

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 1900 [税込2090] L 2550 [税込2805]

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 950 [税込1045]
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

SALCHICHÓN CON TRUFA サルシジョン・コン・トルファ 750 [税込825]
香り高いトリュフのサラミ

MORTADELLA モルタデッラ ピスタチオを練り込んだポローニャのソーセージ 750 [税込825]

IBERICO CHORIZO イベリコベジョータの Chorizo 750 [税込825]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S 1000 / L 1600 [税込1100] [税込1760]
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ

JAMON IBERICO BELLOTA 1700 [税込1870]
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

BURRATA & JAMON SERRANO 1900 [税込2090]
ブラータチーズとハモンセラノ

CHEESE CHEESE PLATTER チーズプラッター 1600 [税込1760]
こだわりチーズの盛り合わせ

まずはここから /

FRESH STARTERS



FRESH OYSTER 1PC 700 [税込770]
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

TXAKOLI VINEGAR MARINATED 2PC 800 [税込880]
FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART
フルーツトマトのチャコリビネガーマリネと
カンタブリア産アンチョビのタルト

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 650 [税込715]
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 R 950 [税込1045]
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 650 [税込715]
エビとマッシュルームのアヒージョ R 950 [税込1045]
アンチョビとタヒンスパイス

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 650 [税込715]
カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 950 [税込1045]
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!

SEASONAL ONION & RAPE BLOSSOM TORTILLA S 650 [税込715]
新玉ねぎと菜の花のトルティージャ
旬の新玉ねぎと菜の花を使った熱々のスパニッシュオムレツ

ITALIAN

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 650 [税込715]
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
ポローニャのハム、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!

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 950 [税込1045]
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

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 950 [税込1045]
やまと豚とフェネルの自家製ソーセージ
爽やかなフェ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 650 [税込715]
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

Chefs Recommended



BEEF SCOTTATO 1800 [税込1980]
黒毛和牛イチボのスコッター
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!



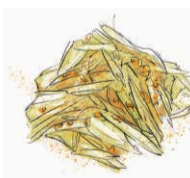
GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
タコとインカ目覚めの
ガリシア風
柔らかくなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも“インカ目覚め”を合わせました。



PORK TONGUE & LEEK BROCHETA 850 [税込935]
豚タンと真狩村リーキの
プロchette
スモークチリBBQソース
具材を串に刺してグリルしたスペインの郷土料理



TXACOLI VINEGAR STEAMED MUSSELS 1650 [税込1815]
国産ムール貝の
チャコリビネガー蒸し
プリプリのムール貝のシンプルチャコリビネガー蒸し
+600円でスープをリゾットにできます



WHELK & URUI GREEN RÂPÉES 1200 [税込1320]
スコットランド産つぶ貝と
雪うるいのラペ
シャキシャキな食感が特徴の山菜“雪うるい”と
弾力のある歯応えのつぶ貝を
ピリッと辛いアヒ・アマリージョのドレッシングで

SPICE VEGGIES



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 ENDIVE 1400 [税込1540]
WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO
アンディーブとハモンセラノのロースト
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 CARROT 1000 [税込1100]
WITH ROMESCO SAUCE
真狩村彩り人参のロースト
ロメスコソース



HERB ROASTED AGED POTATO 950 [税込1045]
WITH TAHINI SAUCE
熟成メークインのハーブロースト
タヒナーソース



ONION NOUVEAU FRITTO 1000 [税込1100]
WITH VADOUVAN SPICE
葉玉ねぎ“オニオンヌーボー”の
スパイスフリット
南インドのミックススパイス“バドゥヴァン”



GRILLED BROCCOLINI 950 [税込1045]
WITH BOTTARGA
山形県産
スティックセニョールのグリル
サルデーニャ産カラスミがけ

all¥450 [税込495]

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 750 R 1050 [税込825] [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 850 R 1150 [税込935] [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	1400 [税込1540]

MAIN DISH

R BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 200G 4000
オーストラリア産 ブラックアングスの
マウンテン・ペッパーステーキ
ハーブバターを添えて



2PC 2750
[税込3025]

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産スモークラムチョップのロースト
自家製アリッサを添えて

HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK 200G 2450
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

2200
[税込2420]

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



ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 2450
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ



2500
[税込2750]

ARROZ

CHICKEN, SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 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。

2000
[税込2200]

ARROZ NEGRO WITH FIREFLY SQUID 兵庫県産ホタルイカのアロス・ネグロ
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なバエリア! アイオリソースと一緒にどうぞ。

2000
[税込2200]

SEAFOOD PAELLA WITH SCAMPI & MUSSELS スコットランド産スキャンピとフレッシュムール貝のシーフードパエージャ
たっぷりの魚介を使った贅沢なパエージャ。

2500
[税込2750]



PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製!自家製生地ナポリ風ピッツァ

10インチピッツァは-half & half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

MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, mozzarella, basil

6 INCH 1500 / 1950
10 INCH [税込1650] [税込2145]

MARINARA マリナーラ
tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano

1200 / 1700
[税込1320] [税込1870]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1500 / 1950
[税込1650] [税込2145]

SEASONAL VEGGIES ORTOLANA
旬野菜のオルトラナ

tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, black pepper

1600 / 2100
[税込1760] [税込2310]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

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

6 INCH 1600 / 2100
10 INCH [税込1760] [税込2310]

SALSICCIA, ASPARAGUS & LEMON BISMARCK
自家製サルシッチャとグリーンアスパラ、レモンのビスマルク
shred cheese, smoked cheese, salamiccia, asparagus, lemon, mozzarella, egg, black pepper
※half & half対応不可

1500 / 1950
[税込1650] [税込2145]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper

1500 / 1950
[税込1650] [税込2145]

FIREFLY SQUID & RAPE BLOSSOM ROSAMARINA
ホタルイカと菜の花のロザマリーナ
shred cheese, smoked cheese, rape blossom, firefly squid, olive, tomato, sardella, sliced garlic

1600 / 2100
[税込1760] [税込2310]

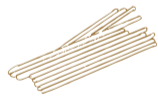
JAMON SERRANO & RUCOLA ハモンセラノ・ルッコラ
ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano

1600 / 2100
[税込1760] [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
| 1.8mm スパゲティ |
M イタリア産最高品質
マンチーニ社製



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
GINGER AGLIO OLIO シラスと菜の花
WITH WHITEBAIT & RAPE BLOSSOM ジンジャーアーリオ・オーリオ からすみかけ

1600 [税込1760]
1500 [税込1650]

CHITARRA
| キタツラ |
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO
PESCATORE ROSSO

ボンゴレ・ビアンコ
ペスカトーレ・ロッソ

1400 [税込1540]
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
CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & CABBAGE 自家製サルシッチャと春キャベツのカチョ・エ・ペペ
SEASONAL ONION & FRUIT TOMATO POMODORO 新玉ねぎとフルーツトマトのポモドーロ

1400 [税込1540]
1500 [税込1650]
1500 [税込1650]

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
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
WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ

1300 [税込1430]
1400 [税込1540]
1600 [税込1760]

CONCHIGLIE
| コンキリエ |
貝殻型のショートパスタ



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
SANSHO BUTTER SAUCE ホタテと筍の山椒バターソース
WITH SCALLOP & BAMBOO SHOOTS

1500 [税込1650]
1450 [税込1595]

TOPPINGS

HOT SAUCE 100
激辛! 辛味10倍ソース
[唐辛子・にんにく]

coriander パクチー 400 [税込110]	jalapeño ハラペーニョ 200 [税込220]
eggplant 茄子 400 [税込110]	bottarga ポツタルガ 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 モッツアレラ 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

PI WATER

PI Water 使用

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いません。
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。