

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
一番美味しいタイミングでご提供します

ROTISSERIE CHICKEN

名物! ジューシー
ロティサリーチキン

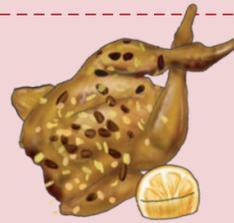
名物! 皮目は香ばしく、中はしっとりと
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1700 | FULL 3000
[税込 1870] [税込 3300]

CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!
チボトレ・ロティサリーチキン
燻製ハラペーニョでマリネした、スモーキー&スパイシーなチキン

HALF 1800 | FULL 3050
[税込 1980] [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 1800 | FULL 3050
[税込 1980] [税込 3355]

チキンと
一緒に!

ROSEMARY FRIED POTATOES 550 [税込 605]

新ジャガイモのローズマリーフライドポテト

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

MASHED POTATO マッシュポテト 550 [税込 605]

STARTER



FRESH OYSTER

from Sakoshi, Hyogo

兵庫県坂越フレッシュオイスター
1PC 600 [税込 660]



CAPRESE SALAD

w/ bufala mozzarella & fruit tomatoes

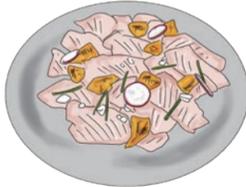
モッツアレラブッファラとフルーツマトのカプレーゼ
2100 [税込 2310]



TARTAR OF BLACK WAGYU BEEF

黒毛和牛のタルタル

濃厚名古屋コーチン卵と西洋ワサビをたっぷり!
1800 [税込 1980]



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]

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]



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]



FRUIT TOMATOES & CANTABRIAN ANCHOVY BRUSCHETTA

フルーツマトとカンタブリア産アンチョビのブルスケッタ
甘味の強いフルーツマトと程よい塩味のアンチョビのブルスケッタ

2PC 650 [税込 715]

+1PC 325 [税込 357]



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ードスタイル。

950 [税込 1045]



HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS

ツブ貝ときのこのハーブバター・プランチャ
食感の良いツブ貝ときのこと合わせて香り高いハーブバターでソテーにしました!

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]



SAUTÉED CHIBA FRUIT TURNIP

w/ anchovy & garlic

千葉県フルーツかぶのアンチョビガーリックソテー
甘みのある千葉県産フルーツかぶを、アンチョビとガーリックで香ばしくソテーしました!

650 [税込 715]



CALAMARI FRITTO

イカのセモリナフリット
セモリナ粉でさっくりと揚げたシンプルなイカのフリット

950 [税込 1045]



ROASTED AGED MAY QUEEN

w/ fontina cheese

熟成メークインのロースト フォンティーナチーズソース添え
甘みが増した熟成メークインをじっくりローストし、
とろ〜り濃厚なフォンティーナチーズソースを添えて。

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ッケ

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]

洗いちベーカリーの丸パン [ガーリック&チーズ / プレーン]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER

自家製シャルキトリの盛り合わせ

厳選ハムやパテを日替わりで盛り合わせに。

S 1300

[税込 1430]

R 1800

[税込 1980]

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]

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 BEEF w/ 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]

CHEESE PLATTER チーズ・プラッター

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]

FRESH SALADS



MURCIA SALAD
w/ fruit tomatoes & tuna
自家製ツナとフルーツトマトの
ムルシア風サラダ
自家製ツナとフルーツトマトのマリネに半熟卵を添えました。
チャコリワインビネガーのさっぱりとしたドレッシングで。

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・パプリカドレッシング

PIZZA



WHITE ASPARAGUS & MORTADELLA BISMARCK **2200**
w/ summer truffle [税込2420]
ホワイトアスパラガスとモルタデラのビスマルク サマートリュフかけ
ホワイトアスパラガス・モルタデラ・モzzarella・半熟卵・サマートリュフ
White Asparagus・Mortadella・Mozzarella・Soft-cooked Egg・Summer Truffle

ROSSO トマトソースベース

MARGHERITA BUFALA **1750**
マルゲリータ ブファラ [税込1925]
アイコトマト・トマトソース・水牛のモzzarellaチーズ・バジル
Cherry Tomato・Tomato Sauce・Bufala・Basil

CICINIELLI **1600**
チチニエリ [税込1760]
シラス・トマトソース・白魚唐辛子漬け・アンチョビ・ケパー・オリーブ・モzzarella・ミニトマト
Shirasu・Tomato Sauce・White Fish Chili・Anchovies・Capers・Olives・Mozzarella・Cherry Tomatoes

DIAVOLA **1600**
ディアボラ [税込1760]
トマトソース・モzzarella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

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ **1650**
ミックスチーズ・モzzarella・タレグジョ・ゴルゴンゾーラ [税込1815]
Mixed Cheese・Mozzarella・Taleggio・Gorgonzola

PROSCIUTTO & ARUGULA プロシュート・エ・ルッコラ **1750**
プロシュート・セルバチコ・ミックスチーズ・モzzarella・パルミジャーノ [税込1925]
Prosciutto・Arugula・Mixed Cheese・Mozzarella・Parmesan

SARDENARA サルディナーラ **1750**
カンタブリアアンチョビ・モzzarella・ガーリックソース・セミドライトマト・バジル [税込1925]
Cantabrian Anchovies・Mozzarella・Garlic Sauce・Semi Dry Tomatoes・Basil

PASTA



SPAGHETTI
スパゲッティ
1.8mm、イタリア産
最高品質の小麦粉100%で
作るマンチーニ社の乾麺

CARBONARA **1350**
グアンチャーレ[豚類肉の塩漬け]と
ペコリーノチーズのカルボナーラ [税込1485]

BABY SHRIMP & Ooba PEPPERONCINI **1200**
小海老と大葉のペペロンチーニ 柚子胡椒風味 [税込1320]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] **1350**
ヴァンゴレ ビアンコまたはロッソ [税込1485]

VEGAN VEGAN BOLOGNESE **1300**
ほうれん草と茄子、大豆ミートのヴィーガン・ボロネーゼ [税込1430]

AMATRICIANA **1450**
アマトリッチャーナ [税込1595]
ローマ定番! グアンチャーレと銚色玉ねぎ、ペコリーノチーズの濃厚トマトソース

TARAKO COD ROE & SQUID **1250**
無添加たらこと小イカのバターソース [税込1375]

PESCATORE w/ scampi **1900**
手長海老のペスカトーレ [税込2090]

HOMEMADE BEEF RAGOUT **2200**
w/ stracciatella cheese [税込2420]
自家製ビーフラーグーソース ストラッチャテッラのせ



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

EGGPLANT & WAGYU BEEF BOLOGNESE **1450**
w/ ricotta cheese [税込1595]
茄子と黒毛和牛のボロネーゼ リコッタチーズ添え

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE **1400**
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース [税込1540]



RAVIOLI
ラビオリ
生地に具材を包んだ
パスタ

CRAB RAVIOLI w/ creamy tomato sauce **1500**
蟹のラビオリ トマトクリームソース [税込1650]



LINGUINE
リングイネ
モチツいた食感の
中太生麺!

COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA **1200**
カラフルトマトのアラビアータ [税込1320]
[▶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]

PESTO GENOVESE w/ whelk **1400**
ツブ貝のジェノベーゼ [税込1540]

ARROZ



HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA
鹿児島 姫甘海老と小イカのパエリア
鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イカをこだわりの
2種ブレンド米と合わせ、鶏や甘海老、生ハム屑などから
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** **LARGE [FOR 3-4]** **3400**
[税込2090] [税込3740]

PORCINI CHEESE RISOTTO イタリア産ポルチーニのチーズリゾット **1600**
たっぷりのポルチーニ茸を贅沢に使った、香り高いリゾット。 [税込1760]

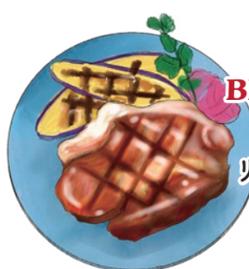
ARROZ CALDOSO アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊 **1550**
海老や貝の旨みに、渡り蟹の濃厚なソースを重ねたスペイン風の魚介雑炊。 [税込1705]

FROM THE GRILL

Recommended



GRILLED ROTISSERIE PORK
岩手県産白金豚のロティサリーグリル
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]



BEEF RIB EYE STEAK
北海道産 土幌黒牛
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]

グリルと
一緒に!

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

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

MASHED POTATO **550** [税込605]
マッシュポテト

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

77 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いません。 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。