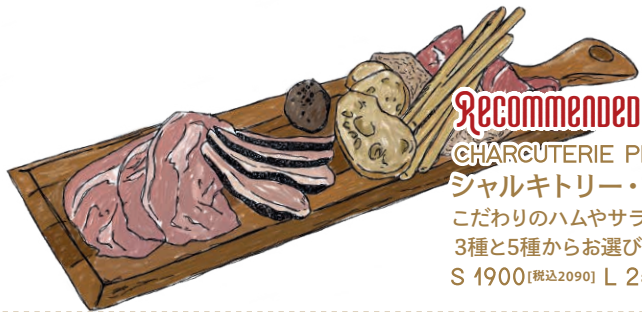


CHARCUTERIE

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]

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

JAMON IBERICO BELLOTA 1700
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 [税込1870]

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

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

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 950
ツナのトンナートソースとホースラディッシュ [税込1045]

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 800
丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ [税込880]

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

MORTADELLA モルタデッラ ピスタチオを練り込んだボ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チョリソー 750
[税込825]

\まずはここから/

FRESH STARTERS



FRESH OYSTER 1PC 700
フレッシュオイスター [税込770]
レモンとロレンツォバージンオイル

FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART 2PC 800
フルーツトマトと [税込880]
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！

PISELLI & FAVA BEANS TORTILLA S 650 [税込715]
ピゼリとそら豆のトルティージャ
イタリアのグリーンピース"ピゼリ"とそら豆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
ボローニャのハム、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と！

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で

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なフリットに
香り高いカルダモン・ソルトを！



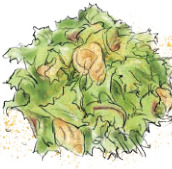
GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
タコとインカが目覚めの
ガリシア風
柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも"インカが目覚め"を合わせました。



PORK TONGUE & LEEK BROCHETA 850 [税込935]
豚タンと真狩村リーキの
ブロchetta
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



ASPARAGUS & CLAMS 1750 [税込1925]
WITH BUTTER SAUCE
北海道産グリーンアスパラと
地蛤のバターソース スパイスオイル
プリプリの地蛤と旬のアスパラをバターソースで。
仕上げに山椒を効かせたスパイスオイル



WHELK & CHICORY 1200 [税込1320]
SALAD
スコットランド産つぶ貝と
エンダイブのサラダ
ほのかな苦味とシャキシャキした食感が特徴の
野菜"エンダイブ"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

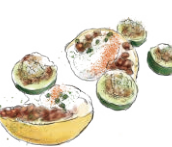
SPICE VEGGIES



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ーノのロースト
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



HERB CRUMBED ZUCCHINI 1000 [税込1100]
WITH STRACCIATELLA
青木農園ズッキーニの香草パン粉焼き
ストラッチャテッラ、
マジョラム・オレガノ・ニンニク・セミドライトマトのハーブオイル



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
タヒナソース



SPICE ROASTED YOUNG CORN 900 [税込990]
WITH BEURRE NOISETTE & DUKKAH
愛知県杉中園芸直送
皮付きヤングコーンのスパイスロースト
ガラムを効かせたブルノワゼットと自家製のデュッカ



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

