

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 [税込 1870] FULL 3000 [税込 3300]

当店の看板メニュー!
焼き立てジューシーな
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 [税込 1980] FULL 3050 [税込 3355]



CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!
チポトレ・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 [税込 1980] FULL 3050 [税込 3355]

チキンと
一緒に!

ROSEMARY FRIED POTATOES 550 [税込 605]
新ジャガイモのローズマリーフライドポテト

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]

STARTER

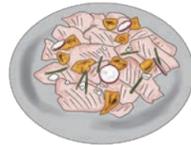


FRESH OYSTER from Sakoshi, Hyogo 1PC 600 [税込 660]
兵庫県坂越フレッシュオイスター

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1400 [税込 1540]
燻製カジキマグロとオレンジのカルパッチョ



QUINCY MELON & PROSCIUTTO 2PC 1300 [税込 1430]
宮古島盛島農園クインシーメロンとプロシュート
+1PC 650 [税込 715]
ストラッチャテッラとロレンツォオリーブオイル



TARTAR OF BLACK WAGYU BEEF 1800 [税込 1980]
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!



BAGNA FREDDA 1200 [税込 1320]
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!



Recommended
WHITE PEACH & BURRATA CHEESE 2100 [税込 2310]
山梨県小澤農場 白桃とイタリア産ブラータチーズ



RIGOLETTO TAPAS



OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE S 750 [税込 825]
北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ R 950 [税込 1045]
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



FRUIT TOMATOES & CANTABRIAN ANCHOVY BRUSCHETTA 2PC 650 [税込 715]
+1PC 325 [税込 357]
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



HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS 650 [税込 715]
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合わせて香り高いハーブバターでソテーにしました!



GRILLED YOUNG CORN 650 [税込 715]
w/ herb butter & parmigiano reggiano
皮付きヤングコーンのグリル
ハーブバターとパルメジャーノをたっぷり!



HERB ROASTED AGED MAY QUEEN 650 [税込 715]
w/ cream cheese dip
熟成メークインのハーブロースト クリームチーズのディップ添え
じっくり甘みを引き出し、ハーブとミックスナッツで香ばしく仕上げました。



SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO 650 [税込 715]
小海老と甘長唐辛子のアヒージョ
プリプリの小海老と、甘長唐辛子のアヒージョ!



CALAMARI FRITTO 950 [税込 1045]
イカのセモリナフリット
セモリナ粉でさっくりと揚げたシンプルなイカのフリット



SPANISH OMELET w/ mushrooms 950 [税込 1045]
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



CHILLED GOLD RUSH CORN POTAGE w/ stracciatella 650 [税込 715]
ゴールドラッシュの冷製ポタージュ
旬の甘さたっぷりのとうもろこしの滑らかな冷製スープ。ストラッチャテッラをのせて



PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES 950 [税込 1045]
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

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 S 1300 [税込 1430]
自家製シャルキトリの盛り合わせ R 1800 [税込 1980]
厳選ハムやパテを日替わりで盛り合わせに。

ROASTED BEEF w/ rucola & 24 month parmigiano 1300 [税込 1430]
自家製ローストビーフのサラダ仕立て
ルッコラと24ヶ月熟成のパルメジャーノと一緒に。

SLOVENIA PROSCIUTTO S 1000 [税込 1100]
スロベニア産 プロシュート R 1600 [税込 1760]
脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 650 [税込 715]
肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

CHEESE PLATTER チーズ・プラッター 1400 [税込 1540]
シェフ厳選! チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。

FRESH SALADS



TUNA & FRUIT TOMATO MARINADE 1200 [税込 1320]
w/ White Balsamic
自家製ツナとフルーツマトの
ホワイトバルサミコモマリネ 半熟卵を添えて
自家製ツナのkokとフルーツマトの甘みに、
白バルサミコの爽やかな酸味を合わせた一品。

CAESAR SALAD S 650 [税込 715] R 950 [税込 1045]
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!

ORGANIC VEGGIE SALAD S 700 [税込 770] R 1000 [税込 1100]
有機野菜のサラダ オニオン・バジルドレッシング

PIZZA



GOLD RUSH CORN & MORTADELLA BISMARCK 2200 [税込 2420]
w/ summer truffle
ゴールドラッシュとモルタデラのピスマルク
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

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA BUFALA 1750 [税込 1925]
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

ROMANA 1500 [税込 1650]
ロマーナ
トマトソース・バジルモッツァレラ・アンチョビ
Tomato Sauce・Basil・Mozzarella・Anchovy

SICILIANA 1600 [税込 1760]
シチリアーナ
ツナ・トマトソース・アンチョビ・オリーブ・ケーパー・モッツァレラ
Tuna・Tomato Sauce・Anchovy・Olives・Capers・Mozzarella

DIAVOLA 1600 [税込 1760]
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

BIANCO / CHEESE

BIANGHETTI ビアングッティ 1600 [税込 1760]
シラス・モッツァレラ・アンチョビ・ドライトマト・ニンニクソース・オレガノ
Whitebait・Mozzarella・Anchovy・Dried Tomato・Garlic Sauce・Oregano

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ 1650 [税込 1815]
パルミジャーノ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ
Parmesan・Mozzarella・Taleggio・Gorgonzola

PROSCIUTTO & ARUGULA プロシュート・エ・ルッコラ 1750 [税込 1925]
プロシュート・セルパチコ・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 1750 [税込 1925]
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

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 1450 [税込 1595]
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!



ROTISSERIE CHICKEN PANINI 1350 [税込 1485]
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!

PASTA

CARBONARA 1400 [税込 1540]
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

BABY SHRIMP & Ooba PEPERONCINI 1200 [税込 1320]
小海老と大葉のペペロンチーニ 柚子胡椒風味

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] 1400 [税込 1540]
ヴェンゴレ ビアンコまたはロッシ



SPAGHETTI
スパゲッティ
1.8mm、イタリア産
最高品質の小麦粉100%で
作るマンチャーニ社の乾麺

VEGAN SPICY VEGAN BOLOGNESE 1300 [税込 1430]
スパイシーヴィーガンボロネーゼ

AMATRICIANA 1450 [税込 1595]
アマトリッチャーナ
ローマ定番! グアンチャーレと銚子玉ねぎ、ペコリーノチーズの濃厚トマトソース

TARAKO COD ROE & SQUID 1250 [税込 1375]
無添加たらこ小イカのバターソース

SALMON & GRILLED ZUCCHINI 1650 [税込 1815]
w/ lemon cream sauce
サーモンとズッキーニのレモンクリームソース

HOMEMADE BEEF RAGOUT 2200 [税込 2420]
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



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 1450 [税込 1595]
w/ ricotta cheese
京ナスと黒毛和牛のボロネーゼ

BLUE CRAB TOMATO CREAM SAUCE 1500 [税込 1650]
渡り蟹のトマトクリームソース



RAVIOLI
ラビオリ
生地に具材を包んだ
パスタ

PORCINI RAVIOLI 1800 [税込 1980]
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



LINGUINE
リングイネ
モチットした食感の
中太生麺!

COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA 1250 [税込 1375]
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]

PESTO GENOVESE w/ whelk 1400 [税込 1540]
ツブ貝のジェノベーゼ

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、生ハム肩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 [税込 2090] LARGE [FOR 3-4] 3400 [税込 3740]

PORCINI CHEESE RISOTTO イタリア産ポルチーニのチーズリゾット 1600 [税込 1760]
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。

ARROZ CALDOSO アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊 1550 [税込 1705]
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。

FROM THE GRILL



GRILLED IWATE PLATINUM PORK 2200 [税込 2420]
岩手白金豚のグリル
きめ細かな肉質としっかりと脂の旨味が特徴、
ハーブソルトを添えて。



BEEF RIB EYE STEAK 3200 [税込 3520]
北海道産 土幌黒牛
リップロス・ステーキ 200G
赤身と脂身のバランスがとれた
シェフ特選のリップステーキ

グリルと
一緒に!

ROSEMARY FRIED POTATOES 550 [税込 605]
新ジャガイモのローズマリーフライドポテト

SAUTÉED SPINACH 550 [税込 605]
スピナッチソテー

MASHED POTATO 550 [税込 605]
マッシュポテト

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

7T WATER

7T WATER 使用
7T 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いません。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。