

# SIGNATURE ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のチキン!



当店の看板メニュー!  
焼きたてジューシーな  
一番美味しいタイムマシンを提供します

## ROTISSERIE CHICKEN

名物!ジューシー  
ロティサリーチキン

名物!皮目は香ばしく、中はしっとり  
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1,700 [税込 1870] FULL 3,000 [税込 3300]

## CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーク&スパイシー!  
チポトレ・ロティサリーチキン  
燻製ハラペーニョでマリネした、  
スモーク&スパイシーなロティサリーチキン

HALF 1,800 [税込 1980] FULL 3,050 [税込 3355]



## HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツの  
ロティサリーチキン

ハニーマスタードと香ばしいナッツが、くせになる味付け!

HALF 1,800 [税込 1980] FULL 3,050 [税込 3355]



チキンと  
一緒に!

ROSEMARY FRIED POTATOES 550  
新ジャガイモのローズマリーフライドポテト [税込 605]

SAUTÉED SPINACH 550  
スピナッチ・ソテー [税込 605]

## CHEF'S RECOMMENDATIONS



### BRIOCHE BRUSCHETTA

w/ apple & brie cheese

林檎とブリーチーズのブルスケッタ  
渋いちペーカリーのブリオッシュで。

2PC 800 [税込 880]  
+1PC 400 [税込 440]

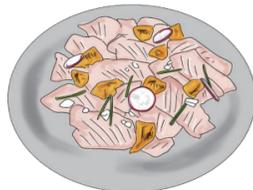


### OVEN GRILLED OYSTERS

w/ jamon iberico

牡蠣のオープン焼き ハモン・イベリコのせ

2PC 1400 [税込 1540]



### SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO

燻製カジキマグロと  
オレンジのカルパッチョ

1400 [税込 1540]



### STRAWBERRY & BURRATA CAPRESE

苺とブルータのCaprese

1600 [税込 1760]



### MARINATED BEEF SHANK STEW

w/ celeriac & horseradish

有田牛 牛スネ肉煮込みのマリネ  
根セロリとホースラディッシュ

1000 [税込 1100]

## CHARCUTERIE & CHEESE



### CHARCUTERIE PLATTER

自家製シャルキトリの盛り合わせ  
パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。

1700 [税込 1870]

### SLOVENIA PROSCIUTTO

スロベニア産 プロシュート  
脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

S 1000 [税込 1100]  
R 1600 [税込 1760]

### WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ

白レバーと発酵バターリンゴのペースト  
ワインのお供に!滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて

650 [税込 715]

### ROTISSERIE BEEF with rucola & 24 month parmigiano

自家製ロティサリービーフのサラダ仕立て

ルッコラと24ヶ月熟成のパルミジャーノと一緒に。

1300 [税込 1430]

### PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ

肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

650 [税込 715]

### ROTISSERIE PORK with tonnato sauce & horse radish

山形大沢牧場 ロティサリーポーク

薄切りにした冷製のローストポークにツナとマヨネーズのトンナートソース、仕上げに西洋わさびをたっぷり!

1100 [税込 1210]

### CHEESE PLATTER チーズ・プレンダー

シェフ厳選!チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。

1400 [税込 1540]

## RIGOLETTO TAPAS

### OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE

北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ  
フレッシュマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ

S 650 [税込 715]  
R 950 [税込 1045]

### CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO

カマンベールチーズとキノコのアヒージョ  
たっぷりきのこ、とろけるカマンベールのアヒージョ

650 [税込 715]

### SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO

小海老と甘長唐辛子のアヒージョ  
プリプリの小海老と、甘長唐辛子のアヒージョ!

650 [税込 715]

### ANCHOVY & GARLIC ALETTA

アレッタのアンチョビガーリックソテー  
ブロッコリーとケールを掛け合わせた野菜"アレッタ"を  
シンプルにアンチョビ・ガーリックでソテーに!

650 [税込 715]

### ROASTED CARROT

北海道・真狩村産 人参のロースト フムスを添えて  
雪の下で育った糖度の高い人参をじっくりとローストして、  
香ばしくホクホクに仕上げました!

650 [税込 715]



### BASQUE STYLE MUSHROOM PLANCHA

バスク風 茸のプランチャ  
茸のシンプルな鉄板焼き。卵黄を絡めながらどうぞ!

650 [税込 715]

### SPANISH OMELET w/ mushrooms

マッシュルームのスパニッシュオムレツ  
シンプルな具材のふわふわオムレツ!アイオリソースで召し上がれ

950 [税込 1045]

### CLAM MARINARA

北海アサリの漁師風 "クラム・マリナーラ"  
パプリカパウダーを効かせたトマトソースで作る旨みたっぷりのアサリの軽い煮込み!

650 [税込 715]

### MAY QUEEN POTATO & TALLEGIO GRATIN

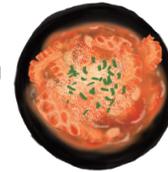
熟成メークインと銚子色玉ねぎ、タレジオチーズのグラタン  
甘味たっぷりの熟成メークインとじっくり炒めた銚子色玉ねぎに  
濃厚なタレジオチーズをのせて熱々に焼き上げました!

950 [税込 1045]

### CALLOS spanish tripe stew

カジョス スペイン風モツ煮込み  
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリッドスタイル。

950 [税込 1045]



### SEASONAL POTATO PATATAS BRAVAS

新じゃがいものパタタス・ブラバス  
素揚げしたじゃがいもをピリ辛トマトソースとアイオリソースたっぷり召し上がれ!

650 [税込 715]

### TARO GNOCCO FRITTO

w/ fontina cheese sauce  
里芋ニョッキのフリット フォンティーナチーズのディップ  
外はカリッと中はもちもち!濃厚なチーズディップをつけて召し上がれ。

950 [税込 1045]



### PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES

生ハムとカマンベールチーズのクロケッタス  
生ハムとカマンベールたっぷりのクリームコロケ

2PC 650 [税込 715]  
+1PC 325 [税込 357]

### HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス

500 [税込 550]

### SICILIAN OLIVES シチリアン・オリーブ

500 [税込 550]

### BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN]

500 [税込 550]

渋いちペーカリーの丸パン [ガーリック&チーズ / プレーン]

# FRESH SALADS



**GRILLED VEGETABLES WITH OIL FONDUE SAUCE**  
旬の野菜のグリル オイルフォンデュソース  
1260 [税込 1386]

RECOMMENDED!

**STRAWBERRY & BURRATA CAPRESE**  
苺とブッラータチーズのカプレーゼ

1600  
[税込 1760]

**CAESAR SALAD**

S 650 [税込 715] R 950 [税込 1045]

ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにパルメジャーノをたっぷり

**ORGANIC VEGGIE SALAD**

S 700 [税込 770] R 1000 [税込 1100]

有機野菜のサラダ オニオン・バジルドレッシング

**APPLE & GORGONZOLA SALAD**

1200 [税込 1320]

林檎とゴルゴンゾーラのサラダ 産直りんごとゴルゴンゾーラをホワイトバルサミコで!

# PIZZA

10inchピZZアはハーフ&ハーフに出来ます

## ROSSO トマトソースベース

6 INCH / 10 INCH

**THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ**  
フレッシュモッツァレラ・トマトソース・チェリートマト・バジル  
Mozzarella, Tomato Sauce, Cheery Tomato, Basil

1300 / 1900  
[税込 1430] [税込 2090]

**SALMON & SPINACH ROSSO**  
サーモンと寒締めほうれん草のロZZ

1500 / 2000  
[税込 1650] [税込 2200]

トマトソース・サーモン・ドライトマト・寒締めほうれん草・モッツァレラチーズ・アンチョビ・香草パン粉  
Tomato Sauce, Salmon, Dried Tomato, Spinach, Mozzarella, Anchovy, Herby Bread Crumbs

**DIABOLA**  
ディアボラ

トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・グアンチャーレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン  
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Guanciale, Chorizo, Harissa, Onion

1450 / 2050  
[税込 1595] [税込 2255]

## BIANCO チーズベース

6 INCH / 10 INCH

**QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマZZ**  
ミックスチーズ・モッツァレラ・タレZZジョ・ゴルゴンゾーラ  
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

1350 / 1850  
[税込 1485] [税込 2035]

**ROTISSERIE CHICKEN & WILD RUCOLA**

1500 / 2000  
[税込 1650] [税込 2200]

ロZZサリーチキンとセルバチコのピアンコ  
ロZZサリーチキン・セルバチコ・モッツァレラ・ドライトマト・パルミジャーノ  
Rotisserie Chicken, Wild Rucola, Mozzarella, Dried Tomato, Parmigiano

**FUNGI BISMARCK**

1450 / 2000  
[税込 1595] [税込 2200]

たっぷり茸のフンギ・ビスマルク  
日替わり茸・グアンチャーレ・温泉卵・モッツァレラ・パルミジャーノ  
Mixed Mushrooms, Guanciale, Soft Boiled Egg, Mozzarella, Parmigiano

TOPPINGS

+150YEN

Onion  
オニオン

Anchovy  
アンチョビ

Garlic Chips  
ガーリックチップ

+200YEN

Mushrooms  
キノコ

Olives  
オリーブ

Napoli Salami  
ナポリサラミ

# PASTA

**BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE**

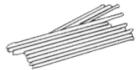
渡り蟹のチリ・トマトソース

1300  
[税込 1430]

**SOFT BOILED EGG & GUANCIALE CARBONARA**

濃厚!名古屋コーチンと  
グアンチャーレ [豚類肉の塩漬け] のカルボナーラ

1350  
[税込 1485]



**SPAGHETTI**  
スパゲッティ

1.77mm、イタリア産最高品質の  
デュラムセモリナ粉100%で  
作るタンマ社の乾麺

**BABY SARDINE & NAMEKO MUSHROOM PEPPERONCINI**

釜揚げしらすと飛騨ジャンボナメコのペペロンチーノ

1350  
[税込 1485]

**VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]**

ヴォンゴレ ピアンコまたはロZZ

1350  
[税込 1485]

**VEGAN VEGAN BOLOGNESE**

ヴィーガン・ボロネーゼ

1300  
[税込 1430]



**BIGOLI**

ビーゴリ

コンのある極太  
もちもち麺!  
ソースともよく絡みます

**SMOKED CHICKEN**

& COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA

スモークチキンとカラフルトマトのアラビアータ

[▶世界一辛い唐辛子"キャロライナ・リーパー"を使った激辛に変更できます]

1200  
[税込 1320]

**PESTO ALLA TRAPANESE**

マグロ類肉のトラパネーゼ

[バジルとアーモンド、トマトのシチリア風ソース]

1400  
[税込 1540]

**OX TAIL & PORCINI RAGOUT**

牛テールとポルチーニのラグーソース

1450  
[税込 1595]

**SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese**

黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え

1450  
[税込 1595]

**GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE**

ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1400  
[税込 1540]



**RIGATONI**

リガトーニ

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



**RAVIOLI**

ラビオリ

生地に具材を包んだ  
パスタ

**CRAB RAVIOLI w/ Creamy Tomato Sauce**

蟹のラビオリ トマトクリームソース

1500  
[税込 1650]

# ARROZ



**HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA**

鹿児島 姫甘海老と小イカのペエリア

鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イかをこだわりの

2種ブレンド米と合わせ、鶏や甘海老、生ハム肩などから  
丁寧に取った旨味たっぷり出汁で炊き上げました!

REGULAR [FOR 1-2] 1900 [税込 2090] LARGE [FOR 3-4] 3400 [税込 3740]

**ARROZ NEGRO アロス・ネグロ** イカ墨と活アサリのペエリア

濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました!

1700  
[税込 1870]

**PORCINI CHEESE RISOTTO** イタリア産ポルチーニのチーズリゾット

たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。

1600  
[税込 1760]

**ARROZ CALDOSO アロス・カルドソ** スペイン風・魚介の雑炊

海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊

1550  
[税込 1705]

# FROM THE ROTISSERIE

Recommended!



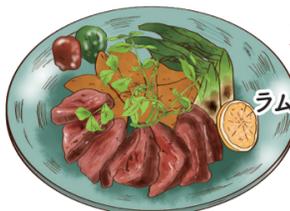
**GRILLED ROTISSERIE PORK**

岩手県産白金豚のロZZサリーグリル

きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。

ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

2200  
[税込 2420]



**ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB**

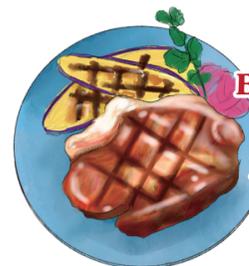
ラム肉のロZZサリースパイスグリル

ハーブとスパイスでマリネしたラムに、

燻製パブリカのマスタードソースと

ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

2000  
[税込 2200]



**BEEF RIB EYE STEAK**

北海道産 士幌黒牛

リブローズ・ステーキ 200G

赤身と脂身のバランスがとれた

シェフ特選のリブステーキ

3200  
[税込 3520]

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おりません。 All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17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。