARINERA 1300 [税込1,430]
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]
タコのカリシ風
半身を丸ごと柔らかく煮たカリシ風タコ
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

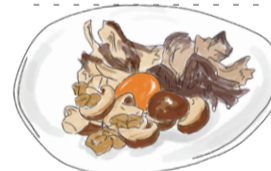
RISOTTO +500 [税込550]
余ったスープをリゾットに!



FRUIT TOMATO & ANCHOVY BRUSCHETTA 2pc 900 [税込990]
フルーツトマトのチャコリビネガーマリネと
カンタブリア海アンチョビのブルスケッタ

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 650 [税込715]
R 950 [税込1,045]
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 1250 [税込1,375]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ



MUSHROOM REVUELTO 1250 [税込1,375]
産地直送! 茸のレヴェルト
今が旬! 厳選した茸のソテーを
卵黄に絡めながらどうぞ!

GARLIC SAUTEED BROCCOLI WITH BOTTARGA 650 [税込715]
ブロッコリーのガーリックソテー カラスミがけ
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

ZUCCHINI FRITTO S 650 [税込715]
R 950 [税込1,045]
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

TORTILLA - SPANISH OMELETTE 650 [税込715]
焼き立てトルティーヤ
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

SPICY CHICKEN BACK RIBS S 650 [税込715]
R 950 [税込1,045]
L 1250 [税込1,375]
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!



OYSTER GRATIN 1100 [税込1210]
オイスター・グラタン
プリプリの兵庫県産の牡蠣とほうれん草が入った熱々グラタン

SQUID FRITTO 1250 [税込1,375]
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

TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE & WHITE BEANS S 800 [税込880]
R 1200 [税込1,320]
宮崎県 有田牛トリッパと
白インゲン豆のトマト煮込み

PATATAS BRAVAS 950 [税込1,045]
24ヶ月熟成メークインのパタタス・ブラバス
甘味がギュッと詰まったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリを。



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]
[PLAIN OR GARLIC]
洗いちべーカーのこだわりパン
[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 650 [税込715]
ANCHOVY FRIED POTATOES フライドポテト/アンチョビ 650 [税込715]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ S 750 [税込825]
L 1050 [税込1,155]
MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング S 650 [税込715]
L 950 [税込1,045]
RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 950 [税込1,045]
L 1250 [税込1,375]
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** 3400 / 200g
US産・プライム肩ロース
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3,740】
+100g **1500**
【税込1,650】

KUROGE WAGYU AITCHBONE 4200 / 200g
黒毛和牛イチボ
柔らかさと、脂がよくのった食べ応えのある部位
【税込4,620】

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

OOMUGIGYU BEEF FILLET 3500 / 150g
W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE
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

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
旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。
【税込3,025】

CHICKEN **ROASTED CHICKEN** 2350
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2,585】

LAMB **GRILLED LAMB CHOP** 1350 / 1pc
オーストラリア産・ラムチョップ
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!
【税込1,485】

SALMON **KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA** 2400
キングサーモンのジョスパークリル ビリッと辛いチポトレサルサで
【税込2,640】

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		
ROASTED GARLIC	ローストガーリック	400 【税込440】
CHEESE MASHED POTATO	チーズマッシュポテト	500 【税込550】
CREAMED SPINACH	クリームド・スピナッチ	500 【税込550】

PIZZA

10インチピZZA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.

BIANCO/CHEESE



CANTABRIAN ANCHOVIES & SEMI-DRIED TOMATO
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
6inch 1800 【税込1,980】
10inch 2300 【税込2,530】

CICINIELLI
チチニエリ
WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC
6inch 1400 【税込1,540】
10inch 1900 【税込2,090】

QUATTRO FORMAGGI
クアトロ・フォルマッジ
RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA
6inch 1550 【税込1,705】
10inch 2050 【税込2,255】

PROSCIUTTO E RUCOLA
プロシュート・エ・ルーコラ
MOZZARELLA, GOUDA, RUCOLA, PROSCIUTTO
6inch 1700 【税込1,870】
10inch 2200 【税込2,420】

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA DOC
マルゲリータDOC
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL
6inch 1700 【税込1,870】
10inch 2200 【税込2,420】

MARGHERITA
マルゲリータ
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL
6inch 1400 【税込1,540】
10inch 1900 【税込2,090】

MARINARA
マリナーラ
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO
6inch 1200 【税込1,320】
10inch 1700 【税込1,860】

DIAVOLA
ディアボラ
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS
6inch 1600 【税込1,760】
10inch 2100 【税込2,310】



BURGER

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

SHIBURIGO BURGER 1600
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
【税込1,760】

AVOCADO CHEESE BURGER 1750
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
【税込1,925】

SPICY BBQ BURGER 1850
スパイシー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 BBQ SAUCE
【税込2,035】

WAGYU BEEF BURGER 2300
和牛ビーフバーガー フレンチフライ付き
WAGYU 100% PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, HORSERADISH AIOLI, CHEDDAR CHEESE
【税込2,530】

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



VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ピアンコ 1500 【税込1,650】
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY
SPAGHETTI [スバゲティ・1.77mm] 1500 【税込1,650】
イタリア産・最高品質 タンマ社製
AMATRICIANA WITH PECORINO AND GUANCIALE
グアンチャーレとペコリーノのアマトリッチャーナ
GUANCIALE, ONION, TOMATO SAUCE, PECORINO, BLACK PEPPER



LINGUINE [リングイネ] 1600 【税込1,760】
中太・もちもち ロングパスタ
PESTO GENOVESE WITH WHELK
ツブ貝のジェノベーゼ 1600 【税込1,760】
WHELK, RUCOLA, WALNUTS, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, PARMESAN, MINI TOMATOES, MICRO BASIL
KUROGE WAGYU BOLOGNESE 1600 【税込1,760】
黒毛和牛のボロネーゼ
BOLOGNESE SAUCE, BUTTER, GARLIC, PARMIGIANO REGGIANO
TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB 1700 【税込1,870】
蟹のトマトクリームソース
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY



RIGATONI [リガトーニ] 1700 【税込1,870】
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
ARRABBIATA WITH "HIME-AMAEBI" SHRIMP 1500 【税込1,650】
姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ
"HIME-AMAEBI" SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY
HOMEMADE BEEF RAGOUT WITH STRACCIATELLA 1700 【税込1,870】
牛の自家製ラグーソースとストラッチャテッラ
BEEF, GARLIC, RED WINE, BUTTER, MUSHROOMS, SHALLOTS, MADEIRA WINE, STRACCIATELLA



CHITARRA [キタッラ] 1800 【税込1,980】
断面が四角いロングパスタ マンチーニ社製
FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO 1800 【税込1,980】
フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロッセ
FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SHRIMP, TOMATO SAUCE, SAFFRON, GARLIC
BUTTER SAUCE WITH SQUID & BOTTARGA 1700 【税込1,870】
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



PANCETTA CARBONARA WITH TRUFFLE RAVIOLI 1900 【税込2,090】
パンチェッタのカルボナーラ トリュフのラビオリ
PANCETTA, BUTTER, DOUBLE CREAM, EGG YOLK, PECORINO, BLACK PEPPER
SPINACH CREAM WITH SALMON RAVIOLI 1900 【税込2,090】
ほうれん草のとゴルゴンゾーラのクリームソース サーモンのラビオリ
GORGONZOLA, BUTTER, DOUBLE CREAM, WHITE WINE, SPINACH, WALNUTS

ARROZ

▶ 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.**

"HIME-AMAEBI" SHRIMP PAELLA 2300 【税込2,530】
姫甘海老のパエージャ
PAELLA STOCK, PAPRIKA, "HIME-AMAEBI" SHRIMP, CHIVES, LEMON, RICE

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, RICE

ARROZ CALDOSO 2100 【税込2,310】
アサリのアロス・カルドソ [旨みたっぷり! ス페인風雑炊]
CLAMS, GARLIC, WHITE WINE, CLAM STOCK, KONBU STOCK, PAPRIKA, ITALIAN PARSLEY, RICE ※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

7°C WATER

7°Cウォーター使用
7°C 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。