

まずはここから／

FRESH STARTERS



SCOTTISH BROWN CRAB
W/ CLARIFIED BUTTER
スコットランド産 ブラウンクラブ
HUGEでしか食べられない！澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で

100g **1300**
[税込1430]

1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



GAMBERO ROSSO 2PC **1300**
ガンペロ・ロッシン
レモンと有機オリーブオイル



BEEF TONGUE CARPACCIO 1800
牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ



GOLD RUSH CORN POTAGE 750
ゴールドラッシュの冷製ポタージュ
甘みたっぷりのとうもろこしを滑らかに
冷たいスープに仕上げました



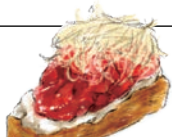
SINGLE-SEED OYSTER PLATTER
W/ SHALLOT VINEGAR
女川産シングルシードオイスタープラッター
エシャロットビネガー

1/2 dozen **2800** [税込3080]
1 dozen **5400** [税込5940]



TOSAY'S FRESH OYSTERS ASK
本日の入荷生牡蠣

PINTXOS!



RECOMMENDED
BEEF TARTAR
W/ PARMIGIANO
山形牛タルタル
24ヶ月熟成パルミジャーノ
1PC 900
[税込990]



FRUIT TOMATOES & CANTABRIAN ANCHOVY
フルーツマトと
カンタブリア海のアンチョビ
1PC 500
[税込550]



COUNTRY BREAD WITH IBERICO SOBRASADA & RASPBERRIES
イベリコ豚のソブラサーダと
木苺のカンパーニュ
1PC 500
[税込550]



FRESH WHITEBAIT W/ SUDACHI CITRUS
生シラスとすだち
1PC 600
[税込660]



SMOKED SALMON W/ KORINKY SQUASH
自家製スモークサーモンと
コリンキー
1PC 500
[税込550]

Chef's Catch Up Menu



FRITTO MISTO
フリットミスト
サクッと軽い衣で香ばしく揚げた、
魚介と野菜のフリット盛り合わせ。
1400 [税込1540]



ASPARAGUS MILANESE
松浦農場アスパラのミラネーゼ
サマートリュフ
ジョスバーグリルしたアスパラに、カリッと焼いた目玉焼き！
仕上げはパルミジャーノとサマートリュフをたっぷり。
1800 [税込1980]



GALICIAN OCTOPUS
タコのガリシア風
半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください
S 1600 [税込1760] **R 2800** [税込3080]



SHI ITAKE MUSHROOMS REVUELTO
徳島県産
椎茸「夏華」のレヴエルト
徳島県産の希少な椎茸「夏華」をとり卵で
ふんわり仕上げた、旨み溢れる一皿。
850 [税込935]



ITALIAN BURRATA CHEESE W/ WHITE PEACH
イタリア産ブラータチーズと白桃
白桃の甘みとクリーミーなブラータがとろけ合う、
みずみずしく贅沢な一皿。
2450 [税込2695]

ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA & FRUIT TOMATOES CAPRESE 1800 [税込1980]
イタリア産モッツァレラbuffアラとフルーツマトのカプレーゼ
イタリア産buffアラのコクと完熟トマトの甘みが広がる、贅沢なカプレーゼ。

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1250 [税込1375]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

GARLIC SAUTEED BROCCOLI W/ BOTTARGA 650 [税込715]
ブロッコリーのガーリックソテー カラスミがけ

ZUCCHINI FRITTO **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]
ズッキーニのセモリナフリット
ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました



SPICE-ROASTED CARROTS W/ SMOKED ROMESCO 650 [税込715]
スパイスローストキャロット スモークロメスコ
スパイスでローストした人参に、スモーク香るロメスコソース。

WARM SALAD OF HIDDEN MAME SOYBEANS & PECORINO CHEESE 750 [税込825]
山形県河北町 秘伝豆とペコリーノチーズの温かいサラダ

PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]
24ヶ月熟成メークインのバタタス・ブラバス
甘味がギュッとつまったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリを。



SHRIMP AJILLO **S 800** [税込880] **R 1200** [税込1320]
海老のアヒージョ
プリプリの海老を熟々のピリ辛ガーリックオイルで

BAKED ITALIAN EGGPLANT W/ PROVOLA CHEESE 900 [税込990]
イタリア茄子とプロヴォラチーズのオープン焼き
とろりと焼き上げたイタリア茄子に、プロヴォラチーズの香ばしさとコクが重なる一皿。



JOSPER-GRILLED SQUID W/ COLATURA & ANCHOVY BREADCRUMBS 1600 [税込1760]
イカのジョスバーグリル コラトゥーラとアンチョビパン粉

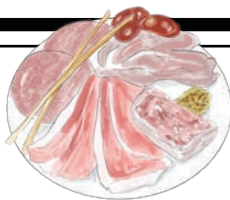
SPICY CHICKEN BACK RIBS **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045] **L 1250** [税込1375]
チキンバックリブのスパイスフリット
骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました
ビールにぴったりのタパスです！



SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

PICKLES 自家製ピクルス 450 [税込495]

OLIVES イタリア産オリーブ 450 [税込495]



CHARCUTERIE PLATTER **S 1600** [税込1760] **L 2800** [税込3080]
シャルキトリ・プラッター
シェフ厳選！5種類のシャルキトリ盛り合わせ

SLOVANIA PROSCIUTTO **S 1000** [税込1100] **L 1600** [税込1760]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]
自家製パテ・ド・カンパーニュ



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO W/ TONNATO SAUCE HORSERADISH **S 750** [税込825] **L 1050** [税込1155]
自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフォール

HOMEMADE ROASTED BEEF W/ RUCOLA AND PARMIGIANO **S 1200** [税込1320] **L 1600** [税込1760]
自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ パルサミコ仕上げ

CHEF'S CHEESE PLATTER シェフ厳選！チーズプラッター **2500** [税込2750]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ **S 750** [税込825] **L 1050** [税込1155]

MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング **S 650** [税込715] **L 950** [税込1045]

RUCOLA SALAD W/ BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO **S 950** [税込1045] **L 1250** [税込1375]
ブラウンマッシュルームとペコリーノ・ロマーノのルッコラサラダ シトロン・ドレッシング

BUTCHER



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー"
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは！

BEEF

CHUCK EYE ROLL 200g **3800** [税込4180]
USプライム・チャックアイロール +100g **1800** [税込1980]
霜降りの柔らかい赤身肉で、程よい食感と濃厚な味わい

PORK

GRILLED PORK 250g **2750** [税込3025]
岩手県産 プラチナポークのジョスパーグリル
旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。

CHICKEN

ROASTED CHICKEN 2350 [税込2585]
京都丹波黒地鶏
風味が良くコクのある丹波黒鶏をじっくりローストしました。

LAMB

GRILLED LAMB CHOP 1PC **1450** [税込1595]
オーストラリア産・ラムチョップ
骨付きラム肉を香ばしくグリルしました お好きな本数をご注文ください！

SALMON

KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA 2400 [税込2640]
キングサーモンのジョスパーグリル
ピリッと辛いチポトレサルサで

CERTIFIED ANGUS BEEF®

CAB PRIME ANGUS BEEF

RECOMMENDED

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスピーフ®」

CAB PRIME RIBEYE ROLL 認定アンガスピーフ リブアイロール

300g **7800** [税込8580]

CAB OUTSIDE SKIRT STEAK 認定アンガスピーフ ハラミステーキ

150g **4800** [税込5280]

濃厚な赤身の旨みとジューシーさが際立つ、あっさりとしたハラミステーキ。

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND

200g **12000** [税込13200]

シャトーブリアン トリュフマデラソース

フィレ肉の中心部分。赤身でありながらきめが細かく、やわらかくて上品な旨味

TENDER LOIN

200g **9800** [税込10780]

テンダーロイン トリュフマデラソース

赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO

200g **6800** [税込7480]

サイドマッスル マッシュポテト付き

ヒレ肉の側面にあるサイドマッスル。カットステーキで提供します

※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定 Limited to customers ordering the Butcher Menu

ROASTED GARLIC

ローストガーリック

400 [税込440]

CHEESE MASHED POTATO

チーズマッシュポテト

500 [税込550]

CREAMED SPINACH

クリームド・スピナッチ

500 [税込550]

PIZZA

BIANCO / CHEESE



PORCINI & SUMMER TRUFFLE BISMARCK 2600 [税込2860]

ボルチーニとサマートリュフのビスマルク
DUXELLES, PORCINI MUSHROOMS, MINCED PROSCIUTTO, MOZZARELLA, EGG, SUMMER TRUFFLE

CICINIELLI

チチニエッリ

1600 [税込1760]

WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC, ANCHOVY

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

1750 [税込1925]

TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA

モルタデッラ

1800 [税込1980]

GOUDA, MOZZARELLA, MORTADELLA

SARDINARA

サルディナーラ

1850 [税込2035]

BASIL, MOZZARELLA, ANCHOVY, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO

PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート・エ・ルーコラ

1850 [税込2035]

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, PROSCIUTTO

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA DOC

マルゲリータDOC

1750 [税込1925]

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

MARINARA

マリナーラ

1400 [税込1540]

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

SICILIANA

シチリアーナ

1600 [税込1760]

TOMATO SAUCE, BASIL, SMOKED SWORDFISH, CHERRY TOMATO, OLIVES, ANCHOVY, CAPER, LEMON, GARLIC, OREGANO

DIAVOLA

ディアボラ・ンドウィヤ

1800 [税込1980]

NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

BURGER



▶ 全日15:00までのご提供 Burgers are lunch specials. Only served until 3pm

Signature!

SHIBURIGO BURGER

1600 [税込1760]

名物! 渋りゴバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

CHEESE BURGER

1400 [税込1540]

チーズバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, CHEDDAR, THOUSAND ISLAND SAUCE

AVOCADO CHEESE BURGER

1750 [税込1925]

アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き

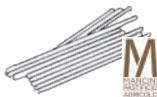
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

SPICY BBQ BURGER

1850 [税込2035]

スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
イタリア産・最高品質
マンチーニ社製



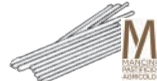
LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ



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



CHITARRA

[キタッラ]
断面が四角いロングパスタ
マンチーニ社製



RAVIOLI

[ラヴィオリ]

VONGOLE BIANCO

1600 [税込1760]

ヴォンゴレ・ビアンコ

CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

THE BOLOGNESE

RECOMMENDED

2000 [税込2200]

ゴロツと手切りした牛肉の ザ・ボロネーゼ

BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

AMATRICIANA W/ PECORINO & GUANCIALE

1600 [税込1760]

グアンチャーレとペコリーノのアマトリッチャーナ

GUANCIALE, ONION, TOMATO SAUCE, PECORINO, BLACK PEPPER

SHRIMP & ZUCCHINI GENOVESE

1600 [税込1760]

小エビとズッキーニのジェノベーゼ

SHRIMP, ZUCCHINI, ARUGULA, WALNUTS, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, PARMESAN, CHERRY TOMATOES

TOMATO CREAM SAUCE W/ CRAB

1700 [税込1870]

蟹のトマトクリームソース

CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY

ARRABBIATA W/ “HIME-AMAEBI” SHRIMP

1500 [税込1650]

姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ

“HIME-AMAEBI” SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY

GOLD RUSH & SALSICCIA CACIO E PEPE

1600 [税込1760]

ゴールドラッシュとサルシッチャのカチョエペペ

CORN, SALSICCIA, BUTTER, BLACK PEPPER, PECORINO CHEESE, GARLIC

LOBSTER & SEAFOOD PESCATORE

2400 [税込2640]

オマール海老のペスカトーレ

LOBSTER, FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SCALLP, CHERRY TOMATO

BUTTER SAUCE W/ SQUID & BOTTARGA

1700 [税込1870]

イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ

SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES

PANCETTA CARBONARA W/ TRUFFLE RAVIOLI

1900 [税込2090]

パンチェッタのカルボナーラ トリュフのラビオリ

PANCETTA, BUTTER, DOUBLE CREAM, EGG YOLK, PECORINO, BLACK PEPPER

LEMON-SPINACH CREAM W/ SALMON RAVIOLI

1900 [税込2090]

ほうれん草のレモンのクリームソース サーモンラビオリ

SPINACH, FRESH CREAM, LEMON, BUTTER

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。パエリアはご提供に30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please note : all of our paella dishes are made from scratch. It takes a minimum of 30 minutes to cook.
▶ 全日15時からの提供になります。All paella dishes are served after 3pm

THE RIGOLETTO PAELLA

2800 [税込3080]

ザ・リゴレット・パエージャ

食べ応え抜群! お肉たっぷり当店自慢のパエージャ

CHICKEN, BEEF, PORK, IBÉRICO CHORIZO, ROSEMARY, LEMON, CHILI PEPPER, SARDELLA, RICE

SQUID INK PAELLA

2100 [税込2310]

イカ墨のパエージャ

SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE

※当店は国産米を使用しています。

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

7L WATER

7Lウォーター使用
7L 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おりません。

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00 / ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.
テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。