

STARTERS

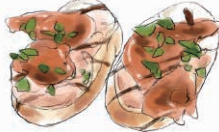
Pinchos

ご注文は2PCから MINIMUM ORDER FROM 2PC

Whitebait & Camembert Cheese Pinchos
釜揚げしらすとカマンベールのピンチョス
1PC 350 [税込385]



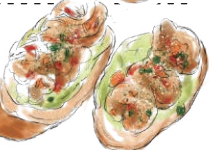
Caramelized Apple & Liver Mousse Pinchos
キャラメルリンゴとレバームースのピンチョス
1PC 350 [税込385]



Fruit Tomato & Anchovy Pinchos
フルーツトマトとアンチョビのピンチョス
1PC 400 [税込440]



Garlic Shrimp & Avocado Pinchos
ガーリックシュリンプとアボガドのピンチョス
1PC 450 [税込495]



Recommended



CHARCUTERIE

Charcuterie Platter
シャルキトリブプレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ S 1900 [税込2090]
4種盛り合わせ M 2600 [税込2860]

Slovenia Prosciutto 10 months
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

SMALL 1000 [税込1100]
MEDIUM 1600 [税込1760]

Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ 650 [税込715]
ワインにぴったり!自家製のパテドカンパーニュ。

Coppa イタリア産コッパ 650 [税込715]
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどこい噛み応えとスパイシーな風味

Mortadella 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ 700 [税込770]
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム。

Chorizo イベリコ豚チョリソー 700 [税込770]
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



Octopus Ceviche
水蛸のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいた
ドレッシングでさっぱりと。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



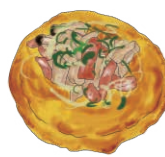
Murcia Salad
ムルシア・サラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



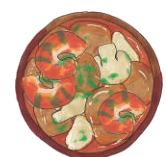
Chicken & Sweet Green Pepper Plancha
菜彩鶏と万願寺とうがらしの
プランチャ
スパイシーにマリネした鶏と
万願寺とうがらしをソテーした熱々の鉄板焼き
S 750 [税込825]



Padron Pepper & Sweet Green Pepper Fritto
しし唐と
万願寺とうがらしのフリット
シンプルに素揚げしました。ビールとの相性抜群!
S 650 [税込715]



Bacon & Mushroom Tortilla
きのこベーコンのトルティージャ
玉ねぎやジャガイモ、ベーコン、きのこの
ふわふわ・トロトロ食感のスペイン風オムレツ。
R 950 [税込1045]



Shrimp & Mushroom Ajillo
海老とマッシュルームの
アヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



TENKEI-DAKE Mushroom Revuelto
徳島県産 天恵茸のレヴエルト
肉厚の椎茸”天恵茸”[てんけいだけ]を
ハーブバターでソテーしました。
半熟たまごを絡めてどうぞ
R 950 [税込1045]



Beef Tendon & Potato Ajillo
牛すじとインカの目覚めの
アヒージョ
赤ワイン、香味野菜で柔らかく煮込んだ
牛すじとホクホク食感のインカの目覚めを
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Callos
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

ALL ¥400 [税込440]

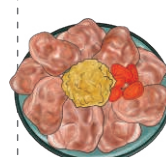
Caponata
Sicilian Olives
Boule Bread
Pickles

カポナータ
シチリアン・オリーブ
渋ーベーカリーのブル
自家製ピクルス

ITALIAN



Marinated Salmon
スコットランド産
サーモンのマリネ
脂ののったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 950 [税込1045]



Loion Ham
白金豚のロースハム
トンナートソース
自家製のロースハム、ツナや
マヨネーズを合わせたたっぷりのソースで。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Potato Salad
北海道産キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラ
S 650 [税込715]



Sautéed Broccoli & Baby Sardine with Anchovy
しらすとブロッコリーの
アンチョビソテー
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Aged Potato Fritto with Truffle Butter
熟成メークインのフリット
素揚げにした熟成メークインを
芳醇な香りのトリュフバターで仕上げました!
S 650 [税込715]



White Wine Steamed Asari Clams & White Kidney Beans
あさりと白いんげん豆の
ワイン蒸し
ふっくら蒸したあさりと旨味を
たっぷり吸った白いんげん豆は絶品!
R 950 [税込1045]



Deep Fried Spicy Chicken
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの
鶏肉をカラリと揚げました!
S 650 [税込715]



Eggplant & Camembert Bolognese Gratin
米ナスとカマンベールの
ボロネーゼグラタン
米ナスの器にカマンベール、
ボロネーゼをたっぷり入れた熱々グラタン
R 950 [税込1045]



Sicilian Style Stewed Tuna
マグロの頬肉 シチリア風
柔らかいマグロのほほ肉をトマト、ハーブで
煮込み、シチリア風に仕上げました
R 950 [税込1045]

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



Fresh Catch Carpaccio
産地直送鮮魚のカルパッチョ!
その日届く鮮魚にルッコラと鮮やかな
ラビゴットソースを合わせました。
1600 [税込1760]



Burrata & Fruit Caprese
イタリア産 ブッラータチーズと
フルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーなブッラータにカラフルトマトと
季節のフルーツを合わせてカプレーゼに仕上げます。
1400 [税込1540]



Galician-Style Octopus
タコのガリシア風
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
“インカの目覚め”を合わせました。自家製のアイオリソースとどうぞ。
1050 [税込1155]



Squid & Zucchini Fritto
ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット
ヤリイカとズッキーニをシンプルにセモリナでフリットに。
レモンをギュッと絞ってどうぞ!
950 [税込1045]



Pork Sausages
やまと豚のポークソーセージ
キメ細かく柔らかい肉質のやまと豚を
炭火でじっくり焼き上げました
1050 [税込1155]



Grilled Scallops & Zucchini -Salsa Verde
北海道産 帆立と青木農園ズッキーニの炭火焼き
サルサヴェルデ
肉厚の帆立とズッキーニを香ばしくジュースに焼き上げ、
サルサヴェルデでさっぱりと
1200 [税込1320]

FRESH SALADS

Garden Salad with Basil Onion Dressing
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 700 [税込770] REGULAR 900 [税込990]
SMALL 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]
SMALL 900 [税込990] REGULAR 1200 [税込1320]

NAPOLITAN PIZZA

Homemade Pizza

イタリアカプート社 サッコロツソを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

“Hime Amaerbi” Shrimp & Kujo Leek Marinara
鹿児島県産 姫甘海老と九条ネギのマリナーラ
tomato sauce, “hime amaebi” shrimp, kujo leek, cherry tomatoes, garlic, anchovy

1400

[税込1540]

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

1400

[税込1540]

Pizza Melanzane
ピッツァ・メランツァーネ
bolognese sauce, mozzarella, fried eggplant, salami

1400

[税込1540]

Seafood Mare シーフード・マーレ
tomato sauce, mozzarella, pesto genovese, squid, octopus, crab, scallops, shrimp

1500

[税込1650]

Charcoal Grilled Chicken Diavola
炭火焼きチキンのディアボラ
tomato sauce, grilled chicken, chorizo, prosciutto, mixed cheese, onion, fried garlic

1500

[税込1650]

Mozzarella Bufala Margherita
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella bufala

1700

[税込1870]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

Chorizo & Jalapeño
イペリコチョリソーとハラペーニョ
mozzarella, jalapeño, chile pepper, salami, chorizo, black olive, grana padano

1400

[税込1540]

Quattro Formaggi
クアトロ・フォルマッジ
mozzarella, gorgonzola, grana padano, taleggio, hazelnuts

1500

[税込1650]

Prosciutto & Rucola Bianca
プロシュートとルッコラのピアンカ
mozzarella, prosciutto, rucola, anchovy, onion

1600

[税込1760]

Mortadella & Asparagus Bismarck
モルタデッラとアスパラのビスマルク
mortadella, mozzarella, Asparagus, cherry tomatoes, caper, black olive, egg

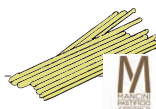
1600

[税込1760]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



SPAGHETTI スパゲティ 1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

Aglia Olio with Whitebait, Kujo Leek & Bottarga

釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ

1500

[税込1650]

Semi-dried Tomato Sauce with “Hime Amaebi” Shrimp & Broccoli

鹿児島県産 姫甘海老とブロッコリーのセミドライトマトソース

1350

[税込1485]

Vongole Bianco

北海あさりのボンゴレ・ビアンコ

1400

[税込1540]

Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes

小海老とミニトマトのジェノベーゼ

1400

[税込1540]



CHITARRA キタッラ マンチーニ社製 キタッラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon

ポルチーニとベーコンのカルボナーラ

1500

[税込1650]

Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]

鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ

1800

[税込1980]

Homemade Pasta

イタリア産最高品質のディラムセモリナ粉とカプート社サッコロツソを使用した自家製生パスタ



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

ソースとの絡みが良い中太の麺。

Bacon & Asparagus Amatriciana
無添加ベーコンとアスパラのアマトリチャーナ

1200

[税込1320]

Kuroge Wagyu Beef & TENKEI-DAKE Mushrooms Bolognese
黒毛和牛と天恵茸のボロネーゼ

1400

[税込1540]

Tomato Cream Sauce with Shrimp & Ricotta
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース

1300

[税込1430]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース

1350

[税込1485]

Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Fried Eggplant
炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ

1350

[税込1485]

Beef Tendon & Zucchini Ragout with Mozzarella Bufala
牛すじとズッキーニのラグーソース ブッファラチーズのせ

1400

[税込1540]

ARROZ



Seafood Paella
鬼手長海老と帆立、ムール貝のパエリア
魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

2200

[税込2420]

Pork, Clams & Kujoh Leek Paella
白金豚とあさり、九条ネギのパエリア
甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア！

2100

[税込2310]

Squid Ink Paella with Spear Squid
ヤリイカのイカ墨パエリア

イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり！自家製のアイオリソースでどうぞ！

1900

[税込2090]

Parmigiano Risotto with Prosciutto & Asparagus
プロシュートとアスパラのパルミジャーノ・リゾット

コクと旨味たっぷり！旬のアスパラを使ったチーズリゾット。

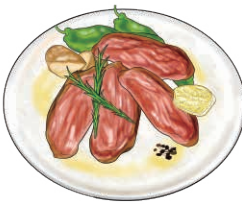
1700

[税込1870]

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線であつくりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました！

※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。



Grilled Hakkinton Pork
岩手県産 白金豚のグリル

上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。
レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上げ！

200g 2400

[税込2640]



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil
国産地鶏のグリル

骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました！
仕上げは特製ハーブソースで。

2100

[税込2310]

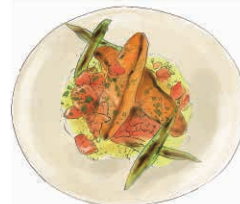


Beef Rib Roast Steak
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル

柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる士幌黒牛のグリル。

200g 3200

[税込3520]



Charcoal Grilled Salmon
スコットランド産

ロック・ドゥワートサーモンの炭火焼き ノワゼットソース

皮目をバリッと、中はジューシーに仕上げました。
焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと

2300

[税込2530]

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]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。