

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！



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]

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をご提供します



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]



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]

チキンと
一緒に！

ROSEMARY FRIED POTATOES

新ジャガイモのローズマリーフライドポテト

550 [税込 605]

SAUTÉED SPINACH スピナッチ・ソテー

MASHED POTATO マッシュポテト

550 [税込 605]

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]



Recommended
CAPRESE SALAD

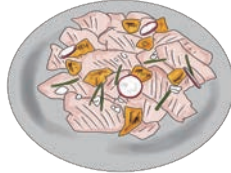
w/ *bufala mozzarella & fruit tomatoes*

モッツアレラbuffアラとフルーツマトのカプレーゼ

2100 [税込 2310]

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]



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と！

1800 [税込 1980]



QUINCY MELON & PROSCIUTTO

宮古島盛島農園クインシーメロンとプロシュート
ストラッチャテッラとロレンツォオリーブオイル

2PC 1300 [税込 1430]
+1PC 650 [税込 715]



BAGNA FREDDA

産地直送野菜のバーニャフレdda
拘りの野菜を冷製アンチョビソースで！

1200 [税込 1320]

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]



SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO

小海老と甘長唐辛子のアヒージョ
アブリの小海老と、甘長唐辛子のアヒージョ！

650 [税込 715]



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]



CALAMARI FRITTO

イカのセモリナフリット
セモリナ粉でさくっと揚げたシンプルなイカのフリット

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]



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]



GRILLED ZUCCHINI w/ dried tomato salsa

三浦青木農園ズッキーニのグリル
みずみずしいズッキーニを香ばしくグリルしました。ドライトマトのサルサで！

650 [税込 715]



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]



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

950 [税込 1045]

HOMEMADE PICKLES

500 [税込 550]

自家製ピクルス

SICILIAN OLIVES

500 [税込 550]

シチリアン・オリーブ

BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN]

500 [税込 550]

渋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]

ROASTED BEEF w/ rucola & 24 month parmigiano

自家製ロースト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]

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]

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マトの
ムルシア風サラダ

自家製ツナとフルーツ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。

1200 [税込 1320]

CAESAR SALAD

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と

S 650 [税込 715] **R 950** [税込 1045]

ORGANIC VEGGIE SALAD

有機野菜のサラダ オニオン・バジルドレッシング

S 700 [税込 770] **R 1000** [税込 1100]

PIZZA



Recommended

GOLD RUCH CORN & MORTADELLA BISMARCK
w/ summer truffle
ゴールドラッシュとモルタデラのビスマルク
サマートリュフかけ
ゴールドラッシュ・モルタデラ・モッツァレラ・半熟卵・サマートリュフ
Gold Rush Corn・Mortadella・Mozzarella・Soft-cooked Egg・Summer Truffle

2200
[税込 2420]

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA BUFALA
マルゲリータ ブファラ
アイコトマト・トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・バジル
Cherry Tomato・Tomato Sauce・Bufala・Basil

CICINIELLI
チチニエッリ
シラス・トマトソース・白魚唐辛子漬け・アンチョビ・ケーパー・オリーブ・モッツァレラ・ミニトマト
Shirasu・Tomato Sauce・White Fish Chili・Anchovies・Capers・Olives・Mozzarella・Cherry Tomatoes

DIAVOLA
ディアボラ
トマトソース・モッツァレラチーズ・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

1750
[税込 1925]

1600
[税込 1760]

1600
[税込 1760]

BIANCO / CHEESE

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ
パルミジャーノ・モッツァレラ・タレggio・ゴルゴンゾーラ
Parmesan・Mozzarella・Taleggio・Gorgonzola

PROSCIUTTO & ARUGULA プロシュート・エ・ルッコラ
プロシュート・セルバチコ・モッツァレラ・パルミジャーノ
Prosciutto・Arugula・Mozzarella・Parmesan

SARDENARA サルディナーラ
カンタブリアアンチョビ・モッツァレラ・ガーリックソース・セミドライトマト・バジル
Cantabrian Anchovies・Mozzarella・Garlic Sauce・Semi Dry Tomatoes・Basil

1650
[税込 1815]

1750
[税込 1925]

1750
[税込 1925]

CHICKEN PANINI

served from 11:00am to 3:00pm

11時から15時までの限定！
ジューシーなロティサリーチキンを使ったオリジナル・パニーニ！



ROTISSERIE CHICKEN & CAPRESE PANINI
ロティサリーチキンのカプレーゼ風パニーニ
フレッシュトマトとモッツァレラ、バジルを挟みカプレーゼ仕立てに！

1450
[税込 1595]

ROTISSERIE CHICKEN PANINI

w/ honey mustard

ロティサリーチキンとハニーマスタードのパニーニ
ジューシーなチキンとプチプチ食感のハニーマスタードドレッシングを
軽いブルパンで挟んだイタリアンサンド！

1350

[税込 1485]



ROTISSERIE CHICKEN & PORCINI CREAM PANINI
ロティサリーチキンとポルチーニクリームのパニーニ
濃厚なポルチーニクリームをトッピングした少し贅沢なロティサリーチキン・パニーニ

1500
[税込 1650]

PASTA

CARBONARA
グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]と
ペコリーノチーズのカルボナーラ

1350
[税込 1485]

BABY SHRIMP & Ooba PEPERONCINI
小海老と大葉のペペロンチーニ 柚子胡椒風味

1200
[税込 1320]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]
ヴェンゴレ ビアンコまたはロッソ

1350
[税込 1485]



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

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

1300
[税込 1430]

AMATRICIANA
アマトリッチャーナ
ローマ定番！グアンチャーレと鮭色玉ねぎ、ペコリーノチーズの濃厚トマトソース

1450
[税込 1595]

TARAKO COD ROE & SQUID
無添加たらこと小イカのバターソース

1250
[税込 1375]

PESCATORE w/ scampi
手長海老のペスカトーレ

1900
[税込 2090]

HOMEMADE BEEF RAGOUT
w/ stracciatella cheese
自家製ビーフラグーソース ストラッチャテッラのせ

2200
[税込 2420]



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
w/ ricotta cheese
茄子と黒毛和牛のボロネーゼ リコッタチーズ添え

1450
[税込 1595]

BLUE CRAB TOMATO CREAM SAUCE
渡り蟹のトマトクリームソース

1500
[税込 1650]



RAVIOLI
ラビオリ
生地と具材を包んだ
パスタ

PORCINI RAVIOLI
w/gorgonzola & spinach cream sauce
ポルチーニのラヴィオリ
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1800
[税込 1980]



LINGUINE
リングイネ
モチツいた食感の
中太生麺！

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

1200
[税込 1320]

PESTO GENOVESE w/ whelk
ツブ貝のジェノベーゼ

1400
[税込 1540]

ARROZ



HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA

鹿児島 姫甘海老と子イカのバエリア
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
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。

1600
[税込 1760]

ARROZ CALDOSO アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊
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。

1550
[税込 1705]

FROM THE GRILL



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 士幌黒牛
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
新ジャガイモのローズマリーフライドポテト

550 [税込 605]

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]

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

π 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おりません。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。