

# 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]



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  
シャルキトリープレート  
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  
ワインにぴったり!自家製のパテドカンパーニュ。

650 [税込715]

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

650 [税込715]

Mortadella 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ  
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。

700 [税込770]

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

700 [税込770]

# 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 & Gold Rush Corn Tortilla  
ベーコンとゴールドラッシュの  
トルティージャ  
玉ねぎやじゃがいも、ベーコン、  
旬のゴールドラッシュコーンを使った、  
ふわふわとろろ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]



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	カポナータ
Sicilian Olives	シチリアン・オリーブ
Boule Bread	渋ーベーカリーのブール
Pickles	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  
脂のつ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]



Grilled Young Corn  
with Anchovy Butter Sauce  
皮付きヤングコーンのオープン焼き  
アンチョビバターソース  
旬のヤングコーンを香ばしくグリルし  
アンチョビバターで仕上げました。  
最後まで召し上がれます!  
S 650 [税込715]



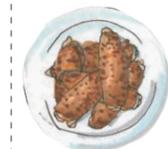
Potato Salad  
北海道産キタアカリと  
モルタデッラのポテトサラダ  
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを  
練り込んだ自家製のポテトサラ  
S 650 [税込715]



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]



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]



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ラータにカラフルなトマトと  
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]



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]



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

<b>"Hime Amaerbi" Shrimp &amp; Kujo Leek Marinara</b> 鹿児島県産 姫甘海老と九条ネギのマリナーラ <small>tomato sauce, "hime amaerbi" shrimp, kujo leek, cherry tomatoes, garlic, anchovy</small>	<b>1400</b> [税込1540]
<b>Margherita マルゲリータ</b> <small>tomato sauce, basil, mozzarella</small>	<b>1400</b> [税込1540]
<b>Charcoal Grilled Chicken Diavola</b> 炭火焼きチキンのディアボラ <small>tomato sauce, grilled chicken, chorizo, prosciutto, mozzarella cheese, onion</small>	<b>1500</b> [税込1650]
<b>Mozzarella Bufala Margherita</b> 水牛モzzarellaチーズのマルゲリータ <small>tomato sauce, basil, mozzarella bufala</small>	<b>1700</b> [税込1870]



## PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

<b>Chorizo &amp; Jalapeño</b> イベリコチョリソーとハラペーニョ <small>mozzarella, jalapeño, chile pepper, salami, chorizo, black olive, grana padano</small>	<b>1400</b> [税込1540]
<b>Quattro Formaggi</b> クアトロ・フォルマッジ <small>mozzarella, gorgonzola, grana padano, taleggio</small>	<b>1600</b> [税込1760]
<b>Prosciutto &amp; Rucola Bianca</b> プロシュートとルッコラのピアンカ <small>mozzarella, prosciutto, rucola, anchovy, onion</small>	<b>1600</b> [税込1760]
<b>Mortadella &amp; Gold Rush Corn Bismarck</b> モルタデッラとゴールドラッシュのビスマルク <small>mortadella, mozzarella, gold rush corn, cherry tomatoes, caper, black olive, egg</small>	<b>1600</b> [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

<b>Octopus &amp; Sweet Green Pepper Peperoncino</b> タコと万願寺とうがらしのペペロンチーノ	<b>1300</b> [税込1430]
<b>Salsiccia &amp; Gold Rush Corn Cacio e Pepe</b> サルシッチャとゴールドラッシュのカチェエペペ	<b>1350</b> [税込1485]
<b>Vongole Bianco</b> 北海あさりのボンゴレ・ピアンコ	<b>1400</b> [税込1540]
<b>Aglio Olio with Whitebait, Kujo Leek &amp; Bottarga</b> 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	<b>1500</b> [税込1650]



## CHITARRA キタツラ マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

<b>Carbonara with Porcini &amp; Bacon</b> ポルチーニとベーコンのカルボナーラ	<b>1500</b> [税込1650]
<b>Prawn &amp; Seafood Pescatore [bianco or rosso]</b> 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ	<b>1800</b> [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。

<b>Bacon &amp; Pecorino Romano Amatriciana</b> ベーコンとペコリーノ romano チーズのアマトリチャーナ	<b>1200</b> [税込1320]
<b>Kuroge Wagyu Beef &amp; Fried Eggplant Bolognese</b> 黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ	<b>1400</b> [税込1540]
<b>Tomato Cream Sauce with Shrimp &amp; Ricotta</b> 小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース	<b>1300</b> [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。

<b>Salmon &amp; Zucchini Lemon Cream Sauce</b> サーモンとズッキーニのレモンクリームソース	<b>1350</b> [税込1485]
<b>Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken &amp; Spinach</b> 炭火焼きチキンとほうれん草のアラビアータ	<b>1350</b> [税込1485]
<b>Pesto Genovese with Shrimp &amp; Cherry Tomato</b> 小海老とミニトマトのジェノベーゼ	<b>1400</b> [税込1540]



**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

**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!

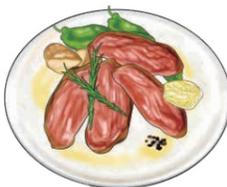
# ARROZ

**Squid Ink Paella with Spear Squid**  
 ヤリイカのイカ墨パエリア  
イカ墨とイカの肝で、コクと旨味たっぷり!自家製のアイオリソースでどうぞ!

**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。

# CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線できっく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がれ!



**Beef Rib Roast Steak**  
 北海道産 土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土幌黒牛のグリル。



**Grilled Chicken with Homemade Herb Oil**  
 国産鶏のグリル  
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。



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

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

PI WATER

PIウォーター使用  
 PI 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。