

まずはここから／

FRESH STARTERS



FRESH OYSTERS
生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

ASK



SCOTTISH BROWN CRAB
WITH CLARIFIED BUTTER
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で

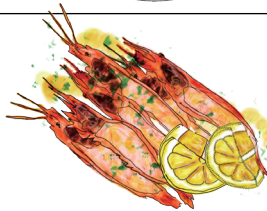
100g 1300
[税込1430]

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
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

1800
[税込1980]



GAMBERO ROSSO
ガンペロ・ロッシ
レモンと有機オリーブオイル

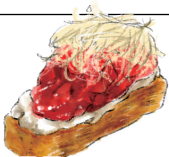
2PC 1300
[税込1430]



ITALIAN BURRATA AND
SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブッラータと
季節フルーツのカプレーゼ

2200
[税込2420]

PINTXOS!



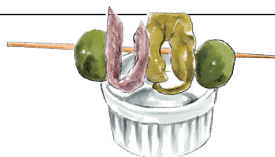
BEEF TARTAR
WITH PARMIGIANO
山形牛タルタル
24ヶ月熟成パルミジャーノ

IPC 900
[税込990]



FRUIT TOMATOES AND
CANTABRIAN ANCHOVY
フルーツマトと
カンタブリア海のアンチョビ

IPC 450
[税込495]



GUINDILLA AND OLIVE
GILDA
ギンディージャと
オリーブのヒルダ

IPC 350
[税込385]



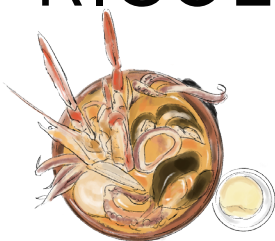
GORGONZOLA MOUSSE,
APPLE AND CHICORY
ゴルゴンゾーラムース、
林檎とチコリ

IPC 450
[税込495]

Chef's Catch Up Menu



GALICIAN OCTOPUS
タコのガリシア風
半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください
S 1600 [税込1760] R 2800 [税込3080]



SCAMPI ZARZUELA
手長海老のサルスエラ
たっぷり魚介の出汁とピカードでコクを出した
スペイン版ブイヤベース
1800 [税込1980]



ASPARAGUS MILANESE
長崎県松浦農場直送
グリーンアスパラガスのミラネーゼ
ジョスバーグリルしたアスパラに半熟目玉焼き
パルミジャーノ・レッジャーノと
レモンとガーリックを効かせたミガスのアクセント
1200 [税込1320]



ROASTED CARROT
WITH SMOKED ROMESCO SAUCE
北海道雪下人参のロースト
スモークロメスコソース
じっくりローストして甘さを引き出し、
爽やかな柑橘の香りを効かせ仕上げました
850 [税込935]



CHILLED ONION SOUP
長崎県産 新玉ねぎの冷製スープと春豆
バターと水だけで甘さを引き出した
新玉ねぎの冷製スープ
500 [税込550]

SMOKED SWORDFISH AND ORANGE CARPACCIO 1250 [税込1375]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

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

TORTILLA -SPANISH OMELETTE 650 [税込715]
焼き立てトルティージャ
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燻製パプリカパウダーで仕上げます



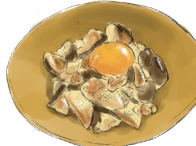
OYSTER GRATIN 1100 [税込1210]
オイスター・グラタン
プリプリの兵庫県産の牡蠣とほうれん草が入った熱々グラタン

PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]
24ヶ月熟成メークインのパタタス・ブラバス
甘味がギュッとつ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。



TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE AND WHITE BEANS 800 [税込880]
宮崎県 有田牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み
RECOMMENDED R 1200 [税込1320]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 650 [税込715]
小海老とマッシュルームのアヒージョ
R 950 [税込1045]
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで



SHIITAKE MUSHROOM REVUELTO 1250 [税込1375]
徳島県産 天恵茸のレヴェルト
今が旬! 肉厚な椎茸”天恵茸”をジョスバー・オープンでローストしました
卵黄に絡めながらどうぞ!

SQUID FRITTO 1250 [税込1375]
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

ZUCCHINI FRITTO S 650 [税込715]
ズッキーニのセモリナフリット
R 950 [税込1045]
ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

SPICY CHICKEN BACK RIBS S 650 [税込715]
チキンバックリブのスパイスフリット
R 950 [税込1045]
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
L 1250 [税込1375]
ビールにぴったりのタパスです!

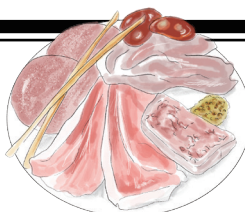


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 350 [税込385]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

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]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER S 1400 [税込1540]
シャルキトリー・プラッター
L 2800 [税込3080]
シェフ厳選! 5種類のシャルキトリー盛り合わせ

SLOVANIA PROSCIUTTO S 1000 [税込1100]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート
L 1600 [税込1760]

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



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO S 750 [税込825]
WITH TONNATO SAUCE HORSE RADISH
自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフォール
L 1050 [税込1155]

HOMEMADE ROASTED BEEF S 950 [税込1045]
WITH RUCOLA AND PARMIGIANO
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
L 1400 [税込1540]

CHEF'S CHEESE PLATTER シェフ厳選! チーズプラッター 2500 [税込2750]

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1155]

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1045]

RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS AND PECORINO ROMANO S 950 [税込1045] L 1250 [税込1375]
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

CHUCK EYE ROLL **RECOMMENDED** **200g 3800** [税込4180]
USプライム・チャックアイロール **+100g 1800** [税込1980]
霜降りの柔らかい赤身肉で、程よい食感と濃厚な味わい

PORK

GRILLED PORK **250g 2750** [税込3025]
岩手県産 プラチナポークのジョスパーグリル
旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。

CHICKEN

ROASTED CHICKEN **2350** [税込2585]
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。

LAMB

GRILLED LAMB CHOP **1PC 1350** [税込1485]
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！

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA **2400** [税込2640]
キングサーモンのジョスパーグリル
ピリッと辛いチポトレサルサで

WAGYU BEEF

KUROGE WAGYU

KUROGE WAGYU LOIN **300g 5800** [税込6380]
黒毛和牛ロイン
柔らかく、脂が甘く、バランスが良い肉質。

KUROGE WAGYU SIRLOIN CAP **200g 4800** [税込5280]
黒毛和牛イチボ
綺麗な霜降りが入っており、まろやかで甘くて柔らかく、
赤身と霜降りの両方の美味しさが味わえるイチボ。カットステーキで提供します。

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND **200g 12000** [税込13200]
シャトーブリアン トリュフマデirasソース
フィレ肉の中心部分。赤身でありながらきめが細かく、やわらかくて上品な旨味

TENDER LOIN **RECOMMENDED** **200g 9800** [税込10780]
テンダーロイン トリュフマデirasソース
赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO **200g 6800** [税込7480]
サイドマッスル マッシュポテト付き
ヒレ肉の側面にあるサイドマッスル。カットステーキで提供します

※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定 *Limited to customers ordering the Butcher Menu*

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

BIANCO/CHEESE



RECOMMENDED

SUMMER TRUFFLE AND WHITE ASPARAGUS BISMARCK **2600** [税込2860]
サマートリュフとホワイトアスパラのビスマルク
MOZZARELLA, SUMER TRUFFLE, WHITE ASPARAGUS, PROSCIUTTO, EGG

CICINIELLI

チチニエッリ

WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC, ANCHOVY

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA

モルタデッラ

GOUDA, MOZZARELLA, MORTADELLA

SARDINARA

サルディナーラ

BASIL, MOZZARELLA, ANCHOVY, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO

PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート・エ・ルーコラ

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, PROSCIUTTO

ROSSO/ TOMATO

MARGHERITA DOC

マルゲリータDOC

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

MARINARA

マリナーラ

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

SICILIANA

シチリアーナ

TOMATO SAUCE, BASIL, SMOKED SWORDFISH, SEMI-DRIED TOMATO, OLIVES, ANCHOVY, CAPER, LEMON, GARLIC, OREGANO

DIAVOLA

ディアボラ・ンドゥィヤ

NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

BURGER



▶ 全日15:00までのご提供 *Burgers are lunch specials. Only served until 3pm*

Signature!

SHIBURIGO BURGER

名物! 渋りゴバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

CHEESE BURGER

チーズバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, CHEDDAR , THOUSAND ISLAND SAUCE

AVOCADO CHEESE BURGER

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

SPICY BBQ BURGER

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

1600 [税込1760]

1400 [税込1540]

1750 [税込1925]

1850 [税込2035]



RAVIOLI
[ラヴィオリ]

PANCETTA CARBONARA WITH TRUFFLE RAVIOLI **1900** [税込2090]
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2090]
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

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。バエリアはご提供に30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please note : all of our paella dishes are made from scratch. It takes a minimum of 30 minutes to cook.
▶ 全日15時からの提供になります。 *All paella dishes are served after 3pm*

THE RIGOLETTO PAELLA

ザ・リゴレット・パエージャ

食べ応え抜群! お肉たっぷり当店自慢のパエージャ

CHICKEN, BEEF, PORK, IBÉRICO CHORIZO, ROSEMARY, LEMON, CHILI PEPPER, SARDELLA, RICE

SQUID INK PAELLA

イカ墨のパエージャ

SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, 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 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。