

STARTERS

Recommended

CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリプレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ 4種盛り合わせ
S 1890 / M 2520
[税込 2079] [税込 2772]

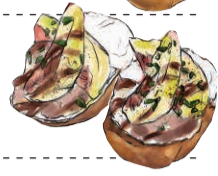
- | | |
|--|-----------------------|
| SLOVANIA PROSCIUTTO 10MONTHS
10か月熟成 スロベニア産・プロシュート | 30g 1000
[税込 1100] |
| | 50g 1600
[税込 1760] |
| PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ
ワインにぴったり!自家製のパテドカンパーニュ。 | 630
[税込 693] |
| COPPA イタリア産コッパ
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどよい噛み応えとスパイシーな風味 | 650
[税込 715] |
| MORTADELLA 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム。 | 680
[税込 748] |
| CHORIZO イベリコ豚のチョリソー
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。 | 680
[税込 748] |

PINCHOS

WHITEBAIT & CAMEMBERT CHEESE PINCHOS
釜揚げしらすとカマンベールのピンチョス 2 P C
630 [税込 693]



FIG & LIVER MOUSSE PINCHOS
いちじくとレバームースのピンチョス 2 P C
630 [税込 693]



FRUIT TOMATO & ANCHOVY PINCHOS
フルーツトマトとアンチョビのピンチョス 2 P C
700 [税込 770]



PACIFIC SAURY & MUSHROOM PINCHOS
秋刀魚とマッシュルームのピンチョス 2 P C
800 [税込 880]



RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



OCTOPUS CEVICHE
水蛸のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいた
ドレッシングでさっぱりと。
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



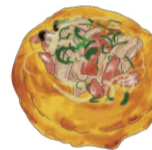
MURCIA SALAD
ムルシアサラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



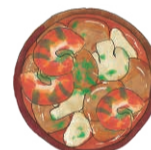
PORK & CABBAGE PLANCHA
あぶくま豚と高原キャベツの
プランチャ
たっぷりの具材をソテーした
熱々の鉄板焼き!
S 630 [税込 693]



PADRON PEPPER &
SWEET GREEN PEPPER FRITTO
しし唐と
万願寺唐辛子のフリット
シンプルに素揚げしました。
ビールとの相性抜群!
S 630 [税込 693]



BACON & MUSHROOM
TORTILLA
茸とベーコンのトルティージャ
玉ねぎやジャガイモ、ベーコン、茸の
ふわふわ・トロトロ食感のスペイン風オムレツ。
R 940 [税込 1034]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームの
アヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナルガーリックオイルで
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



CEUTA
- STEWED SEAFOOD WITH TOMATO
セウタ - 魚介のトマト煮込み
ヤリイカと野菜を、スパイスとトマトソースで
じっくりと煮込みチーズをかけて
焼き上げました。イカの肝が隠し味。
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



BEEF TENDON & POTATO AJILLO
牛すじとインカの目覚めの
アヒージョ
赤ワイン、香味野菜で柔らかく煮込んだ
牛すじとホクホク食感のインカの目覚めを
熱々のオリジナルガーリックオイルで
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



CALLOS カジヨス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
R 940 [税込 1034]

ALL ¥360
[税込 396]

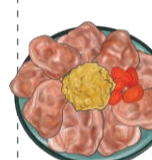
CAPONATA
SICILY OLIVES
BOUL
PICKLES

カポナータ
シチリアン・オリーブ
洗ーペーカリーのブール
自家製ピクルス

ITALIAN



MARINATED SALMON
ノルウェー産サーモンのマリネ
脂のったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 940 [税込 1034]



LOIN HAM
あぶくま豚のロースハム
トンナートソース
自家製のロースハム、ツナや
マヨネーズを合わせたたっぷりのソースで。
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



POTATO SALAD
北海道産 キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラダ
S 630 [税込 693]



SAUTEED BROCCOLI &
BABY SARDINE WITH ANCHOVY
しらすとブロッコリーの
アンチョビソテー
釜揚げしらすと相性のいいブロッコリーを
アンチョビとソテーしました
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



ANGIOLETTI
- FRIED PIZZA DOUGH & RUCOLA
アンジョレッティ
サボリの定番前菜! 棒状にカットして揚げた
ピザ生地とトマト、ルッコラを合わせました!
S 630 [税込 693]



WHITE WINE STEAMED
ASARI CLAMS &
WHITE KIDNEY BEANS
あさりと白いんげん豆のワイン蒸し
ふっくら蒸したあさりと旨味を
たっぷり吸った白いんげん豆は絶品!
R 940 [税込 1034]



DEEP FRIED SPICY CHICKEN
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの
鶏肉をカラリと揚げました!
S 630 [税込 693]



OVEN BAKED EGGPLANT
& CAMEMBERT
秋茄子とカマンベールの
オープン焼き
旬の米茄子にとろとろのカマンベールを
かけ焼き上げました
R 940 [税込 1034] S 630 [税込 693]



SICILIAN-STYLE
STEWED TUNA
マグロのほほ肉 シチリア風
柔らかいマグロのほほ肉をトマト、ハーブで
煮込み、シチリア風に仕上げました
R 940 [税込 1034]

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



GALICIAN-STYLE OCTOPUS
タコのガリシア風
柔らかくなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。
自家製のアイオリソースとどうぞ。
940 [税込 1034]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO
ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット
ヤリイカとズッキーニをシンプルにセモリナでフリットに。
レモンをギュッと絞ってどうぞ!
940 [税込 1034]



GRILLED SCALLOPS & EGGPLANT
WITH CHIMICHURRI SAUCE
北海道産 帆立と秋茄子の炭火焼き
チミチュリソース
プリプリの帆立をジューシーに焼き上げ、
燻製パプリカのチミチュリソースでさっぱりと
990 [税込 1089]



PORK SAUSAGES
やまと豚のポークソーセージ
キメ細かく柔らかい肉質のやまと豚を
炭火でじっくり焼き上げました。
1050 [税込 1155]



GRILLED BUTTERNUT SQUASH
WITH GORGONZOLA SAUCE
青木農園バターナッツのロースト
ゴルゴンゾーラソース
じっくりローストし甘味をひきだしたホクホクのバターナッツ
相性のいいゴルゴンゾーラクリームで
940 [税込 1034]

FRESH SALAD

GARDEN SALAD
WITH BASIL & ONION DRESSING

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング

SMALL 780 / REGULAR 990
[税込 858] [税込 1089]

BACON & ROMAINE LETTUCE
CAESAR SALAD

無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

SMALL 780 / REGULAR 990
[税込 858] [税込 1089]

GRILLED CHICKEN &
AVOCADO COBB SALAD

グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 890 / REGULAR 1150
[税込 979] [税込 1265]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピZZァはハーフ&ハーフに出来ます。

Homemade Pizza イタリアカプート社 サッコロツソを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピZZァ

	6INCH / 10INCH
PACIFIC SAURY & KUJO LEEK MARINARA 秋刀魚と九条ねぎのマリナーラ TOMATO SAUCE, PACIFIC SAURY, KUJO LEEK, CHERRY TOMATOES, GARLIC, ANCHOVY	1050 / 1570 [税込 1155] [税込 1727]
MARGHERITA マルゲリータ TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA	1050 / 1570 [税込 1155] [税込 1727]
SEAFOOD MARE シーフード・マーレ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, SQUID, OCTOPUS, CRAB, SCALLOPS	1260 / 1780 [税込 1386] [税込 1958]
PIZZA MELANZANE ピZZァ・メランツァーネ BOLOGNESE SAUCE, MOZZARELLA, FRIED EGGPLANT, SALAMI	1200 / 1700 [税込 1320] [税込 1870]
CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA 炭火焼チキンのディアボラ TOMATO SAUCE, GRILLED CHICKEN, CHORIZO, PROSCIUTTO, MIXED CHEESE, ONION, FRIED GARLIC	1260 / 1780 [税込 1386] [税込 1958]
MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA 水牛モツァレラチーズのマルゲリータ TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA BUFALA	1260 / 1780 [税込 1386] [税込 1958]



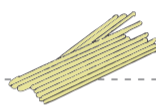
PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピZZァ

	6INCH / 10INCH
CHORIZO & JALAPEÑO イペリコチョリソーとハラペーニョ MOZZARELLA, JALAPEÑO, CHILE PEPPER, SALAMI, CHORIZO, BLACK OLIVE, GRANA PADANO	1260 / 1780 [税込 1386] [税込 1870]
PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA プロシュートとルッコラのピアンカ MOZZARELLA, PROSCIUTTO, RUCOLA, ANCHOVY, ONION	1360 / 1890 [税込 1496] [税込 2079]
MORTADELLA & MUSHROOM BISMARCK モルタデッラと茸のピスマルク MORTADELLA, MOZZARELLA, MUSHROOM, SHIMEJI, MAITAKE, ERYNGII, DRY PORCINI, CHERRY TOMATOES, CAPER, BLACK OLIVE, EGG	1360 / 1890 [税込 1496] [税込 2079]
QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO, HAZELNUTS	1260 / 1780 [税込 1386] [税込 1958]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



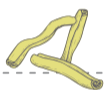
SPAGHETTI スパゲッティ 1.77mm. イタリア産最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & CABBAGE	あぶくま豚と高原キャベツのハーブバターソース	1050 [税込 1155]
ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA	あざりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ	1360 [税込 1496]
AGLIO OLIO WITH PACIFIC SAURY & MUSHROOM	秋刀魚と茸のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味	1470 [税込 1617]



CHITARRA キタツラ 断面の四角いパスタ。

CARBONARA WITH PORCINI & BACON	ポルチーニとベーコンのカルボナーラ	1360 [税込 1496]
SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO OR ROSSO	手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ	1780 [税込 1958]



CASARECCE カザレッチェ S字の形をした断面が特徴的なショートパスタ。

PESTO GENOVESE WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES	小海老とミニトマトのジェノベーゼ	1150 [税込 1265]
LOTUS ROOT & BEEF TENDON RAGOUT WITH MOZZARELLA BUFALA	蓮根と牛すじのラグーソース プッファラチーズのせ	1360 [税込 1496]

Homemade Pasta イタリア産最高品質のデュラムセモリナ粉とカプート社サッコロツソを使用した自家製生パスタ



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ ソースとの絡みが良い中太の麺。

BACON & BROCCOLI AMATRICIANA 無添加ベーコンとブロッコリーのアマトリチャーナ	1150 [税込 1265]
KUROGE WAGYU BEEF & MUSHROOMS BOLOGNESE 黒毛和牛ときのこのポロネーゼ ロースト胡桃仕上げ	1360 [税込 1496]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ 表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース	1310 [税込 1441]
ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT 炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ	1310 [税込 1441]



SEAFOOD PAELLA 手長海老と帆立、ムール貝のパエリア 魚介の旨味たっぷりに焼き上げる、具沢山パエリア

2100
[税込 2310]

PORK, CLAMS & KUJO LEEK PAELLA あぶくま豚とあざり、九条ねぎのパエリア 甘味の強いあぶくま豚のパエリア

2100
[税込 2310]

SQUID INK PAELLA WITH SPEAR SQUID ヤリイカのイカスミパエリア

イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり! 自家製のアイオリソースでどうぞ!

1890
[税込 2079]

PARMIGIANO RISOTTO WITH BACON & PORCINI 無添加ベーコンとポルチーニのパルミジャーノ・リゾット

コクと旨味たっぷり! ポルチーニが香る、旨味たっぷりのチーズリゾット。

1680
[税込 1848]

ARROZ

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線ですっきりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました!
※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。



PORK COTOLETTA
あぶくま豚のコトレッタ
ハーブをつかった衣と脂の甘味も感じられるポークカツレツ
1890 [税込 2079]



GRILLED PORK
岩手県産 白金豚のグリル 200g
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上がれ!
2410 [税込 2651]



GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE HERB OIL
国産地鶏のグリル
骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました! 仕上げは特製ハーブソースで。
2100 [税込 2310]



BEEF RIB ROAST STEAK
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル 200g
柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる士幌黒牛のグリル。
3200 [税込 3520]



GRILLED SALMON
ノルウェー産サーモンの炭火焼きノワゼットソース
皮目をバリッと、中はジューシーに仕上げました。焦がしバター風味とレモンでさっぱりと
2100 [税込 2310]

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

PI WATER

ITウォーター使用
IT 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]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。