

FRESH CATCH!



FRESH OYSTER

本日入荷! 生牡蠣

▶福島県・松川浦産 アオサ海苔ポン酢 ▶フレッシュレモン

ASK

BOILED WHITEBAIT PINCHOS

関東産 釜揚げしらすのピンチョス

630

[税込693]



SEA BREAM & APPLE MANGO CEVICHE

真鯛とアップルマンゴーのセヴィーチェ

700

[税込770]



MARINATED SEAFOOD WITH COUSCOUS

三陸魚介とクスクスのマリネ

タコ、イカ、海老などの魚介をマリネに! わかめ、クスクスと一緒にどうぞ

900

[税込990]

CHARCUTERIE

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]



PÂTÉ DE CAMPAGNE **RECOMMENDED!**

シェフのこだわりパテ・ド・カンパーニュ

630

[税込693]

MORTADELLA モルタデッラ

840

[税込924]

IBERIAN PORK SALAME イベリコ・サラミ

840

[税込924]

RECOMMENDED



BURRATA & FRUIT TOMATOES CAPRESE

イタリア産 プラータと
フルーツトマトのカプレーゼ

濃厚でミルクィなプラータチーズと
甘みの強いフルーツトマトを使用した、贅沢なカプレーゼ

1450

[税込1595]

BEEF TONGUE & SWEET CHILI PEPPER AJILLO

牛タンと甘長唐辛子のアヒージョ

じっくり煮込んだ牛タンに甘長唐辛子の
アクセントを加えたアヒージョ

1200

[税込1320]



STRAW ROASTED BONITO

CARPACCIO WITH HARISSA

塩釜産 薫焼き鰹のカルパッチョ アリッサソース
塩釜港の新鮮な鰹を豪快に薫焼きに! 柑橘を絞って
スパイシーなアリッサソースと一緒に召し上がれ

950

[税込1035]

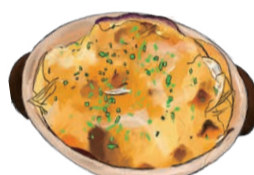


MOZZALLERA & EGGPLANT GRATIN

登米産 茄子とモッツアレラのグラタン
仕上げのペコリーノがコクのあるアクセント!
トマトソースの熱々グラタン仕立て。

800

[税込880]



CHILLED FEDERINI WITH CLAMS & BOTTARGA

蛤とからすみの冷製パスタ [フェデーリニ]

貝の出汁を効かせた冷製パスタに
たっぷりのカラスミを合わせました
ライムの香りでさっぱりと召し上がれます!

1350

[税込1485]

GALICIAN STYLE OCTOPUS

相馬産 柳ダコのカリシア風

燻製パプリカのアイオリソースで食べる
カリシアの定番ディッシュ!
プリプリで旨みたっぷりな柳ダコ、
チョリソーとホクホクのじゃがいもをグリルしました

1150

[税込1265]



RIGOLETTO TAPAS

PROSCIUTTO & MUSHROOMS PLANCHA WITH EGG YOLK

生ハムとたっぷりのきのこの鉄板焼き“プランチャ”

旨味たっぷりのきのこを生ハムとガーリックでソテー

630

[税込693]

GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE

山形県・高畑産 プ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!

630

[税込693]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小海老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 630 R 940

[税込693] [税込1034]

PARMESAN CUSTARD WITH ANCHOVY TOAST

アンチョビ・パルメザントースト

ガーリックバターとアンチョビで焼きあげたパンに24か月熟成のパルミジャーノをたっぷり

630

[税込693]

SQUID & ZUCCHINI FRITTER

ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット

塩釜港直送のヤリイカとズッキーニをサクサクのセモリナ粉でフリットに!

940

[税込1034]

GRILLED LAMB BROCHETTE WITH HARISSA

ラム肉の串焼き“プロシュッタ” アリッサソース

シェリー酒とパプリカパウダーでマリネしたラムの串焼きに
自家製ピリ辛アリッサソースを添えて

630

[税込693]



JALAPEÑO FRITTER

ハラペーニョ・フリット

サワークリームを詰め込んだハラペーニョをサクサクフリットにしました

630

[税込693]



CLAMS & CHORIZO TOMATO STEW

七ヶ浜産 あざりとチョリソーのトマト煮込み

大粒のあざりとチョリソーの魚介の旨みたっぷりなトマト煮込み

S 630 R 940

[税込693] [税込1034]

SPICY TRIPE & NDUJA TOMATO STEW

トリッパとンドゥ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

940

[税込1034]

SNACK

MARINATED FRUIT TOMATO フルーツトマトのマリネ

高糖度のアメ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]

CAPONATA 丸森産 ズッキーニと茄子のカポナータ

丸森町の旬野菜にシェリービネガーを効かせた冷製のトマト煮

350

[税込385]

MARINATED OLIVES オリーブのマリネ

350

[税込385]

PICKLES 自家製ピクルス

350

[税込385]

MIXED CHEESE PLATE 4種チーズプレート

[モッツアレラ・パルミジャーノ・カマンベール・ゴルゴンゾーラ]

1800

[税込1980]

FRENCH FRIES フレンチフライ [アンチョビバター風味]

800

[税込880]

BAGUETTE 焼き立てバゲット [プレーン][ガーリック][バター]

350

[税込385]

SALAD

CAESAR SALAD WITH TANDOORI CHICKEN & AVOCADO タンドリーチキンとアボカド、三陸産ケールのシーザーサラダ

1250

[税込1375]

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 780

[税込858]

R 1310

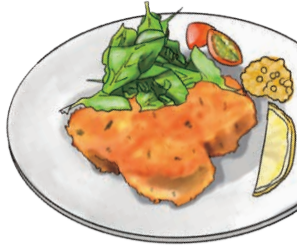
[税込1441]

PROSCIUTTO & MANGO GREEN SALAD WITH BASIL DRESSING プロシュートとマンゴーのグリーンサラダ バジルドレッシング

1100

[税込1210]

MAIN DISH



HAKKIN PORK COTOLETTA

岩手県産 白金豚のコトレッタ
旨みの詰まった白金豚を自家製衣でカリッと
カツレットに! マスタードとレモンでどうぞ

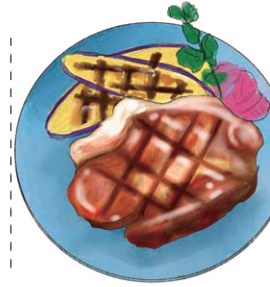
2400 [税込2640]



ROASTED IWAI CHICKEN WITH HERB BREAD CRUMBS

いわい鶏の香草パン粉焼き
丸森産ハーブのトマトソース
ジューシーにローストしたいわい鶏を
さっぱりハーブのトマトソースで

1870 [税込2057]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛
リブローズのグリル
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

2800 [税込3080]

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!

1780 [税込1958]



DUCK & IBERIAN SALAMI PAELLA

鴨もも肉と
イベリコサラミのペエリア
鴨&イベリコ豚の肉の旨みがたっぷりとお米に染み込んだ贅沢なペエリア!

2650 [税込2915]



MIXED CLAMS PAELLA

3種貝のペエリア
マテ貝、塩釜のあさりやムール貝などの
魚介をふんだんに使ったペエリア

2310 [税込2541]

NAPOLI PIZZA

10インチピッツァは-half&-halfに出来ます[マルゲリータ2種は除く]

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピッツァ! 高温の薪釜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

6inch 10inch

1260 1780

[税込1386] [税込1958]

STRACCIATELLA & FRUIT TOMATOES MARGHERITA

ストラッチャテッラとフルーツマトのマルゲリータ

Basil, Stracciatella, Fruit Tomato, Tomato Sauce

バジル・ストラッチャテッラ・フルーツマト・トマトソース

1700 2200

[税込1870] [税込2420]

SALSICCIA & GOLD RUSH CORN, NDUJA BIANCO

自家製サルシッチャとゴールドラッシュ

ンドウイアのピアンコ

Salsiccia, Gold Rush Corn, Nduja, Onion

サルシッチャ・ゴールドラッシュコーン・ンドウイア・玉ねぎ

1600 2100

[税込1760] [税込2310]

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

1360 1890

[税込1496] [税込2079]

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salami, Bacon, Onion, Chorizo, Jalapeño, Garlic

トマトソース・サラミ・ベーコン・オニオン・チョリソー・ハラペーニョ・ガーリック

6inch 10inch

1410 1940

[税込1551] [税込2134]

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

1500 2000

[税込1650] [税込2200]

BISMARCK 黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク

Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル

1470 1990

[税込1617] [税込2189]

CICINIELLI チチニエッリ

Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic

トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・ガーリック

1260 1780

[税込1386] [税込1958]

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。

<p>CHITARRA [キタツラ] マンチーニ社製 四角い断面が特徴</p>	<p>Cacio e Pepe 24ヶ月熟成パルミジャーノと胡椒のカチョエペ</p> <p>1410 [税込1551]</p>	<h2>TOPPING</h2>
<p>CASARECCE [カサレッチェ]シチリアでよく食べられる断面がS字型のショートパスタ</p>	<p>Arrabbiata カラブリア産 唐辛子のアラビアータ</p> <p>1150 [税込1265]</p> <p>Wagyu Beef Bolognese 黒毛和牛とブラウンマッシュルームのボロネーゼ</p> <p>1450 [税込1595]</p> <p>Shrimp Pesto Genovese 小エビのジェノベーゼ</p> <p>1250 [税込1375]</p>	<p>Anchovy 200 アンチョビ [税込220]</p> <p>Garlic 100 フライドガーリック [税込110]</p>
<p>SPAGHETTI [スパゲティ・1.7mm] イタリア産・最高品質タンマ社製</p>	<p>Clams, Rucola & Bottarga Vongole Bianco セッパ産 あざりとルッコラ、からすみのボンゴレピアンコ</p> <p>1350 [税込1485]</p> <p>Chicken & Shiitake Mushroom いわいどりと原木椎茸の和風バター with Butter & Soy Sauce</p> <p>1260 [税込1386]</p>	<p>Spinach 150 ほうれん草 [税込165]</p> <p>Prosciutto 300 プロシュート [税込330]</p>
<p>LINGUINE [リングイネ] 中太・もちもちロングパスタ</p>	<p>Carbonara With Spinach 蔵王地養卵とほうれん草のカルボナーラ</p> <p>1350 [税込1485]</p> <p>Homemade Bacon & Sweet Chili Pepper Chipotle Tomato Sauce 自家製ベーコンと甘長唐辛子のチボトレ・トマトソース</p> <p>1300 [税込1430]</p>	<p>Rucola 250 ルッコラ [税込275]</p> <p>Mozzarella 300 モッツアレラ [税込330]</p>

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

PLWATER

PLWATER
PLウォーター使用

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]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。