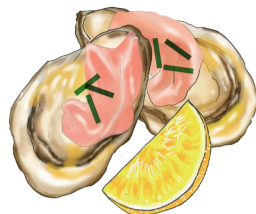


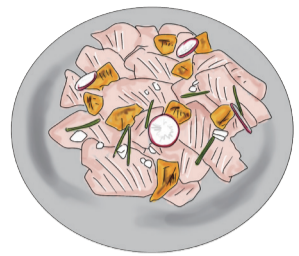
RIGOLETTO STARTERS



BRUSCHETTA
w/ fig & gorgonzola mousse
無花果とゴルゴンゾーラのムースのブルスケッタ
2PC 630 [税込 693]
+1PC 350 [税込 385]



OVEN GRILLED OYSTERS
w/ jamon iberico
牡蠣のオーブン焼き ハモン・イベリコのみ
2PC 1400 [税込 1540]



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



SHINE MUSCAT & BURRATA CAPRESE
シャインマスカットと
ブッラータのカプレーゼ
1600 [税込 1760]



GRILLED EGGPLANT & FIG WITH AGRODOLCE SAUCE
焼き茄子と無花果の
バルサミコモマリネ“アグロドルチェ”
1200 [税込 1320]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER
自家製シャルキトリーの盛り合わせ
パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。
1680 [税込 1848]

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

WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ
白レバーと発酵バター リングのペースト
ワインのお供に! 滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて
630 [税込 693]

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ
肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ
630 [税込 693]

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

RIGOLETTO TAPAS



MARINATED BEEF SHANK STEW 940 [税込 1034]
w/Celeriac & horseradish
有田牛 牛スネ肉煮込みのマリネ根セロリとホースラディッシュ
旨味たっぷりの牛スネ肉を赤ワインビネガーでマリネしました。
さっぱりサラダと一緒に召し上がれ

RECOMMENDED!

CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO 630 [税込 693]
カマンベールチーズとキノコのアヒージョ
たっぷりきのこ、とろけるカマンベールのアヒージョ

SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO 630 [税込 693]
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!

CALLOS spanish tripe stew 940 [税込 1034]
カジョス スペイン風モツ煮込み
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリッドスタイル。



SPANISH OMELET w/ mushrooms 940 [税込 1034]
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

OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE S 630 [税込 693]
北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ
R 940 [税込 1034]
フレッシュトマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ



SEASONAL! ANCHOVY SAUTEED "BROCCOLEAF" 940 [税込 1034]
-italian stem broccolis
仙台丸森産 ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー
ブロッコフィオラー口とよばれるイタリア野菜!
シャキッとした茎は甘味が強く濃厚な味わいです。

OVEN GRILLED GREEN EGGPLANT 940 [税込 1034]
緑ナスのオーブン焼き
火を通すとトロツとした食感になる緑ナスを
ラクレットチーズを合わせた熱々のオーブン焼きに!

PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES 2PC 630 [税込 693]
生ハムとカマンベールチーズのクロケッタス
+1PC 350 [税込 385]
生ハムとカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

SEASONAL POTATO PATATAS BRAVAS 630 [税込 693]
新じゃがいものパタタス・ブラバス
素揚げしたじゃがいもをピリ辛トマトソースとアイオリソースたっぷりで召し上がれ!

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

GARLIC CHEESE TOAST 500 [税込 550]
ガーリック&チーズ・トースト

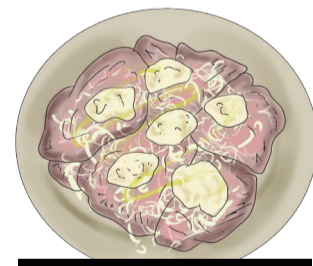
Chef's Recommended Tapas



GALICIAN OCTOPUS
with "inka no mezame" potatoes
柳タコとインカの目覚めのガリシア風
柔らかくスチームした柳タコと甘味たっぷりの
インカの目覚めポテトと一緒に!
1400 [税込 1540]

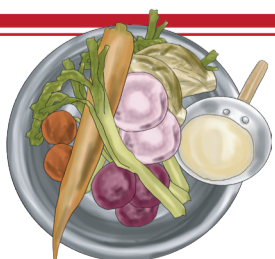


FROM the ROTISSERIE
ROTISSERIE BEEF
with rucola & 24 month parmigiano
自家製ロティサリービーフのサラダ仕立て
しっとりとした仕上げた自慢のロティサリービーフを
ルッコラと24ヶ月熟成のバルミジャーノと一緒に。
1300 [税込 1430]



FROM the ROTISSERIE
ROTISSERIE PORK
with tonnato sauce & horse radish
山形大沢牧場 ロティサリーポーク
薄切りにした冷製のローストポークにツナとマヨネーズの
トンナートソース、仕上げに西洋わさびをたっぷり!
1100 [税込 1210]

FRESH SALADS



GRILLED VEGETABLES WITH OIL FONDUE SAUCE
旬の野菜のグリル オイルフォンデュソース
1260 [税込 1386]

RECOMMENDED!

SHINE MUSCAT & BURRATA CAPRESE 1600 [税込 1760]
シャインマスカットとブッラータチーズのカプレーゼ

CAESAR SALAD S 630 [税込 693] R 940 [税込 1034]
ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにバルメジャーノをたっぷり

ORGANIC VEGGIE SALAD S 680 [税込 748] R 970 [税込 1067]
有機野菜のサラダ バルサミコとクルミのドレッシング

SNOW CRAB & AVOCADO SALAD S 850 [税込 935] R 1150 [税込 1265]
ズワイガニとアボカドのサラダ オニオンバジルドレッシングとレホールマヨネーズ

Signature!

当店の看板メニュー!

FROM the ROTISSERIE

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理!



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
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1,680 | FULL 2,940
[税込 1848] [税込 3234]

チキンと
一緒に!

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&スパイシーなロティサリーチキン

HALF 1,780 | FULL 3,040
[税込 1958] [税込 3344]



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 1,780 | FULL 3,040
[税込 1958] [税込 3344]

ROSEMARY FRIED POTATOES 520

新ジャガイモのローズマリーフライドポテト [税込 572]

SAUTÉED SPINACH 520

スピナッチ・ソテー [税込 572]

GRILLED ROTISSERIE PORK

岩手県産白金豚のロティサリーグリル
きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。

ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

2200 [税込 2420]

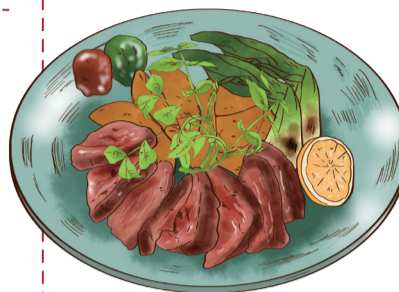


ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB

ラム肉のロティサリースパイスグリル

ハーブとスパイスでマリネしたラムに、
燻製パプリカのマスタードソースと
ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

1950 [税込 2145]

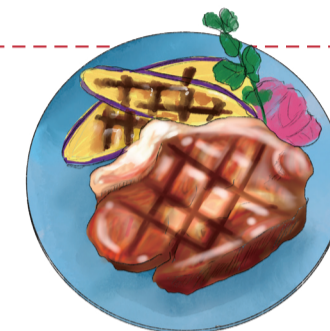


BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛

リブローズ・ステーキ 200G

3200 [税込 3520]



PIZZA

10inchピZZアは-half&-halfに出来ます

ROSSO トマトソースベース

6 INCH / 10 INCH

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ
フレッシュモッツァレラ・トマトソース・チェリートマト・バジル
Mozzarella, Tomato Sauce, Cheery Tomato, Basil

1260 / 1890
[税込 1386] [税込 2079]

CICINIELLI チチニェリ
しらす・トマトソース・モッツァレラ・オリーブ・ケーパー・アンチョビ・大葉・茗荷・西洋わさび
Whitebait, Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Anchovies, Ooba Basil, Myoga Ginger, Horseradish

1350 / 1950
[税込 1485] [税込 2145]

DIABOLA 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

1410 / 2050
[税込 1551] [税込 2255]

SALMONE サルモーネ
トマトソース・サーモン・クリームチーズ・ルッコラ・ジェノベーゼソース
Tomato Sauce, Salmon, Cream Cheese, Rucola, Pesto Genovese

1550 / 2150
[税込 1705] [税込 2365]

BIANCO チーズベース

6 INCH / 10 INCH

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ
ミックスチーズ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

1310 / 1830
[税込 1441] [税込 2013]

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ
プロシュート・ルッコラ・モッツァレラ・ミニトマト・24ヶ月熟成バルミジャーノ
Prosciutto, Rucola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano

1310 / 1940
[税込 1441] [税込 2134]

BABY CORN & GUANCIALE BISMARCK

ヤングコーンとグアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]のピスマルク
ヤングコーン・モッツァレラ・グアンチャーレ・温泉卵・24ヶ月熟成バルミジャーノ
Baby Corn, Mozzarella, Guanciale, Soft Boiled Egg, Parmigiano

1470 / 1970
[税込 1617] [税込 2167]

CANTABRIAN ANCHOVY & HERB

カンタブリア産アンチョビとハーブのピアンコ
モッツァレラ・カンタブリア産アンチョビ・バジル・ミント・セミドライトマト・モリカパン粉
Mozzarella, Cantabrian Anchovy, Basil, Mint, Semi-dried Tomato, Molica

1600 / 1950
[税込 1760] [税込 2145]

TOPPINGS

+150YEN

Onion
オニオン

Anchovy
アンチョビ

Garlic Chips
ガーリックチップ

+200YEN

Mushrooms
キノコ

Olives
オリーブ

Napoli Salami
ナポリサラミ

ARROZ



HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA

鹿児島 姫甘海老と小イカのバエリア

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、生ハム屑などから
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] 1890
[税込 2079]

LARGE [FOR 3-4] 3360
[税込 3696]

ARROZ NEGRO アロス・ネグロ イカ墨と活アサリのバエリア

濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました!

1680

[税込 1848]

PORCINI CHEESE RISOTTO イタリア産ポルチーニのチーズリゾット

たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。

1570

[税込 1727]

ARROZ CALDOSO アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊

海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊

1520

[税込 1672]

PASTA

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE

渡り蟹のチリ・トマトソース

1150

[税込 1265]

SOFT BOILED EGG & GUANCIALE CARBONARA

濃厚! 名古屋コーチンと
グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]のカルボナーラ

1350

[税込 1485]

BABY SHRIMP & ONION PEPPERONCINO

小エビと淡路玉ねぎのペペロンチーノ

1250

[税込 1375]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]

ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ

1310

[税込 1441]

VEGAN VEGAN BOLOGNESE

ヴィーガン・ボロネーゼ

1300

[税込 1430]

CACIO E PEPE

カチョ・エ・ペペ

1410

[税込 1551]

GUANCIALE & ROASTED ONION AMATRICIANA

グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]と
ローストマトオニオンのアマトリチャーナ

1410

[税込 1551]

BABY SQUID & GINGER PASTA

小イカと新生姜のパスタ

1450

[税込 1595]

SMOKED CHICKEN & SUMMER VEGETABLES ARRABBIATA

スモークチキンと夏野菜のアラビアータ

[▶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]

1150

[税込 1265]

SALMON & ZUCCHINI LEMON BUTTER SAUCE

サーモンとズッキーニのレモンバターソース

1400

[税込 1540]

OX TAIL & PORCINI RAGOUT

牛テールとポルチーニのラグーソース

1410

[税込 1551]

SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese

黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え

1410

[税込 1551]

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE

ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1360

[税込 1496]



LINGUINE

自家製生パスタ

リングイネ

デュラムセモリナ粉を使用。
ソースとの絡みが良い中太の麺。



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

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

7 WATER

7 WATER
7 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おりません。 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[庶料]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。