

RECOMMENDED



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY 1500
 塩釜・女川直送! 鮮魚のカルパッチョ
 その日届く新鮮な魚を、柚子胡椒とマスタードのヴィネグレットで!

SQUID & ZUCCHINI FRITTO 1000
 塩釜港直送!
ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット
 新鮮で甘みのあるヤリイカを旬のズッキーニとシンプルにフリットに
 レモンをぎゅっと絞ってどうぞ!



BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE 2200
 イタリア産ブラータと
季節のフルーツカプレーゼ
 とろ〜りクリーミーなモッツアレラと季節のフルーツを使った
 彩り鮮やかなカプレーゼ



GALICIAN STYLE OCTOPUS 1400
 相馬産 柳蛸のグリル ガリシア風
 プリプリの柳ダコとじゃがいものガリシア定番ディッシュ!
 チョリソーアイオリソースとともに



BEEF TONGUE & SENDAI LEEK AJILLO 950
牛タンと仙台曲がりねぎのアヒージョ
 じっくり煮込んだ牛タンとたっぷりの仙台曲がりねぎを
 使った仙台らしいアヒージョ!

TRUFFLE & CHEESE FETTUCCINE 3000
 フレッシュトリュフと
**24ヶ月熟成パルミジャーノの
 濃厚チーズフェットチーネ**
 小さなりボンという意味の平打ちパスタ”フェットチーネ”に
 トリュフの芳醇な香りと濃厚なソースが絡んだ贅沢な一品。
 お客様の目の前で仕上げます!



RIGOLETTO TAPAS

SHIITAKE MUSHROOM & PONT-L'ÉVÊQUE PINCHOS 4PC 950
原木椎茸とポンレヴェック・チーズのピンチョス
 旨みの詰まった肉厚な椎茸に生ハムとポンレヴェックを乗せ、鉄板でジューシーに焼き上げました!

SPICY CHICKEN FRITTO 650
スパイシーチキンフリット
 リゴレットの定番スパイシーチキン! ビールと相性抜群です

PÂTÉ DE CAMPAGNE 650
 シェフのこだわり パテ・ド・カンパーニュ

SHRIMP FRITTO 650
甘エビのセモリナフリット
 チリパウダーで香りをつけた甘エビを丸ごとサクサクのフリットに!

OCTOPUS & CITRUS CEVICHE S 650 R 950
柳蛸のセビーチェ
 相馬のプリプリのタコと季節の柑橘をペルー風マリネ”セビーチェ”に仕立てました

SWEET GREEN PEPPER FRITTO 650
しし唐と甘長唐辛子のフリット
 スパイシーマンゴーソルトを添えて

SPICY TRIPE & 'NDUJA TOMATO STEW S 650 R 950
トリッパとンドゥイアのトマト煮込み
 新鮮なトリッパとインゲン豆、自家製ソーセージのピリ辛トマト煮込み

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 650 R 950
小海老とキノコのアヒージョ
 プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ

SAUTEED BROCCOLI WITH ANCHOVY & GARLIC S 650 R 950
国産ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー
 ペコリーノロマノがけ
 旨みたっぷりのアンチョビとシンプルにソテーしました

WHITEBAIT & PECORINO ITALIAN OMELET 950
しらすとペコリーノのイタリア風オムレツ
 イタリアのチーズ”ペコリーノ”としらすを入れ焼き上げたオムレツ

GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE 650
 山形県・高畑産 ブティファラソーセージ
 山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!

TOMATO STEWED CLAMS & CHORIZO 950
アサリとチョリソーのトマト煮込み
 チョリソーと大粒のあさりの、魚介の旨みたっぷりのトマト煮込み

PICKLES 自家製ピクルス 350 [税込385]

MARINATED OLIVES オリーブのマリネ 500 [税込550]

BAGUETTE 焼き立てバゲット [プレーン][ガーリック][バター] 400 [税込440]

MARINATED FRUIT TOMATO フルーツマトのマリネ 500 [税込550]
 高糖度のアメラマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

ANCHOVY BUTTERED FRENCH FRIES 800 [税込880]
アンチョビバターのフレンチフライ

HAM & CHEESE



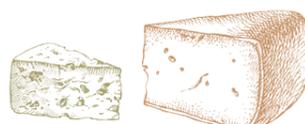
SLOVENIA PROSCIUTTO
 スロベニア産 プロシュート
 脂のサシがしっかり入った肉、
 控えめな塩味濃厚な口溶けの生ハム
 s 1000 [税込1100] L 1600 [税込1760]



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター
 厳選ハム・サラミの盛り合わせ
 1900 [税込2090]

MORTADELLA 800
モルタデッラ [税込880]

IBERIAN PORK SALAMI 850
イベリコ豚サラミ [税込935]



CHEF'S RECOMMENDED CHEESE
 シェフおすすめ! チーズ各種
 様々なタイプのチーズをご用意しています
 詳しくはスタッフにお尋ねください。

SALAD

GREEN SALAD 有機ベビーリーフとケールのグリーンサラダ バジルドレッシング S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

RUCCOLA & BROWN MUSHROOMS SALAD 宮城県産 ルッコラとブラウンマッシュルームのサラダ S 800 [税込880] R 1350 [税込1485]

CHIPOTLE CHICKEN & FRUIT TOMATOES SALAD チボトレチキンとフルーツマトのサラダ S 950 [税込1045] R 1400 [税込1540]

MAIN DISH



GRILLED HAKKIN PORK SPARE RIBS
 岩手県・花巻産
白金豚スペアリブのグリル
 白金豚の旨みを生かしたシンプルなグリル
 レモンをアクセントに召し上がれ
2600 [税込2860]



ORIGINAL FRIED CHICKEN
 岩手県産
清流どりのフライドチキン
 オリジナルスパイスの衣で
 カリッとジューシーに揚げた
 自慢のフライドチキン!
1800 [税込1980]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK
 しほろくろし
 北海道産 **士幌黒牛**
リブロースのグリル
 柔らかい肉質に程よくサシの入った
 士幌黒牛のグリル!
 脂身にはほんのりと甘みを感じます
2900 [税込3190]

ARROZ

Recommended

PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO
パルミジャーノ・レッジャーノリゾット

大きなパルミジャーノ・レッジャーノの器で
 目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾット!

1800 [税込1980]



SALSICCIA & IBERIAN SALAMI PAELLA

スペイン産 **サルシッチャと**
イベリコサラミのパエリア
 ハーブの効いたサルシッチャと
 旨味のつまったイベリコサラミのパエリア

2400 [税込2640]



CLAMS, MUSSELS & SHRIMP SEAFOOD PAELLA

塩釜産 **あさりとムール貝、**
エビのシーフードパエリア
 塩釜で獲れた大粒のあさりと
 たっぶり魚介の出汁が染みたパエリア

2250 [税込2475]

NAPOLI PIZZA

ピッツァはハーフ&ハーフに出来ます **+200** [税込220]

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製の自家製ピッツァ! 高温の薪窯でカリッとモチモチに仕上げます!

MARGHERITA マルゲリータ

Basil, Mozzarella, Tomato Sauce

バジル・モッツアレラチーズ・トマトソース

1400

[税込1540]

SEAFOOD GENNOVESE シーフード・ジェノベーゼ

Shrimp Squid, Mozzarella, Tomato, Genovese Pesto

海老・イカ・モッツアレラ・トマト・ジェノバソース

1800

[税込1980]

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジオ

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

1500

[税込1650]

BISMARCK 黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク

Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル

1700

[税込1870]

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salami, Onion, Salsiccia, Jalapeño, Garlic

トマトソース・サラミ・オニオン・サルシッチャ・ハラペーニョ

1600

[税込1760]

CICINIELLI チチニエッリ

Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic

トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・シチリア産オレガノ

1400

[税込1540]

PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。



FETTUCCINE

[フェットチーネ]
 小さなリボンという意味の
 平打ち麺



TRUFFLE & CHEESE FETTUCCINE

フレッシュトリュフと24ヶ月熟成パルミジャーノの
 濃厚チーズフェットチーネ

3000 [税込3300]



CASARECCE

[カサレッチェ]シチリアで
 よく食べられる断面がS字型の
 ショートパスタ

ARRABBIATA カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

1300 [税込1430]

SHRIMP PESTO GENOVESE 小エビのジェノベーゼ

1400 [税込1540]

WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ

1600 [税込1760]



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
 イタリア産・最高品質
 マンチーニ社製

WHELK & BAMBOO SHOOT WITH YUZU PEPPER

1400 [税込1540]

つぶ貝と筍の柚子胡椒風味

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, Ooba HERB & BOTTARGA

1500 [税込1650]

しらすと大葉、からすみのアーリオオーリオ

PESCATORE ROSSO

1700 [税込1870]

たっぶり魚介のペスカトーレ・ロツソ [エビ・イカ・アサリ・ムール貝]

CARBONARA 蔵王地養卵のカルボナーラ

1500 [税込1650]

GUANCIALE & PECORINO ROMANO AMATRICIANA

1500 [税込1650]

グアンチャーレとペコリーノ・ロマーノのアマトリチャーナ

PORCINI CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & BROWN MUSHROOMS **1700** [税込1870]

プロシュートとブラウンマッシュルームのポルチーニクリームソース

TOPPING

Anchovy **200**
 アンチョビ [税込220]

Brown Mushroom **150**
 ブラウンマッシュルーム [税込165]

Prosciutto **300**
 プロシュート [税込330]

Ruccola **250**
 ルッコラ [税込275]

Mozzarella **300**
 モッツアレラ [税込330]

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
 πWater

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. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]を一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。