

RECOMMENDED



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

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！

1500

[税込1650]

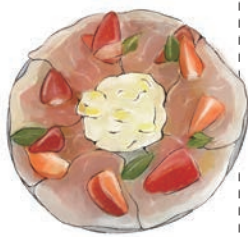
BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE

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ァ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

2200

[税込2420]



BEEF TONGUE

& FUKUMIMI CHILI PEPPER AJILLO

牛タンと丸森福耳唐辛子のアヒージョ

牛タンの旨みと丸森福耳唐辛子の香ばしさが広がる、贅沢なアヒージョ。

950

[税込1045]

SQUID & ZUCCHINI FRITTO

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！

1000

[税込1100]



GALICIAN STYLE OCTOPUS

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

1400

[税込1540]



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

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！

3000

[税込3300]



RIGOLETTO TAPAS

SHIITAKE MUSHROOM & PONT-L'ÉVÊQUE PINCHOS

原木椎茸とボンレヴェック・
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
ボンレヴェックを乗せ、ジューシーに焼き上げました！

4PC 950 [税込1045]



SAUTEED BROCCOLI WITH ANCHOVY & GARLIC

国産ブロッコリーの
アンチョビガーリックソテー

ペコリーノロマーノがけ
旨みたっぷりのアンチョビでシンプルにソテーしました

S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



SPICY TRIPE & 'NDUJA TOMATO STEW

トリッパとンドウイヤの
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

S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



PÂTÉ DE CAMPAGNE

シェフのこだわり
パテ・ド・カンパーニュ

650 [税込715]



GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE

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！

650 [税込715]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小エビ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！

S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



OCTOPUS & CITRUS CEVICHE

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

S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



SWEET GREEN PEPPER & FUKUMIMI CHILI PEPPER FRITTO

ししとうと福耳唐辛子のフリット

さっと揚げた青唐辛子にシンプルにマルドンの塩で

650 [税込715]

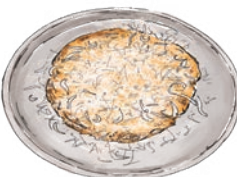


WHITEBAIT & PECORINO ITALIAN OMELET

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

950 [税込1045]



SPICY CHICKEN FRITTO

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

650 [税込715]

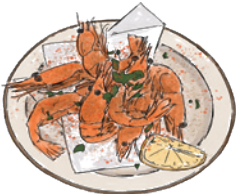


SHRIMP FRITTO

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！

650 [税込715]



TOMATO STEWED CLAMS & SALSICCIA

アサリとサルシッチャの
トマト煮込み

サルシッチャと大粒のあさりの、
魚介の旨みたっぷりのトマト煮込み

950 [税込1045]



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

高糖度のアメーラトマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

500 [税込550]

ANCHOVY BUTTERED FRENCH FRIES

アンチョビバターのフレンチフライ

800 [税込880]

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

モルタデッラ

800

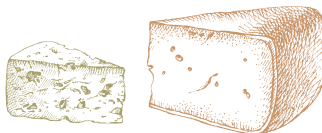
[税込880]

IBERIAN PORK SALAMI

イベリコ豚サラミ

850

[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。



GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH BAGNA CAUDA SAUCE 季節野菜の窯焼きグリル バーニャカウダソース添え

1800 [税込1980]

ORGANIC BABY LEAF GREEN SALAD 宮城県産 有機ベビーリーフのグリーンサラダ

S 700 [税込770] R 1000 [税込1100]

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]

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 SHIHOBO BEEF RIB EYE STEAK
北海道産 しほろくろし 士幌黒牛
リブロースのグリル
柔らかな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豚サラミのパエリア

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
たっぷ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 天恵茸とスカモルツァ、半熟卵のビスマルク

“Tenkei-Dake” Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

天恵茸・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, Garlic

トマトソース・しらず・アイコトマト・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]

TOPPING

Anchovy

アンチョビ

200

[税込220]

Brown Mushroom

ブラウンマッシュルーム

150

[税込165]

Prosciutto

プロシュート

300

[税込330]

Ruccola

ルッコラ

250

[税込275]

Mozzarella

モッツアレラ

300

[税込330]



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

CARBONARA 蔵王地養卵のカルボナーラ

1600 [税込1760]

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

1800 [税込1980]

ARRABBIATA カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

1400 [税込1540]

WHELK & “TENKEI-DAKE” MUSHROOM WITH YUZU PEPPER

つぶ貝と天恵茸の柚子胡椒風味

1500 [税込1650]

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, Ooba HERB & BOTTARGA

しらすと大葉、からすみのアーリオオーリオ

1600 [税込1760]

PESCATORE ROSSO

たっぷり魚介のペスカトーレ・ロッソ [エビ・イカ・アサリ・ムール貝]

1800 [税込1980]

NITRATE-FREE BACON & PECORINO ROMANO AMATRICIANA

無添加ベーコンとペコリーノロマーノのアマトリチャーナ

1500 [税込1650]

PORCINI CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & BROWN MUSHROOMS

プロシュートとブラウンマッシュルームのボルチーニクリームソース

1700 [税込1870]

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。