

RECOMMEND



Today's Fresh Fish Carpaccio
 日替わり鮮魚のカルパッチョ
 フレッシュな鮮魚で作る
 限定カルパッチョ!
 内容はスタッフまで
1360
 [税込 1496]



Fruit Tomato & Buffalo Cheese Caprese
 フルーツマトと
 ブッファラチーズのカプレーゼ
 糖度の高いフルーツマトと
 丸ごとブッファラチーズ!
1260
 [税込 1386]



Garlic Shrimp
 with Chermoula Sauce
 チェルムーラガーリックシュリンプ
 ガーリックを効かせ、香ばしく炒めた
 プリプリ海老に爽やかな
 コリアンダーソースを付けて召し上がれ!
1260
 [税込 1386]



Beef Cheek & Prune Tajin
 牛ホホ肉とプルーンのタジン
 丁寧に仕込んだほろほろの牛ホホ肉に
 プルーンの甘味と酸味を効かせて。
2300
 [税込 2530]

RIGOLETTO TAPAS

Hummus フムス[ひよこ豆のペースト]
 中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に
S 630 [税込 693]

Caramel Nuts & Cream Cheese
 キャラメルナッツと燻製クリームチーズ
 燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿
S 630 [税込 693]

Seafood Harissa Mariné
 小海老と小柱のアリッサマリネ
 魚介とセミドライトマト、オリーブを
 自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Moroccan Spiced Chicken
 モロッカン・スパイスチキン
 オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Sauteed Broccoli with Anchovy
 ブロccoliのアンチョビソテー
 アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり
S 630 [税込 693]

Chicken Cigars
 チキンシガース
 バリバリの皮とシナモンの香り、ほんのりとした甘さがモロッカンスタイル
S 630 [税込 693]

Whitebait & Kujoo Leek Ajillo
 釜揚げシラスと九条葱のアヒージョ
 ネギとしらすの旨味が凝縮されたアヒージョ!
 出汁がしみ出たオイルも絶品です
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Shrimp & Mushrooms Ajillo
 エビとマッシュルームのアヒージョ
 定番! たっぶりのパセリがアクセント!
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Moroccan Egg with Chorizo & Tomato
 チョリソーとトマトのモロッカンエッグ
 スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトを
 ふわふわの卵と一緒に召し上がれ!
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Callos スペイン風モツ煮込み“カジョス”
 ハチノス、丸腸、牛すじを香味野菜とスパイスで
 じっくり煮込み、ピリ辛に仕上げた一品
S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

Deep Fried Potatoes
 インカのめざめフライドポテト
 甘味の強いインカのめざめをサクサクフリットにしました
S 630 [税込 693]

Razor Clam Herb Butter Sautee
 マテ貝のハーブバターソテー
 大ぶりのマテ貝をシンプルにハーブバターで
R 940 [税込 1034]

Snack
 All ¥300
 [税込 330]

Sicilian Green Olives
 シシリアングリーンオリーブ
 甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

Pickles 自家製ピクルス
 たっぶりの野菜をオリジナルレシピで
 ピクルスに仕上げました。

Shibuichi Bakery Bread
 洗いちペーカリーの洗いちブール
 国産小麦を使用した丸パン。
 [ガーリック・バター・プレーン]3種より承ります

SALAD



Bagna Cauda
 新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ
 こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!
1310
 [税込 1441]

Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
 ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
 PICCOLO **730** [税込 803]
 REGULAR **940** [税込 1034]

Roasted Beef & Watercress Salad
 麦黒牛ローストビーフのサラダ
 パルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ
 PICCOLO **1150** [税込 1265]
 REGULAR **1410** [税込 1551]

FOR WINE LOVERS

Recommended



Prosciutto
 スロベニア産 プロシュート **S1000** [税込 1100]
R 1600 [税込 1760]
 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

特製アリッサお持ち帰りできます!



唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの
 辛味ペーストをご自宅でもどうぞ!
¥500 [税込 540]

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

平日17時以降/土日祝15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。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 15:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

